



Chefsmenu mei 2015

Voorgerechten

Aspergeproeverij*

*asperge crèmesoepje met peterselie crostini
aspergebitterbal met Limburgse mosterdmayonaise
met boerenkaas gegratineerde asperges*

of

Zalmtartaar

*met een salade van Hollandse aardappeltjes, kruidensla,
Japanse sesamdressing en een krokantje van zeewier*

Hoofdgerechten

Roodbaarsfilet

*op de huid gebakken, met aardappel poffertje, ratatouille van
voorjaarsgroenten en beurre blanc van waterkers*

of

Medaillons van varkenshaas

*gelakt met Japanse soja, geroosterde sesam, gewokte groenten,
shiitake en zoete soja, geserveerd met gele jasmijnrijst*

of

Tagliatelle Blue d'auvergne

*verse lintpasta met een zachte blauwaderkaas, zongedroogde tomaatjes
en gefrituurde rucola*

Dessert

Petit grand dessert

verrassende selectie van huisgemaakte desserts

* vegetarisch

3-gangenmenu € 26,50 p.p.

De allergenendeclaratie is aanwezig, vraag onze medewerkers naar deze kaart.



Tasters

Bij de Jonge Haan is het nu mogelijk om samen te genieten, samen te delen, en te proeven van onze tasters, natuurlijk kun je met onze tasters je eigen proeverij samen te stellen.

Brood & crackers

Italiaans broodmandje* 3,95

selectie Italiaans brood met extra vergine olijfolie en oude balsamicoazijn

Italiaanse crackers met rucola-tapenade* 2,95

mandje Italiaanse crackers met een tapenade van rucola en Parmezaanse kaas

Pan con aioli* 3,25

brood met aioli

Vegetarisch

Amuse asperge crèmesoepje* 3,25

met kruiden crostini

Asperge bitterballen* (3 stuks) 3,95

met Limburgse mosterdmayonaise

"Haut friture" & sauce* 3,50

huisgemaakte ambachtelijke Hollandse frieten met wasabimayonaise

Koud

Prosciutto di Parma 4,25

vers gesneden Parmaham met olijventapenade en cipollini 'balsamico'

Carpaccio van Ierse runderlende 4,95

met Parmezaanse kaas en olijven-basilicum dressing

Huisgemarineerde zalm 4,95

met koriander en dragon, olijvcrostini en limoenmayonaise

Sashimi van zalm 4,95

vers uitgesneden met kikkoman sojasaus, wasabi en een Japanse zeeviersalade

Vitello Tonnato 4,95

van rosé gebraden kalfsribeye met tonijnmayonaise en kappertjes

Bonbon van zalm 5,95

van gerookte zalm en zalmrilette met wasabimayonaise en waterkers

* vegetarisch



Tasters

Bij de Jonge Haan is het nu mogelijk om samen te genieten, samen te delen, en te proeven van onze tasters, natuurlijk kun je met onze tasters je eigen proeverij samen te stellen.

Warm & lauw

Reuzengarnaal in een krokant jasje 2,95

met een zoete chilidressing van Japanse peperbes

Patatas bravas* 3,95

gefrituurde aardappeltjes in pikante tomatensaus

Japanse wakadori-kip 4,95

Japans gemarineerde kip met wakame en hoisinsaus

Yakitori-spiesjes 4,95

3 geroosterde kipspiesjes met yakitorisaus en geroosterde sesam

Calamares a la Romana 6,50

gefrituurde inktvisringen met citroenmayonaise

Geroosterde runderhaas 6,95

gemarineerd met teriyaki, sesamolie en een tempura-wasabikoekje

Gamba's al ajillo 6,95

in knoflookolie en Spaanse peper gebakken gamba's

Gefrituurde dimsum 6,95

3 stuks met bombay-balisaus

Albóndigas con salsa 6,95

pittige Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus

Thai saté 4,95

met Bangkoksaus, soerendeng en cassave chips

Gado gado* 3,95

Indonesische salade met in sesamolie gebakken tofu en peanut-gemberdressing

Vietnamese loempia* 3,50

met Oriental sauce en gefrituurde mie

** vegetarisch*



Proeverijen

Aspergeproeverij* 11,95

Amuse asperge crèmesoepje* met kruiden *crostini*
Asperge bitterballen* (3 stuks) met *Limburgse mosterdmayonaise*
Gegratineerde asperges* met *boerenkaas*

Proeverij van Street Food 11,95

Thai saté met *Bangkoksaus, soerendeng en cassave chips*
Gado gado* *Indonesische salade met in sesamolie gebakken tofu en peanut-gemberdressing*
Vietnamese loempia* met *Oriental sauce en gefrituurde mie*

Spaanse proeverij 13,95

Calamares a la Romana *gefrituurde inktvisringen met citroenmayonaise*
Gamba's al ajillo *in knoflookolie en Spaanse peper gebakken gamba's*
Albóndigas con salsa *pittige Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus*

