

OM MEE TE BEGINNEN

Broodje met onze huisgemaakte aioli en kruidenmayonaise
Knoflookbrood met zeezout en peterselie

VOORGERECHTEN

Rijk gevulde **goulashsoep**, heerlijk in deze koude maand

Originele **Franse uiensoep**, gratineerd met Beemsterkaas

Onze, zeker regionaal, beroemde **romige tomatensoep**, met een zoete bite (v)

Vegetarisch voorgerecht van het moment*

Kleine **carpaccio** van dingesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise.

Dingesneden entrecote, serranoham-kroketjes van Oma Bob met sla en truffelmayonaise

HOOFDGERECHTEN

Zalm van de grill met Teriyakisaus, sesamzaad en bosui. Op een bedje van roerbak noedels

Kleine **saté van varkenshaas** met satésaus en kroepoek

Grote carpaccio van dingesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise.

Onze bourgondische **spareribs** vallen zo van het bot en zijn er in de smaken knoflook-honing, BBQ, hot en real hot. Portie á +/- 400gr, geserveerd met een chilimayonaise en knoflooksaus.

Een klassieke, vegetarische **Lasagne** van bospaddenstoelen, wilde spinazie, bechamelsaus en truffel.

Spies van gekruide **kippendijen** met satésaus en kroepoek

Een gegrilde **Jo&Co steak**, geserveerd met peper-, stroganoff- of Champignonsaus

DESSERT

Laat je verrassen!

* wekelijks wisselen wij een aantal gerechten