

Jansen & Jansen

proef, geniet, ontspan

Bij Jansen & Jansen heten wij u welkom. Ons restaurant staat voor alles waar wij zelf ook van houden, ongedwongen genieten van eten en drinken. Wij serveren In between gerechten en daarbij heeft u keuze uit meerdere wijnen, van wijnhuizen over de hele wereld. Onze keuken kenmerkt zich door het koken met verse ingrediënten en volgt daarbij de seizoenen en waar mogelijk met streekproducten en ingrediënten uit de nabije natuur.

U ziet, bij ons staat genieten voorop. Even onthaasten en weg van de alledaagse drukte in de bossen van Gorssel.

Streekspecial van de maand

Pannegies dankt zijn naam aan het volgende verhaal.

Ies en Gies, twee landlopers, lopen langs een boerderij en ruiken een heerlijke stoofschotel die door de boerin bereid wordt.

Ze roepen 'De stier is los!' waarop de boerin de boerderij verlaat en de landlopers de vleeschotel stelen en hun buit tegen een boom aan verorberen, waarna ze in slaap vallen.

De boerin betrapt ze en slaat ze met de pot om de oren. Ies en Gies lieten zich nooit meer op de Veluwe zien.

Sindsdien heet een stoofschotel op de Veluwe pannegies. Zo heb je rundergies, varkensgies en lamsgies.

Wij presenteren deze maand pannegies van lam met riftkoekjes, dit zijn koekjes van geraspte aardappelen, gebakken in de pan.

Pannegies van lam en riftkoekjes

Lamsbout | waterkers | doperwtencrème | prei
€ 10,00

WIJNEN

Cava

Wit

El Saralet | Xarel-lo | Parrelada | Macebeu | Spanje € 5,50

Rosé

Rosell Mir Can Guinea Rosat | Pinot Noir | Spanje € 5,75

Wit

Panul | Sauvignon Blanc | Chili € 3,50

Agora Viognier | Viognier | Spanje € 4,50

M.Chapoutier Lubéron "La Ciboise" € 4,50

Révélation | Chardonnay | Frankrijk € 5,50

Bianca Sauvignon Blanc | Spanje € 6,50

Zoet

Bereich Bernkastel | Riesling | Duitsland € 3,50

Rosé

Palombe Rosé | Cinalt | Frankrijk € 3,50

Rood

Campo Di Marzo Primitivo | Primitivo | Italië € 3,50

Drosty-Hof Merlot | Merlot | Zuid-Afrika € 4,50

Domaine De L'Arjolle | Merlot Cabernet Sauvignon | Frankrijk € 5,50

Guadamare Morellino di Scansano | Sangiovese | Cabernet Sauvignon | Merlot | Italië € 6,50

Om mee te beginnen...

Huisgemaakte mini-bitterballetjes van Roodbont koe met truffelmayonaise 6 stuks € 4,50

Plankje van de Gildeslager Rodenburg

Selectie van droge worst, gedroogde ham en vleeswaren met chutney van tutti frutti en grove mosterd
€ 8,50

Krokante mosseltjes en garnalen met tartare saus

€ 8,50

IJsthee

Huisgemaakte ijsthee van groene thee en mint

Met citrusfruit en verse kruiden € 2,50 | met Limoncello € 3,50

Met vers zomerfruit en specerijen € 2,50 | met Limoncello € 3,50

menu

ALLE GERECHTEN € 10,00

Bij Jansen & Jansen wordt eten een culinaire belevenis! Onze In betweens hebben de grootte van een tussengerecht. U kunt naar hartenlust combineren. U kiest van de kaart één of meerdere In betweens. De kaart blijft liggen op tafel dus u hoeft niet alles in één keer te bestellen.

