CADEAUBON
BIJ JANSEN & JANSEN

Leuk als relatiegeschenk of cadeau! De cadeaubon wordt feestelijk verpakt en is eventueel aan te vullen met een mooie fles wijn. Minimaal bedrag: 15 euro.

WERKEN IN DE BOSSEN VAN GORSSEL?

Bij Jansen & Jansen is het hele jaar op zoek naar flexibele hulpkrachten in de bediening en afwas. Minimaal 16 jaar, die niet bang zijn hun handen uit de mouwen te steken. Motivatiebrief graag per mail naar: info@bijjansenenjansen.nl

FEESTJE VIEREN OF VERGADERING IN BESLOTEN KRING?

Vraag naar de mogelijkheden voor gezelschappen.

PICK-UP & RETURN SERVICE

Woont u niet op fietsafstand en heeft u zin in een avondje uit met een goed glas wijn, dan kunt u gebruik maken van onze 'pick-up & return' service. Wij halen u op en brengen u terug naar het door u gewenste adres.

De pick-up and return service is ook te reserveren in combinatie met ons viergangenmenu met bijpassende wijnen voor 65,- euro per persoon!

De 'pick-up & return' service is mogelijk in een straal van 15 kilometer rondom het restaurant. Per gereden kilometer wordt er 0,50 euro, per auto, in rekening gebracht. Uitsluitend mogelijk op reservering.

5 JAAR
BIJ JANSEN & JANSEN

Vrijdag 19 juni 2020 bestaat Bij Jansen & Jansen 5 jaar! Ons jubileum willen wij graag met u vieren. Hoe we dat gaan doen blijft nog even een verrassing...

LUNCH bij Jansen & Jansen

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

ONTSTAAN BIJ J&J

Op 19 juni 2015 openden wij voor het eerst de deuren van ons restaurant! Wij, Maarten en Rosanna Jansen, namen in 2012 het bedrijf over van Maartens ouders, dat destijds bestond uit de naastgelegen camping 'Jong Amelte' met een nabij gelegen kantine.

In 2015 werd onze droom verwezenlijkt! Een ruime bouwvergunning zorgde ervoor dat wij ons droomrestaurant konden laten bouwen. Ons restaurant staat voor alles waar wij zelf ook van houden, ongedwongen genieten van eten en drinken!
Om niet alleen volwassenen maar ook families te kunnen ontvangen, hebben wij naast ons restaurant een familierestaurant opgebouwd, waar ouders met hun kinderen kunnen genieten van een lunch en/of diner.

Proef, geniet & ontspan,
Team Bij Jansen & Jansen

PROEF, GENIET & ONTSPAN!

Iedere dinsdag tot en met zondag vanaf 10.00 uur geopend. De keuken is open vanaf 12.00 uur.

INBETWEENS BIJ JANSEN & JANSEN

Bij Jansen & Jansen wordt eten een culinaire belevenis! Onze inbetweens hebben de grootte van een tussengerecht. U kunt naar hartenlust combineren. U kiest één of meerdere inbetweens naar keuze van de kaart. De kaart ligt op tafel dus u hoeft niet in één keer te beslissen.

INBETWEENS

alle inbetweens 11,00

Gemarineerde zalm
hangop | komkommer | dille | haringkuit

Terrine van eendenbout
sinaasappel | eendenlever | hazelnoot | bospeen

Geitenkaas
tomaat | dragon | snijboon

Forelfilet
quinoa | bloemkool | amandel | snijboon

Avocado
komkommer | rettich | hangop

Paté van kemperhoen
dragon | beukenzwam | toast

Runderpastrami
cornichons | uienringen | paprika | tandoori mayonaise

Pulled pork
koolsalade | bosui | brioche

Snijbiet
aardappel muffin | zoete aardappel | paprika | gepocheerd ei

Warm gerookte zalm
asperge | gepocheerd ei | Hollandaise | aardappelpuree

LUNCHMENU

twee 'inbetweens' naar keuze

••••

verrassingsdessert

27,50

SLAGERIJ RODENBURG

Al vijf jaar lang werkt Bij Jansen & Jansen nauw samen met lokale slagerij Rodenburg uit Gorssel om een fantastisch stukje vlees te kunnen serveren.

