



DINER

Voorgerechten

Broodbol:

boter, zeezout 6

Soep van het moment

regelmatig wisselend 6

Flat bread:

seranoham, gruyère, pesto, tomatensalsa 13

Vitello tonnato:

tonijnmayonaise, kappertjes, rucola 13

Carpaccio:

ui, kappertjes, pittenmix, Parmezaanse kaas, rucola, truffelmayonaise 11

Gegratineerde slakken:

gruyère, brood 9

Zalm:

huisgerookt, mierikswortel, venkelsalade, tijgermelk 14

De zalm wordt bij Bistro Jan middels een speciale oven bereid, zodat de rookontwikkeling zorgt voor de perfecte smaakbeleving.

Nacho's:

kaas, sour crème, guacamole, tomatensalsa 8

Hoofdgerechten

Vis

Zalm op de huid gebakken:

pasta, zeekraal, wortel, witte wijnsaus 19

Pasta aglio olio:

gamba's, Parmezaanse kaas, rucola, citroen 17

Fisherman's choice:

regelmatig wisselend, garnituur van het seizoen ?

Vlees

Ossenhaas:

garnituur van het seizoen, 26

Steak van Jan:

garnituur van het seizoen, 22

De ossenhaas kenmerkt zich als een zeer mals vleesdeel. De steak van Jan is een bavette steak en vormt een meer gemarmerd stuk vlees.

Saté van kip: pindasaus, oosters garnituur, frites 16

Butcher's choice: regelmatig wisselend, garnituur van het seizoen, ?

Bistro burger:

sla, tomaat, pickles, BBQ-saus, frites met mayonaise 17

Speciaal voor dit gerecht wordt het vlees van de dubbeldoel koe gebruikt. Het vlees heeft een rijke, ronde en toegankelijke smaak. Daarnaast scoort de dubbeldoel koe hoog op het gebied van duurzaamheid.

Vegetarisch

Camembert:

uit de oven, gegrilde groenten, brood 16

Risotto:

regelmatig wisselend, seizoensgroenten 17

Salade

Surf en Turf:

ossenhaas, gamba, tomaat, Parmezaanse kaas,

Oosterse dressing 19

Bijgerechten

Frites met mayonaise 5

Frites met truffelmayonaise en

Parmezaanse kaas 7

Salade 5

Groente 5

Sauzen

Keuze bij vleesgerechten

Roquefortsaus

Truffeljus

Voor de kids

Tot 12 jaar

Frites, snack, mayo, appelmoes 12

Heeft u een voedselallergie of andere speciale wensen wat betreft de gerechten? Laat het ons weten!