Italiaanse proeverij 13,95

Prosciutto di Parma *vers gesneden Parmaham met olijventapenade en cipollini 'balsamico'*
Vitello tonnato *van rosé gebraden kalfsribeye met tonijnmayonaise en kappertjes*
Carpaccio *rundercarpaccio met kruidensla, pijnboompitten, olijven-basilicumdressing en Parmezaanse kaas*

Oosterse proeverij 13,95

Japane wakadori-kip *Japans gemarineerde kip met wakame en hoisinsaus*
Yakitori-spiesjes *3 geroosterde kipspiesjes met yakitorisaus en geroosterde sesam*
Geroosterde runderhaas *gemarineerd met teriyaki, sesamolie en een tempura-wasabikoekje*

Zalm proeverij 13,95

Sashimi van zalm *vers uitgesneden met Kikkoman sojasaus, wasabi en Japanse zeewiersalade*
Huisgemarineerde zalm *met koriander en dragon, olijvenrostini en limoenmayonaise*
Bonbon van zalm *van gerookte zalm en zalmrilette met wasabimayonaise en waterkers*

* vegetarisch



Voorgerechten

Carpaccio 12,50

*dun gesneden lerse runderlende met Parmezaanse kaas,
olijven-basilicum dressing, pijnboompitten en rucola*

Vitello tonnato 12,50

carpaccio van rosé gebraden kalfsribeye met tonijnmayonaise en kappertjes

Ambachtelijk geitenkaasje* 9,95

met kruidensla, kruidendressing, balsamicocrème en vijgencompote

Soepen

Italiaanse tomatensoep 6,25

met verse basilicum en crème fraîche

Tom yam kung met dimsum 6,75

gevuld met garnalen en vlees, shanghai-paksoi en shiitake

Chef's Menu soep * 5,95

varieert elke maand

Maaltijdsalades

Caesar salad met gegrilde kip 11,95**

met Romano sla, caesardressing, Parmezaanse kaas en knoflookcroutons

Carpaccio salade 13,95

*een Mesclun salade met balsamico vinaigrette, dun gesneden lerse runderlende,
Parmezaanse kaas, olijven-basilicum dressing, pijnboompitten, rucola en olijven crostini*

* vegetarisch

** bewust voor beter leven



Hoofdgerechten vis

Vis & seizoen dagprijs

*het seizoen bepaalt ons wisselende aanbod van visspecialiteiten
onze medewerkers vertellen u graag wat de vangst van de dag is*

Roodbaarsfilet 18,95

*op de huid gebakken, met aardappel poffertje, ratatouille van
voorjaarsgroenten en beurre blanc van waterkers*

Zalm & Asperges 22,95

*gegrilde zalm met Limburgse asperges
wittewijnsaus en peterselie aardappeltjes*

Vlees- en gevogeltespecialiteiten

Saté ayam** 16,95

*royale spies kipsaté met gado gado salade, kroepoek en seroendeng,
met verse frieten of stokbrood naar keuze*

Twin Beef Burger van ossenhaas 18,95

*met een crème van piccalilly, gefrituurde uienringen, crispy bacon
en verse frieten met basilicummayonaise*

Teriyaki bief uit de wok 18,95

*in sesamolie gewokte runderhaas met oosterse groente,
Chinese kool, teriyakisaus geserveerd met gele jasmijnrijst*

Medaillons van varkenshaas 18,95

*gelakt met Japanse soja, geroosterde sesam gewokte groenten,
shiitake en zoete soja, geserveerd met gele jasmijnrijst*

Asperges & Ham 19,95

*Limburgse asperges, a la Flamande geserveerd met bourgondische beenham,
scharrelei, peterselie aardappeltjes en gesmolten boter*

Le Poussin "Jonge Haan" 18,95

*Frans piepkuiken van de boerderij met tijm-rozemarijnus,
voorjaarsgroenten en huisgemaakte frites*

*** bewust voor beter leven*



Ierse rundvleesspecialiteiten

Het Ierse rundvlees bij De Jonge Haan komt van 'Watergrasshill'-runderen. Dit rundvlees wordt speciaal geselecteerd door traditionele Ierse slagers en met de hand gesneden om het mals en mager te houden. Het vlees wordt langzaam gerijpt om de unieke smaak te versterken. 'Watergrasshill'-rundvlees ondergaat een strenge kwaliteitscontrole om het zachtste vlees te kunnen garanderen, dat smelt op je tong.

Stel zelf uw gerecht samen.

Onze gerechten worden geserveerd met seizoensgroenten.

Indien gewenst kunt u een saus of een bijgerecht uitkiezen.