Scholfilet
zoete aardappel | beurre blanc | venkel | lamsoor

Zeebaars
dashi boullion | radijs | ei | knolselderij

Kalfssukade
snijbiet | kaantjes | jus | zilverui

Kalfshamburger
krieltjessalade | compote van zure bom | bbq-saus

RODE WIJN

	glas	fles
Madregale | Sangiovese, Montepulciano | Abruzzo, Italië	3,95	19,75
een fris kruidige en fruitige wijn in de neus. Vol en sappig van smaak met een pittige afdronk. Smaakvolle rode wijn met een heerlijke doordrinkbaarheid!		
Scantianum | Sangiovese | Toscana, Italië	4,50	20,50
vrolijke, fruitige wijn met tonen van rood fruit, zwarte bessen, pruimen met ook wat kruidigheid. In de mond verteerbaar met een fijne balans tussen het fruit en de zuren.		
Domiziano Colleziona Privata | Negroamaro | Puglia, Italië	5,50	27,50
vol van kleur en aromatisch van geur met rijp gekonfijt rood fruit, lichte kruiden en gedoseerd eikenhout. De smaak zet rond en pittig in en ontwikkelt een geurige afdronk met milde tannine.		
Pagos de Araiz, Crianza | Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon | Navarra, Spanje	5,75	28,95
een wijn met donker en rood fruit gecombineerd met kruidigheid en koffiebonen. In de mond krachtig doch elegant met een fraaie balans tussen het fruit, hout en de tannines!		
Marques de Castilla | Tempranillo, Syrah, Marlot | La Mancha, Spanje	5,95	29,75
heldere, lichtrode kleur met geurnuances van vers rood fruit. De smaak zet soepel in en blijft aangenaam nahangen.		
Ernst Minges | Spätburgunder | Pfalz, Duitsland	6,25	31,25
fraai en intens aroma met (over)rijp fruit zoals peer en lichte kruidigheid. De smaak is zacht, rond en blijft lang nahangen.		
Alary La Gerbaude | Grenache, Syrah, Carignan | Rhône, Frankrijk	6,95	34,75
helderrood van kleur en jeugdig, fruitig en pittig van geur met nuances van bessen. De volle, soepele en ronde smaak heeft een kruidige, sappige afdronk met fijne tannine.		

COCKTAILS

Gin Tonic 8,50
V2C Dutch Dry Gin | gedroogde sinaasappel | lemon tonic | gember

Sangria Blanco 8,50
Likeur 43 | bitterlemon | witte wijn | elderflower | divers fruit

Huisgemaakte ice tea 4,25
appel | rooibos | limoen | alcoholvrij

BUBBELS

Can Guineu	7,50	48,50
Rosell Mir | cava rosat | Reserva | Spanje		
El Serralet	7,50	48,50
Rosell Mir | brut nature | Spanje		

WITTE WIJN

	glas	fles
Wit zoet		
Bereich Bernkastel | Sylvaner | Mosel, Duitsland	3,95	19,75
rijp wit fruit voert de boventoon in dit glas, aantrekkelijk zoetje met een frisse afdronk.		
Wit droog		
Hauts du Canalet | Vermentino | Languedoc, Frankrijk	3,95	19,75
heerlijke frisdroge witte wijn met nuances van citrusfruit in het aroma. De smaak is vol, rond en eindigt fris.		
Consentido | Macabeo | Yecla, Spanje	4,50	20,50
een frisse en florale wijn met tonen van exotisch fruit en aroma's van nieuw eiken. Deze Macabeo heeft een volle smaak en een lange afdronk.		
'F' | Furmint | Somlo, Hongarije	4,75	23,65
een toegankelijke droge wijn door een fris karakter en het aanwezige witte fruit. Elegant van bouw met een zachte, doch verfrissende zuurgraad.		
Madregale | Pinot grigio | Abruzzo, Italië	5,25	26,50
een fruitige droge witte wijn met een fris aroma van rijpe peren. De smaak is sappig, zuiver en elegant, met een geurige afdronk.		
Philibert du Charme | Chardonnay | Pay's D'OC, Frankrijk	5,50	27,50
deze zeer verfijnde en delicate wijn is vol en fris in de mond en in de finish komen peer en vanille naar voren.		
Sobreiro Branco | Antão Vaz, Fernão Pires | Sétubal, Portugal	5,50	27,50
een volle en kruidige wijn met een fris aroma van citrusnoten die een geweldige harmonie met het hout vertonen.		
Thörle | Silvaner | Rheinhessen, Duitland	6,25	31,95
subtiele geur van rijpe peer, perzik, peer en groene kruiden. Frisdroog en mooi sappig. Milde, mondvriendelijke wijn met een hartige bite in de finale.		
The Grape Whisperer | Sauvignon Blanc | Marlborough, Nieuw-Zeeland	6,95	34,75
frisse Sauvignon met citrus- en buxustonen in het aroma. De smaak zet sappig en zacht in: de afdronk is geurig, rond en aanhoudend.		

ROSÉ WIJN

	glas	fles
Pla de la Creu | Cabernet Sauvignon | Catelunya, Spanje	4,25	21,25
een volle rosé die donker van kleur is. Mooi droog in zijn dronk met aan het einde een prettige smaak van rijpe aardbeien.		
Barbebelle | Grenache | Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankrijk	6,50	32,50
deze rosé heeft een verleidelijke en zuivere, iets bloemige neus met tonen van rijp bosfruit. In de mond subtiel en sappig, mooi droog en boordevol rood fruit!		