ZOMERSPECIAL



Visbouillon met zomerse visjes

Venkel | mosselen | zeekraal | lamsoren



Pastrami van ree uit de Achterhoek

Ingemaakte champignons | mosterdroom | rode en gele biet | kappertjes

Gerookte zalmforel 'de Smaller' en IJsselmeerpaling

Wilde kruiden | gedroogde ham | groene asperge | saus van veldzuring | radijs

Pulled porc; draadjesvlees van geroosterd Veluws scharrelvarken

Getoast zuurdesembrood | Coleslaw | piccalilly | krokant spek

Steak tartaar van Roodbont koe

Gepocheerd scharreleitje | kletsop oude kaas | uienmayo

Terrine van gekonfijte eendenbout

Bonbon van eendenlever | Pedro Ximenez | bosbessen

Crème van geitenkaas

Marmelade van wortel en gember | Granny Smith appel | filodeeg met mint

Filet en loempia van boerderijkip

Parelgort | mais | waterkers | jus van gerookte bosui

Kalfshamburger

Krieltjessalade | huisgemaakte BBQ saus | compote van zure bom

Scholfilet uit de oven

Aardappelpuree | stoofsla | Hollandse garnaltjes | asperge | Hollandaisesaus

Runderbiefstuk, gemarineerd en gegrild

Rode uiensambal | spinazie | kokos | cashewnootjes

Harderfilet van de Wadden

Prei | mosseltjes | kokkels | zeekraal | mosseljus

Buikspek, zacht gegaard

Langoustine | macadamianoot | knolselderij | maggikruid

Verrassingsgerechtje

Verrassing | verrassing | verrassing

vegetarisch

ALLE GERECHTEN € 8,50

Risotto van parelgort

Ingemaakte champignons | kletskep oude kaas | prei | waterkers | mais

Crème van geitenkaas

Marmelade van wortel en gember | Granny Smith appel | filodeeg met mint

Krokante uiringen en groene asperge

Wilde spinazie | rode uiensambal | kokos | cashewnootjes

Rode en gele biet

Granny Smith appel | kappertjes | saus van veldzuring | wilde kruiden | gepocheerd scharreleitje

'Pick-up and return' service

Als u bij Jansen & Jansen ook wilt genieten van een goed glas wijn of andere alcoholische dranken, dan kunt u gebruik maken van onze 'Pick-up and return' service. Wij halen u op en brengen u terug naar het door u gewenste adres. U kunt ook gebruik maken van de 'Thuis breng service met eigen auto'.

WIJNEN

Dessert

Alvear Moscatel | muskaat | Spanje € 3,75

S'Vino de Naranja | Pedro Ximénez |

Palomino Vino | Spanje € 4,75

desserts

ALLE DESSERTS € 7,50

Rabarbercake

Aardbeien | vanilleroomijs | specerijen | pistache

Frambozen

Boerenkwark | rozenbottel | honingparfait | mint

Gepocheerde perzik

Mousse van witte chocolade | mangosorbet | kokos

Gemarineerde ananas

Schaafsijf van prosecco en limoncello | krokant van zuurtjes

Verrassingstoetje

Verrassing | verrassing | verrassing

Wij houden van een... ...feestje!

Bij Jansen & Jansen wordt uw verjaardag, bruiloft, jubileum maar ook (personeels)feest, receptie en/of vergadering volledig op maat gemaakt aan de hand van uw wensen! Op onze locatie, gelegen in de prachtige bossen van Gorssel, zullen uw gasten moeite hebben weer naar huis te gaan.

Onder het genot van een kop koffie bespreken wij graag uw wensen.



-KADOTIP-

Bij Jansen & Jansen kunt u ook terecht voor een kadobon. Als een kadootje verpakt en leuk om te krijgen! De kadobonnen zijn te verkrijgen vanaf € 15,00.

dagkaart + Jansen & Jansen

proef, geniet, ontspan

Lepelgebakjes

Verse 'gebakjes' in een glas
om lekker te lepelen € 3,75

Appel | koek | amandel | kaneel

Banketbakkersroom |
seizoensfruit | schuimpjes | mint

Mokka | hazelnootjes |
witte chocolade | caramel



VOOR BIJ DE BORREL

Huisgemaakte bitterballetjes van
Roodbont koe met truffelmayonaise

6 stuks	8 stuks	10 stuks	12 stuks
€ 4,50	€ 6,00	€ 7,50	€ 9,00

Plankje van de Gildeslager Rodenburg

Selectie van droge worst, gedroogde ham en vleeswaren met
chutney van tutti frutti en grove mosterd
€ 8,50



Krokante mosseltjes en garnalen
met tartare saus
€ 8,50

SALADES

Alle salades € 12,50

Sla | tonijn | rode ui |
ei | tomaat | ansjovis |
croutons

Sla | carpaccio |
pijnboompitjes | pesto
| oude kaas

Sla | geitenkaas |
honing | appel |
nootjes | croutons

Sla | gemarineerde
biefstukpuntjes |
knoflook | bosui |
oude kaas | croutons

Alle salades worden geser-
veerd met brood en boter

Getoast zuurdesembrood

Alle broodjes € 9,50

Kalfshamburger | huisgemaakte bbqsaus | zure bom

Gerookte zalmforel en paling | gepocheerd eitje | piccalilly

Rundertartaar | krokant spek | rode uiensambal | uienmayo

Crème van geitenkaas | appel | komkommer | radijs | wilde kruiden

LUNCH

2 gangen Lunch menu | koffie of thee | € 22,50

3 gangen Lunch menu | koffie of thee | € 27,50

www.bijjansenenjansen.nl

Kwekerijweg 4 | 7213 AX Gorssel | Tel. 0575 49 13 71 | E. info@bijjansenenjansen.nl

Bij Jansen & Jansen selfie

Plaats een foto van jou bij Jansen & Jansen op Facebook,
en tag #bijjansenenjansen. Wie weet word jij de gelukkige
die een cadeaucheque ontvangt!