Kies uw Ierse rundvlees

Ierse biefstuk ± 150 gram 14,95

Ierse biefstuk ± 200 gram 18,95

Ierse tournedos ± 180 gram 24,95

Kies uw saus

Peperroomsaus 2,00

Bospaddenstoelensaus 2,00

Roquefortsaus 2,00

Bretonse knoflooksaus 1,50

Beurre café de Paris 1,50

Kies uw bijgerecht

Verse frieten met mayonaise 2,75

Geroosterde aardappeltjes met tijm en rozemarijn 2,95

Gemengde salade van het seizoen 3,95

Hoofdgerechten vegetarisch

Chèvre wellington* 16,95

bladerdeeg gevuld met spinazie, geitenkaas, cashewnoten en shiitake met een stroopje van oude balsamico geserveerd met pommes duchesses

Tagliatelle Blue d'auvergne 14,95

verse lintpasta met een zachte blauwaderkaas, zongedroogde tomaatjes en gefrituurde rucola

* vegetarisch



Kazen

Kaasproeverij van biologische landgoedkazen 9,95

Merlemont

zachte en romige koemelkkaas met een volle nasmaak

Floortje Fenegriek

geitenkaas van kaasboerderij De Mekkerstee in Ouddorp

Kornblume

Deense romige blauwaderkaas van kaasmakerij Thise uit Jutland

*Wij serveren deze landgoedkazen met volkorencrackers,
Franse baguette, Weerribben boter en peren-appelstroop*

Desserts

La dame blanche 7,95

*echte Franse klassieker, boeren-vanilleroomijs met warme chocolade,
vers geslagen slagroom en geroosterde amandelen*

Sorbet limone 7,95

*limoensorbetijs met frambozencoulis,
sprankelende prosecco en gefrituurde munt*

Panna cotta 7,95

*Italiaans roomdessert met een tinteling van echte vanille,
witte chocolade ijs en gemarineerde Hollandse aardbeien*

Proeverij van chocolade 8,95

***fondant van witte chocolade** - met American white cookies en muntsuiker
pure chocolademousse - met espresso en een crème van karamel
parfait van chocolade brownie - met geroosterde pistache*

Grand dessert 9,95

bijzondere selectie van huisgemaakte delicatessen en verfijnde patisserie

Zoete zaligheden 9,50

een combinatie van bonbons, een ijsslolly en chocoladebrownies



Dranken

Levico Naturale / Frizzante	25 cl	2,40
Coca Cola / Coca Cola light		2,40
Sprite / Sinas		2,40
Bitter Lemon		2,40
Cassis / Tonic		2,50
Liptonice / Liptonice green tea		2,50
Fristi / Chocomel		2,50
De Schulp sap: Appel / peren / appel-aardbei / appel-cranberry		2,65
Appelsientje tomatensap		2,65
Jus d'orange klein / groot		2,85 / 3,65
Crodino		2,90
Levico Naturale / Frizzante	75 cl	4,90

Thee

Thee		2,20
Potje verse muntthee		2,95

Koffie

Koffie		2,25
Espresso		2,25
Dubbele espresso		2,95
Cappuccino		2,55
Koffie verkeerd		2,65
Latte macchiato		2,75
Warme chocolademelk / met slagroom		2,65 / 2,95
Café Brasil met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom		7,95
Irish Coffee met whisky, bruine suiker en slagroom		7,95
Café Italiano met Amaretto en slagroom		7,95
Dom Café met D.O.M. Benedictine en slagroom		7,95
French Coffee met Grand Marnier, Cointreau en slagroom		7,95
Café Ponche met Ponche Caballero en slagroom		7,95
Café Espanol met Licor 43 en slagroom		7,95
Dokkummer koffie met Sonnema beerenburg en slagroom		5,95
Café Bailey's met Bailey's en slagroom		7,95
Carajillo espresso met een scheutje Veterano brandy		3,50

Bier van 't vat

Amstel fluitje / vaasje		2,60 / 2,85
Affligem blond / dubbel		3,80
Wisseltap bier		3,80
Koninck		3,80
La Chouffe		4,35

Bier op fles

Amstel radler		3,25
Wieckse rosé		3,50
Corona		4,15
Duvel		4,60
Westmalle tripel		4,60
Paulaner		5,25
Alcohol vrij bier Amstel / Wieckse		3,00



Aperitief

Martini Bianco / Rosso	3,50
Tio Pepe, dry sherry	3,65
Elegante, medium sherry	3,65
Campari	4,00
Kopke port wit	3,95
Kopke port rood	3,95
Kopke port 10 jaar gelagerd	5,50
Kir	3,95
Kir Royale	8,25

Gedistilleerd

Hoppe Vieux	2,50
Sonnema Berenburg	2,50
Coebergh bessenjenever	2,50
Rutte jonge jenever	2,60
Rutte oude jenever	2,75
Rutte Koornwijn	3,25
Bacardi Rum	4,00
Stolichnaya Vodka	4,00
Gordons Gin	4,25
Grappa	4,25
Calvados Busnel	4,75
Remy Martin V.S.O.P.	6,75

Whisky

Famous Grouse	4,50
Jameson	4,50
Johnny Walker Red Label	4,50
Johnny Walker Black Label	5,75
Jack Daniels	5,50
Glenfiddich Malt	6,50

Likeur

Amaretto di Saronne	4,50
Licor 43	4,50
Luxardo Limoncello	4,50
Grand Marnier	5,50
Cointreau	5,50
Tia Maria	5,50
Sambuca Molinari	5,50
Bailey's	5,50
Drambuie	5,50