Lamsstoof
aardappel muffin | zilverui | trostomaat

Ossenhaas
bonen | jus | aardappel rösti

Ravioli van paddenstoel
groene asperge | tomaat | beurre blanc

Lamsnek
asperge | aubergine | lak | paprika

DESSERTS

alle desserts 9,75

Coupe 'bij Jansen en Jansen'
aardbei | rabarber | banketbakkersroom | vanille ijs

Framboos
cremeux | parfait | basilicum | framboos

Witte chocolade
mousse | gekonfijte abrikoos | ijs van witte chocolade

Tartelette
pure chocolade | noten | passievrucht | mascarpone

EXTRA

Schaaltje friet	3,75
Groene salade	4,75
Brood met boerenboter p.p.	1,95

IJSBOERDERIJ DE STEENOVEN

IJs mag natuurlijk niet ontbreken bij onze desserts! IJsboerderij De Steenoven uit Hummelo bereidt hun roomijs met volle melk van eigen koeien. De overige grondstoffen worden zelf gekozen en zijn vaak natuurlijk en smaakvol. Proef en geniet van onze smaakvolle desserts!

BROODJES

Keuze uit wit of bruin desembrood

Kalfskroketten (ook vega) **9,75**
2 kalfskroketten | roomboter | mosterddip

Gebakken ei **9,75**
3 gebakken eieren | ham | kaas | krieltjessalade

Twaalf uurtje **13,25**
kalfskroket | kaas | ham | ei | krieltjessalade | soep naar keuze

Carpaccio **11,00**
sla | oude kaas | pesto | pijnboompitten

Tonijn **11,00**
sla | citrus mayonaise | radijs | bosui | augurk

Geitenkaas **11,00**
sla | honing | walnoot

DESEMBROODJES VAN BAKKERIJ WIJNAND

In samenwerking met bakkerij Wijnand hebben wij sinds kort onze desembroodjes aan onze lunchkaart toegevoegd. De desembroodjes worden bereid met een deeg van zaden en pitten. Door het kookproces neemt het brood veel vocht op, zodat het een heerlijk malse binnenkant krijgt! Om het brood van een dunne krokante korst te voorzien, wordt het desembroodje op de stenenvloer van de oven gebakken. Bakkerij Wijnand maakt de desembroodjes van eerlijke grondstoffen, waardoor deze geen e-nummers, suikers of lactose bevatten.

LUNCHSALADES *12,50*

alle salades worden met brood geserveerd

Salade carpaccio
rauwkost | oude kaas | pijnboompitjes | pesto | croutons

Salade ossenhaaspuntjes
rauwkost | oude kaas | knoflook | croutons

Salade geitenkaas
rauwkost | honing | walnoot | croutons

Salade tonijn
rauwkost | citrus mayonaise | radijs | bosui | croutons

Salade gebakken paddenstoelen
rauwkost | oude kaas | croutons

Salade zalm
rauwkost | dille | radijs | croutons

BRIOCHE BUNS *alle buns 10,50*

Pastrami
tandoori mayonaise | cornichons | krokante ui

Pulled pork
bosui | koolsalade | bbq-saus

Hotdog (ook vega)
chili mayonaise | augurk | uienrelish

SOEP *6,95*

alle soepen worden met brood geserveerd

Tomatensoep
pesto | bosui | croutons

Courgette feta soep
zalm | croutons

Dashi bouillon
bundelzwam | ei | bosui | asperge | snijboon

VOOR DE KIDS

Portie poffertjes **4,75**

Kindertosti **3,25**
kaas en/of ham

Tomatensoep **4,50**

Frietjes met snack **4,95**
frikandel of bitterbal of kipnuggets

SNACKS

Borrelplank **13,95**
bitterballen | brood | boter | pulled pork | kaas | nootjes | olijven

Bitterballen | 6 | 8 | 10 | 12 stuks
4,50 | 6,25 | 7,75 | 9,25

Kaasplank **7,25**
3 soorten kaas | mosterddip | kletsenbrood | walnoot

Broodplank **4,75**
boter | knoflookdip | kaas tapenade

Vleesplank **8,25**
verschillende vleeswaren | paprika dip | mosterd | brood

Krokante garnalen **4,50**
chili mayonaise | 6 stuks

Kaasvingers **4,50**
chili mayonaise | 6 stuks

DESSERTS VOOR KIDS

Waterijsje **1,00**

Kinderijsje **3,25**
vanille ijs | smarties | aardbeiensaus

COUPES *alle coupes 9,75*

Coupe ‘Bij Jansen & Jansen’
aardbei | rabarber | banketbakkersroom | vanille ijs | kniepertje | slagroom

Coupe ‘Noten karamel’
karamelijs | hazelnootijs | gesuikerde nootjes | kniepertje | slagroom

Coupe ‘Framboos witte chocolade’
witte chocolade ijs | frambozenijs | kniepertje | slagroom

LEPELGEBAK *3,95*

Seizoensfruit
vanille kruim | nootjes | cake | banketbakkersroom

Pistache
pistache creme | mascarpone | cake

GEBAK

Appelgebak **3,95**

Slagroom **0,40**