



MENEER JAN

LUNCH | BORREL | DINER

Welkom in mijn eetlokaal!

Veel kan bij Meneer Jan. Mijn menukaart is een All Day Diner: van 12:00 tot 21:00 kies je gewoon wat je lekker vindt – of dat nou een broodje is om zes uur of een goed bord warm eten midden op de dag.

Bij Meneer Jan maken we het graag zelf. Van de bouillon tot de boter op je brood – als we het kunnen maken, dan maken we het ook.

Mijn chefs zijn een tikkie eigenwijs en vinden dat elk ingrediënt een tweede kans verdient. Dus gebruiken we zoveel mogelijk van elk product: van kop tot kont, van wortel tot blad.

Want verspillen, dat past niet bij mij. En zeg nou zelf – dat smaakt toch beter?

Met smakelijke groet,
MENEER JAN



ALL DAY DINER

Lunch - Borrel - Diner

soep



Japanse bouillon   €9.00
Met paksoi, bosui en taugé. Licht pittig.

Soep à la Jan  €7.50
Wisselende soep naar de stemming van Meneer Jan.

Brood

Bij Jan krijg je Zuurdesembrood
van de stadsbakker!

Pulled pork    €16.00
Briochebol met koolsalade, pulled pork en barbecuesaus (kan ook met jackfruit ).

Ossenworst    €15.00
Briochebol met ossenworst, piccalilly-mayonaise en gefrituurde uitjes.

Gerookte zalm   €16.00
met mosterd-dillecrème en zoetzure groenten

Broodje bal    €14.00
Huisgemaakte gehaktbal met satésaus en brood. (Kan ook met friet).

Broodje kroket   €12.50
Twee kroketten met brood en mosterd. (Kan ook met vega kroketten .

Uitsmijter ham/kaas   €12.50
(Kan ook zonder ham .



Beenham    €15.00
Briochebol met warme beenham, sla, chutney van ananas en chipotle.

Huisgemaakte eiersalade van de chef     €10.00
Geserveerd met getoast briochebrood.

Fifty fit girl     €12.50
Getoast briochebrood met avocadocrème, gekookt ei en tomaat.

Koud

Breekbrood  
Met huisgemaakte dip.



€6.00

Bruschetta   
Keuze uit: vlees of vega.
Invulling van Meneer Jan.

€4.50 st.

Tomatencarpaccio    
Coeur de Boeuf tomaten,
cherrytomaatjes, Kastanje bruine
kumato tomaten, crème van feta en
chips van gekruide flammkuchen.

€12.50

Jan's maaltijdsalade     
Romaine sla met pesto, avocadocrème,
mozzarella, tomaat en aceto.

€15.00

Burrata salade   
Met perzik, yoghurt dressing, citroen,
basilicum en noten.

€15.00

SPECIALS:

Gerookte Coquilles  
Met vinaigrette van kerrie,
yuzuparels, gebrande hazelnoten en
wakame (gedroogd zeewier).

€23.50

Oesters 
Geserveerd met citroen, rode ui en
tabasco.

€3.50 st.

Warm

Biefstuk  **/Dry-aged biet**   €26.50
Met aardappelpuree en seizoensgroenten.
keuze uit: knoflookjus of pepersaus.

Visstoof   

€19.50

Geserveerd met aardappelpuree,
bisque en seizoensgroenten.

Camembert   

€18.50

Warm geserveerd uit de oven met
gepocheerde peer, gekarameliseerde
pinda's en brood.

Kipsaté   
Met satésaus, seroendeng en
gefrituurde uitjes.
Geserveerd met friet.



€19.50

Risotto    €19.50
Met saffraan. Geserveerd met
knolselderij in een mosterd gruyère
korst.(kan **VEGAN!**).

Gekonfijte eendenbout   €18.50
Met Parelgort, seizoensgroenten,
duxelles en een saus van ons huislikeur
Tante Nellie.

Duo van sukade   €26.00
Gebakken en zacht gegaarde sukade met
aardappelpuree, mango-currysaus en
seizoensgroenten.

De vis van Jan    €24.00
Een Vissoort naar de stemming van
Meneer Jan.
Geserveerd met zuurkool beurre blanc,
pompoen misocrème en ingelegde biet.

Frietje stoof   €22.50
Runderstoof van Jan met mayonaise en
friet of aardappelpuree.

voor er bij

Friet met mayonaise   €5.00

Frisse salade  €4.50

Koolsalade    €5.00
Met mandarijn en walnoot.

Witlof met kaas   €5.00
Uit de oven.

Ook lekker!

Pita pizza     €8.50
Tomaat, basilicum en cheddar.

Borrelbord   €12.50
Serranoham, droge worst, oude kaas,
jonge kaas en ossenworst.

Loaded fries   €10.00
Kip, BBQ-saus en cheddar
of
Jackfruit en cheddar  

FrikandElles   €4.00

*De lievelingssnack van dochtertief Elles –
en ik snap wel waarom. Een klassieker met
een twist: frikandel met satésaus, mayo en
knapperige gefrituurde uitjes.*

Dessert

Kaasplank 🍷🍷🍷

€14.50

Vier verschillende kazen, brioche en chutney

Tip: Heerlijk met een glaasje Oupa dessert wijn of port!

S'more 🍷🍷

€10.00

Met huisgemaakte citroen-marshmallow, chocolade, koekcrumble en citroenijs.

't Dessert van Jan 🍷🍷🍷

€10.00

Bananen crème, hazelnootcrème, merengue en stoofpeer met een bodem van koffie crumble.

Espresso martini + bonbon

€11.00

Bonbon

€1.00 st.

Onze bonbons komen van onze burens Chocolate Company.

Kies een taartje uit onze vitrine!



Scropino

Mijn favoriet!

€8.50

Een verfrissend Italiaans tussendoortje of dessertdrankje, gemaakt van citroenijs, prosecco en een scheutje wodka. Romig, bruisend en ijskoud geserveerd.



Allergieën legenda



Vegetarisch



Ei



Lactose



Gluten



Peulvruchten



Noten/pinda



Schelp /
schaaldieren



Soja



Vis

In overleg is er heel veel mogelijk,
vraag gerust!

MENEER JAN



ELLES

