DINER

Vanaf 17:00

Bij Bistro Jan koken wij met aandacht voor het seizoen, liefde voor de klassieke smaken en een eigen signatuur.
Wij heten u van harte welkom om te genieten van onze gerechten, die wij met zorg bereiden en met trots serveren.

VOOR

Carpaccio van dry-aged rode biet | krokante oude kaas | hazelnoot | chips van portobello | truffelolie *14*

Franse uiensoep | crostini met rozemarijn | gegratineerde Gruyère *9*

Gravad lax | gemarineerde zalm | rode biet | verse kruiden | gel van duindoornbes | crumble van roggebrood | hangop *16*

Paté van het seizoen | brioche | cornichons *10*

Steak tartaar 'préparé' | klassieke bereiding | geroosterd beenmerg | brood *16*
Supplement gebakken eendenlever *+7*

Ravioli van wildzwijn | krokant bereid | crème van aceto balsamico | verse kruiden *13*
Supplement gebakken eendenlever *+7*

Escargots (Slow Escargots) 6 st. | perfect gegaard in kruidenboter en gruyère | geserveerd met knapperig brood *16*

HOOFD

Tarte tatin van sjalotten | gegratineerde geitenkaas | gekarameliseerde ui *26*

Romige paddenstoelenrisotto | gepocheerd ei | krokante salie | Parmezaanse kaassnippers *27*

Zeebaarsfilet | op de huid gebakken | aardappelmousseline | hazelnoot | gepofte kerstomaatjes | truffelolie *28*

Fishermen's choice | volgens markt en seizoen | passend garnituur | wisselende prijs

Polderhoen suprême | zacht gegaard | krokante polenta | gebakken cèpes | rivierkreeftjes *28*

Smashed burger | 100% rund | potato bun | sla | gekarameliseerde ui | tomatenjam | augurk | cheddar | frites met mayonaise 23

Confit de canard | langzaam gegaarde eendenbout | pommes Annette | rode kool | saus van rode port en bosbessen *29*
Supplement gebakken eendenlever *+7*

Steak stroganoff | krielaardappelen | groente van het seizoen *32*

Butcher's choice | volgens markt en seizoen | passend garnituur | wisselende prijs

VOOR ERBIJ
Frites | mayonaise *5*
Frites truffelmayonaise | Parmezaan *8*
Groente van het seizoen | gegrild | eigen kruidenolie *7*

Glutenvrij brood is mogelijk tegen een meerprijs van 1,5

Dinerkaart herfst 2026
Bistro Jan