

Jansz.

DINNER MENU

CHEF’S MENU

55



Three courses – choose one dish
per course marked with the Jansz. icon.

FOR THE TABLE

OYSTERS *per piece/half dozen* 6/35
Mignonette, Lemon

OSETRA CAVIAR & BLINIS 27
Crème Fraîche, 3 Pieces

“ZOLDERSPEK” TOSTADA 9
Silverskin Onions, Chives

SMOKED ALMONDS & OLIVES 8

SOURDOUGH BREAD & BUTTER 9

STARTERS

 MUSHROOM ON TOAST 16
Basil, Marinated Egg Yolk, Porcini Hollandaise

DUCK LIVER PÂTÉ 20
Toasted Brioche, Fig Jam

 BEEF TARTARE 18
XO Sauce, Crispy Buckwheat, Chives

WINTER SALAD 16
Little Gem, Burrata, Hazelnuts, Bell Pepper

CRISPY SHRIMP 18
Pumpkin Crème, Chives

 YELLOWTAIL CRUDO 20
Blood Orange, Puffed Spelt

BEETROOT SALAD 16
Yellow Beet, Chicory, Feta, Candied Pecan

SIDES

FRENCH FRIES 7
Gouda Crème

POTATO MOUSSELINE 7
Crackling, Lemon

SWEET CORN 9
Black Garlic, Cilantro

GREEN SALAD 7
Bell Pepper, Yogurt Dressing

MAINS

SEABASS 37
Baby Spinach, Shallot, Beurre Blanc

 SALMON 35
Ratatouille, Tomato Hollandaise

DOVER SOLE “MEUNIÈRE” 65
Capers, Brown Butter, Lemon

 DUCK BREAST 35
*Honey Glazed Carrots, Duck Jus,
Mandarin Orange*

JANSZ. BURGER 28
*Brioche, Caramelized Onion, Little Gem,
Swiss Cheese, Fries
+ Seared Duck Liver Pâté and Black Truffle 35*

FARMERS CHICKEN BREAST 30
Jerusalem Artichoke, Chicken Jus

ROASTED CELERIAC 28
Potato Mouseline, Sauerkraut, Mustard Jus

 RAVIOLI 28
Mushroom, Parmesan, Black Truffle

STEAKS

TENDERLOIN 55
*Long Pepper Jus, Fries
+ Seared Duck Liver Pâté and Black Truffle 35*

BAVETTE 38
*Long Pepper Jus, Fries
+ Seared Duck Liver Pâté and Black Truffle 35*

CREEKSTONE FARMS RIBEYE *500g* 125
*Choice of Two Sides, Red Wine Jus
+ Seared Duck Liver Pâté and Black Truffle 35*

DESSERT

 DARK CHOCOLATE SPHERE 12
Almond, Grapefruit

 VANILLA SUNDAE 12
Brioche, Nougatine, Olive Oil, Sea Salt

 TOASTED BANANA 12
*Ice Cream, Banana Bread, Crispy Banana,
Manjari Chocolate*

SELECTION OF DUTCH CHEESES 20
Quince Compote, Toasted Bread



ALLERGIES: Jansz. endeavours to create a memorable dining experience for all of our guests. Should you have any food allergies or specific dietary requirements, please let our staff know and we will be happy to accommodate.

Jansz.

DINER MENU

**CHEF'S MENU**

*Drie gangen – kies één gerecht per gang
gemarkeerd met het Jansz. icoon.*

55

OM TE DELEN

OESTERS <i>per stuk/half dozijn</i> <i>Mignonette, Citroen</i>	6/35
OSETRA KAVIAAR & BLINI'S <i>Crème Fraîche, 3 Stuks</i>	27
“ZOLDERSPEK” TOSTADA <i>Zilveruitjes, Bieslook</i>	9
GEROOKTE AMANDELEN & OLIJVEN	8
ZUURDESEMBROOD & BOERENBOTER	9

VOORGERECHTEN

 PADDENSTOELEN OP TOAST <i>Basilicum, Gemarineerde Eidooier, Eekhoorntjesbrood Hollandaise</i>	16
EENDENLEVER PATÉ <i>Brioche, Vijgenjam</i>	20
 STEAK TARTARE <i>XO-Saus, Krokante Boekweit, Bieslook</i>	18
WINTER SALADE <i>Little Gem, Burrata, Hazelnoten, Paprika</i>	16
KROKANTE GARNALEN <i>Pompoen Crème, Bieslook</i>	18
 YELLOWTAIL CRUDO <i>Bloedsinaasappel, Gepofte Spelt</i>	20
BIETENSALADE <i>Gele Biet, Witlof, Feta, Gekarameliseerde Pecannoten</i>	16

BIJGERECHTEN

FRIET <i>Gouda Crème</i>	7
AARDAPPELMOUSSELINE <i>Kaantjes, Citroen</i>	7
SUIKERMAÏS <i>Zwarte Knoflook, Koriander</i>	9
GROENE SALADE <i>Paprika, Yoghurtdressing</i>	7

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS <i>Babyspinazie, Sjalot, Beurre Blanc</i>	37
 ZALM <i>Ratatouille, Tomaten-Hollandaise</i>	35
ZEETONG “MEUNIÈRE” <i>Kappertjes, Bruine Boter, Citroen</i>	65
 EENDENBORST <i>Geglanceerde Wortelen, Eendenjus, Mandarijn</i>	35
JANSZ. BURGER <i>Brioche, Gekarameliseerde Ui, Little Gem, Zwitserse Kaas, Friet</i> <i>+ Gebrande Eendenlever Paté en Zwarte Truffel</i>	28 35
BOERDERIJKIPFILET <i>Aardpeer, Kippenjus</i>	30
GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ <i>Aardappelmousseline, Zuurkool, Mosterdjus</i>	28
 RAVIOLI <i>Paddenstoelen, Parmezaan, Zwarte Truffel</i>	28
STEAKS	
OSSENHAAS <i>Lange Peperjus, Friet</i> <i>+ Gebrande Eendenlever Paté en Zwarte Truffel</i>	55 35
BAVETTE <i>Lange Peperjus, Friet</i> <i>+ Gebrande Eendenlever Paté en Zwarte Truffel</i>	38 35
CREEKSTONE FARMS RIBEYE 500g <i>Keuze uit Twee Bijgerechten, Rode Wijn Jus</i> <i>+ Gebrande Eendenlever Paté en Zwarte Truffel</i>	125 35
DESSERT	
 PURE CHOCOLADE BOL <i>Amandel, Grapefruit</i>	12
 VANILLE SUNDAE <i>Brioche, Nougatine, Olijfolie, Zeezout</i>	12
 GEROOSTERDE BANAAN <i>Ijs, Bananenbrood, Krokante Banaan, Manjari Chocolate</i>	12
NEDERLANDSE KAASPLANK <i>Kweepeercompote, Geroosterd Brood</i>	20



ALLERGIEËN: Jansz. streeft ernaar om de belevenis van al onze gasten gedenkwaardig te maken. Heeft u voedselallergieën of specifieke dieetwensen? Laat het onze bediening weten en wij geven het door aan de keuken.