



**Van harte welkom  
bij Herberg Jan  
Sinds 1887**

**Herbergier Paul Revier**

# Voorgerechten

## De originele carpaccio

van ossenhaas met truffelmayonaise  
en klassieke garnituur

€12,50

## Huisgerookte eendeborst

met rode-uiencompote,  
kruidenmesklun en walnotendressing

€ 9,75

## Gemarineerde kalfslende

geserveerd met gruyere kaas  
en aceto balsamico d.o.p.

€ 12,50

## Drieluik van garnaal:

garnalenloempia, garnalen cocktail  
en gebakken gamba

€ 11,50

## Vispaletje

van huisgerookte zalm, paling, Hollandse garnalen  
en coquille, geserveerd met toast

€ 14,50



## **Terinne van rode mul en heilbot**

met een french dressing  
en uitgebakken katenspek

€ 12,00

## **Lauwwarme ravioli van honing**

gevuld met geitenkaas geserveerd op gebakken  
rucola, gedroogde tomaat en pijnboompitten

€ 9,75

## **Soepen**

Tomatensoep

€ 5,50

Mosterd-crème soep

€ 5,50

Champignontruffelsoep

€ 6,50

Uiensoep

€ 5,50



# Hoofdgerechten

Onze rundvleesgerechten zijn afkomstig van Ierse Shannon en black Angus runderen, die milieuvriendelijk en met respect voor mens en dier zijn grootgebracht.

Onze visgerechten zijn samengesteld met vis die zoveel mogelijk op duurzame wijze is gevangen.

Ook bij de keuze van de diverse groentes houden wij rekening met het milieu. Zo werken wij met biologische groentes en seizoensgroentes uit de regio.

**Tournedos van Shannon beef**  
met een saus van morilles

€ 24,50

**Rundersucade**  
langzaam gestoofd met rodewijnsaus  
en gebakken paddestoelen

€ 19,50

**Rosé gebraden rack van Texels zuiglam**  
met een mosterdhonningsaus

€ 26,50

**Varkenshaas**  
gelaardeerd met gerookt spek  
met een truffelsaus

€ 19,50



### **Gebakken snoekbaarsfilet**

met een kruidenkorst en  
een saus van vadouvan

€ 21,50

### **Gepocheerde kabeljauw**

met een beurre rouge en  
een compote van witlof

€ 22,50

### **Red snapper 'en papillote'**

met verschillende groentes en pernod

€ 21,50

### **Canneloni**

gevuld met verschillende groentes  
en gegratineerd met Parmesan en blauwe kaas

€ 19,50

*Garnituur: Friet en ratatouille*

### **Menu Herberg Jan, verrassingsmenu van de chef**

Alleen per tafel te bestellen  
en in overleg met de bediening  
**6 gangen**

€ 59,50

**Vraag de bediening  
om een bijpassend wijnarrangement**

# Desserts

## Koepel Herberg

met vanille-ijs en

warme caramel-chocoladesaus

€ 8,50

## Tarte Tatin

van peer met een chocoladevinaigrette

en bitterkoekjes-ijs

€ 7,50

## Crème brûlée

van frambozen met

Krieklambik-ijs en vanillesaus

€ 6,50

## Chocolade moulleux

(warm, zacht chocoladetaartje)

met herrecreme

€ 7,50

## Parfait van advocaat

met boerenjongens

en warme cranberries

€ 6,50

## Carré van bladerdeeg

met blauwe kaas en

gepocheerde vijgen

€ 9,50



# Dessertwijnen

Elysium black muscat, California	€ 6,50
Essensium orange muscat	€ 6,50
Beaume de Venise	€ 6,50



**Koffie/thee**

Koffie Espresso Cappuccino Thee met huisgemaakte bonbons	€ 3,25
Irish Coffee	€ 7,50
Brasil Coffee	€ 7,50
French Coffee	€ 7,50
Dom Coffee	€ 7,50

Als digestifs kunt u genieten van diverse cognacs, armagnacs, calvados en likeuren

# Kinderkaart



## Vooraf

Tomaten soep

€ 3,00

Ham met fruit

€ 4,50

## Hoofdgerecht

Frikandel met friet

€ 5,50

Kroket met friet

€ 5,50

Kipnuggets met friet

€ 5,50

## Toe

Boerderij ijsbeker

€ 3,50

Vraag aan het bedienend personeel of je in de keuken  
een ijsje mag maken, misschien is er tijd voor  
Met groeten van de chef

€ 8,50