



Koude Voorgerechten

Fijn assortiment Tapas hapjes € 8,95

Plateau met koude hapjes van anti pasta, Spaanse vleeswaren, chili kaas, makreelsalade geserveerd met een minibroodje

Oosterse rundersalade € 9,95

Dun gesneden plakjes gemarineerde runderfilet, op een luxe rauwkostdressing en gerasterd met een verfrissende ketjap/ limoensaus

Meloen plateautje € 10,95

2 soorten gerookte Italiaanse ham met Galia en Cantaloupe meloen in een glaasje

Rundercarpaccio € 11,95

Dun gesneden gemarineerd rundvlees op een bedje van sla met groene pesto dressing, pijnboompitten en geraspte oude kaas

Paling op toast € 12,95

Deze paling uit het IJsselmeer wordt voor ons vers gerookt in Harderwijk. Wij serveren deze uiteraard op verse toast.

Garnalencocktail € 12,95

Hollandse garnalen ook wel "grijze" garnalen genoemd geserveerd met verse toast en romige whiskysaus.

Meterse Visvariatie € 14,95

Stijlvol visproeverijtje van gerookte zalm en paling, tonijnsalade en garnaaltjes met een bijpassend ambachtelijk broodje



Warme Voorgerechten

Toast champignons € 6,95

Gebakken champignons met gedroogde stukjes worst, ui en verse tuinkruiden en geserveerd op verse toast

Surf en Turf € 9,95

Gemarineerd "Hoisin" gambaspiesje vergezeld met een stukje ossenhaas afgeblust met ketjapsaus

Wijngaardslakken "a la bourguignonne" € 9,95

Volgens een recept van Atonin Carême (1784-1833) de eigenlijke grondlegger van de verfijnde franse keuken. Deze stoofde de slakken in boter, knoflook en peterselie

Gevulde St. Jakobsschelp uit de oven € 12,95

Schelp gevuld met coquille, garnaaletjes en zalmfilet
Genapeerd met een kaassaus en broodkruim

Soepen

Groentensoep € 4,95

Runderbouillon gevuld met groenten, gehaktballetjes en vermicelli

Gebonden Tomatensoep € 4,95

met gehaktballetjes, prei en room

Mosterdsoep € 5,95

Licht gebonden, gevuld met julienne van gerookte zalm

Franse kaassoep € 5,95

Met een vleugje knoflook, verse tuinkruiden en room

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappels, frites, 1 warm groentegerecht, rabarbercompote en rauwkost

Visgerechten

Gebakken Hollandse zeetong € 34,95

Super kwaliteit, per stuk ca. 600 gram, een echte aanrader
Picasso, warme vruchten met gember, toeslag € 2,25

Gamba Piri-Piri € 19,95

Roergebakken gamba's met taugé, rode ui, wortel, prei en sesamzaadjes
afgeblust met een milde piri-pirisaus

Sliptongetjes € 19,95

3 sliptongen gebakken in roomboter, geserveerd met remoulade saus

Zalmfilet Tikka Masala € 19,95

Zalmfilet gepaneerd in een kost van amandelen, limoenrasp
en verse koriander geserveerd met een mild kruidige paprikasaus

Gebakken Kabeljauwfilet € 19,95

Overgoten met een licht pikante groene mosterd/ dragonsaus

Gebakken Paling € 23,95

In roomboter gebakken IJsselmeer paling van minimaal 1 duim dikte



Vegetarische gerechten

Deze gerechten worden geserveerd met een bijpassende garnituren

Pasta Tricolore € 16,95

Italiaanse pasta, bedekt met een verrassend smakende spinazie a la crème
Bedekt met chilikaas snippers en cherytomaatjes

Verrassings hoofdgerecht

(Iedere maand een ander gerecht)

€ 16,95



Vleesgerechten

Vergeet niet uw eigen saus te kiezen (zie onderaan deze pagina)

Varkens schnitzel € 18,95

Deze 250 grams gepaneerde schnitzel wordt gesneden van de platte bil

Satéspies van varkenshaas € 16,95

geserveerd met atjar-tjampoer, kroepoek en satésaus

Varkenshaas medaillons € 19,75

met een saus naar keuze

Boeuff Den Tol € 19,95

Medium gebakken stukjes runderhaas, afgeblust met vieux en verrijkt met fijne groenten en een zacht romige pepersaus

