



Wisselend menü

STARTERS

Broodje met smeersels

Met onze huisgemaakte aioli en kruidenmayonaise 7

Focaccia

Een verse focaccia met een olie-dip met Italiaanse kruiden 8

VOORGERECHTEN

Soep van het moment

Zie onze Tip van Jo

Red Curry Cocos Soep

Met kip, taugé en lente-ui (vega mogelijk) 8,5

Tomatensoep (V)

Onze, zeker regionaal, beroemde romige tomatensoep, met een zoete bite 8
effe kleiner 6,25

Carpaccio

Dungesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise 15,4
iets minder 12,1

Beef Tataki

Zacht gegaarde beef, dun gesneden, geserveerd met een truffel-teriyakisaus. Afgetopt met bosui, taugé en verse wasabi voor een Oosterse touch. 16,2

Gamba's

5 gepelde gamba's, gebakken in knoflook en afgeblust met kikkoman, geserveerd met knoflookmayonaise 15,7

'T Visfanaatje

Ode aan het water: gerookte zalm, zachte palingfilet en twee tempura gamba's. Geserveerd met toast en cocktailsaus. 21,7

Zalm Taco Duo

Twee knapperige taco's gevuld met verse zalm, frisse avocado en wakame. Op smaak gebracht met yuzu, kizam wasabi en een wasabimayonaise 15,2

Carpaccio Van Rode Biet (V)

Geserveerd met een huisgemaakte risotto bitterbal, pestomayonaise, parmezaan, rucola pijnboompitjes 14,2

HOOFDGERECHTEN

Teriyaki Zalm

Malse zalmfilet gelakt met huisgemaakte teriyakisaus, geserveerd op noedels met roergebakken paksoi. 25,7

Gamba's

8 gepelde gamba's, gebakken in knoflook en afgeblust met kikkoman, geserveerd met knoflookmayonaise 26,5

Ravioli & Co (v)

Pompoen ravioli met een bospaddenstoelensaus afgetopt met walnootcrunch, olijfolie en balsamico-stroop 23,5

Jo&Co's Burger v/h moment

Vegan Burger (V)

Een plantaardige burger op een bieten gekleurd broodje, op klassieke manier belegd met vegan mayonaise, ketchup, komkommer, augurk en tomaat 22,8

Patatje Stoofvlees

Een Jo&Co klassieker is terug! Stoofvlees op oosterse wijze gestoofd geserveerd met wasabi crackers, sriracha mayonnaise en wasabimayonaise 24,2

Steak-it-easy

Een gegrilde malse entrecote gegratineerd met mosterd en basterdsuiker geserveerd met een smeuge Beemster kaassaus. 34,5

Jo&Co Steak

Een gegrilde Ierse HipHung kogelbiefstuk van Slagerij Hesseling 30,5 Optioneel: met **Peppersaus, Beemsterkaassaus** of **chimichurry** +2,2

Saté van varkenshaas

Gemarineerde varkenshaas saté met satésaus en kroepoek

± 250 gr 23,4 | ± 350 gr 25,8

Spareribs(500gr)

Onze bourgondische spareribs vallen zo van het bot en zijn er in de smaken knoflook-honing, BBQ en hot. Geserveerd met een chillimayonaise en knoflooksous 26,9

Geitenkaas salade (v)

Verwarmde geitenkaas overgoten met honing geserveerd met verse vijgen, appel, balsamico, walnoten, een mix van cherrytomaatjes en salade 22,7

Mogelijk als voorgerecht 14,9

Oosters Kippie

Kippendijen gemarineerd in sesamsaus, geserveerd met haricoverts, paprika cashewnote, ananas voor de zoete bite en rijst 23,9

CarpaccioXXL

Carpaccio XXL van dungesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit pesto- of truffelmayonaise 25,4

Al onze gerechten worden geserveerd met frites en mayonaise
Tenzij anders vermeld

Lekker voor op tafel:

Frisse Jo&Co salade 7

Loaded fries 8

GAAT U NAAR THEATER...?

Laat het ons weten zodat u zeker op tijd bent voor de voorstelling

VOOR DE KIDZZZZ

Hebben we natuurlijk ook wat lekkers. Vraag naar ons kindermenu!

6 dagen per week geopend – vanaf 11:30 uur

Reserveren? 0299 – 470 939 of www.eetcafejoenco.nl

WWW.EETCAFEJOENCO.NL

Voedselallergie?

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Scan de QR-code voor de allergenenkaart. Verdere vragen over de samenstelling van een product? Vraag het een medewerker.



1784-
HESSELING
VLEES