Spies van Ossenhaas € 19,95

Spies aangeregen met gemarineerde ossenhaas, geserveerd met een traditionele stroganoffsaus

Runder Entrecote € 19,95

Deze 225 grams entrecote van de grill wordt geserveerd met een champignonroomsaus

Tournedos € 23,95

Boterzachte biefstuk van de haas met saus naar keuze

Steak "Café de Paris" € 28,95

T-bone steak 450 gram geserveerd met een potje kruidenboter

Mixed Grill, assortiment van kip, varkens en rundvlees € 19,95

300 gram puur genieten

Roergebakken kipfilet "a la crème fraîche" € 16,95

Kipfilet overgoten met een frisse crème fraichesaus met een garnituur van rode ui, pijnboompitten en stukjes pommedori tomaten

Warm Tapas plateautje bestaande uit: € 13,95

Kalfsballetjes in tomatensaus, Toscaanse kippenboutjes, roergebakken Gamba's, gepaneerde mosselen met een bakje Spaanse aiolie met daarbij frites en rauwkost

Keuze sauzen en/of side dishes:

Stroganoffsaus *Champignonsaus *Pepersaus *Bruine basterd/ grove mosterdsaus
*Mild kruidige paprikasaus

Extra te bestellen: Gebakken uien € 1,75 * Gebakken champignons € 1,75



De Jongh Horeca

Surprise menu

Een surprise 5 gangen diner van onze Chef-kok
Laat u verrassen en geniet van de heerlijkste gerechten,
stijlvol geserveerd en avondvullend
€ 46,95

Kindermenu

Tomatensoep met balletjes
of een lekkere fruitcocktail
€ 3,95

Frikadel, Kroket, Knakworstje of
Spiesje van Kipnuggets en gehaktballetjes,
met daarbij frietjes, appelmoes en fritessaus
of een Pannenkoek met stroop of poedersuiker
€ 5,50

Kinderijsje in een leuke beker gevuld met vanilleijs,
slagroom en smarties, de beker mag mee naar huis.
€ 3,95

Menuprijs € 12,00

Desserts

Alle desserts worden stijlvol en met slagroom geserveerd

Coupe Sorbet

€ 6,75

2 bolletjes vanille ijs en 1 bol sorbetijs geserveerd met vers gesneden fruit en vruchtensaus

Dame Blanche

€ 6,75

Straciatella roomijs geserveerd met warme chocoladesaus

Roomijs van Tiramisu

€ 6,75

Afgegarneerd met lange vingers

Nougat nestje

€ 6,75

Nestje van witte chocolade, gevuld met een zachte pistache parfait en Franse nougat

Lauw warme Apfelstrudel

€ 6,75

Apfelstrudel uit de oven met een bolletje vanille roomijs en vanillesaus

Belgische Coupe

€ 6,75

Praline hazelnootijs met een zachte chocolademousse afgepoederd met een sterke cacao

Verse fruitsalade

€ 7,95

Heerlijk vers fruit, geserveerd met een bolletje fris sorbetijs



Koffie Specialiteiten

Irish Coffee

koffie met Ierse whisky en slagroom

€ 6,95

Moscovite Kawa

koffie met wodka en slagroom

€ 6,95

Rudesheimer Coffee

koffie met asbach uralt en slagroom

€ 6,95

Cafe Parisien

koffie met grand marnier en slagroom

€ 6,95

DRANKEN



Glas thee, losse zwarte, groene en speciale thee naar keuze	€ 2,25	
Koffie	€ 2,10	
Cappuccino	€ 2,35	
Frisdrank vanaf	€ 2,25	
Flesjes mineraal water	€ 2,50	
Lightdranken, rivella vanaf	€ 2,50	
Vruchtensappen	€ 2,75	
Vers sinaasappelsap	€ 3,25	
Bier per glas	€ 2,25	
Maltbier per fles	€ 2,50	
Speciale bieren, flesje vanaf	€ 3,75	
Port, sherry, vermouth		€ 3,50
Jenever en ander binnenlands gedistilleerd	vanaf	€ 2,95
Whisky's	vanaf	€ 3,95
Rode of witte huiswijn per glas	€ 3,50	
Moazelwijn per glas	€ 3,50	
Huiswijn per fles	€ 17,95	
Of laat u adviseren met onze wijnkaart		
Cognac's vanaf	€ 4,90	
Pisang ambon, safari, Amaretto, Tia maria, Baileys cream, Dom Benedictine, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau		
vanaf	€ 3,50	