



SHELL WE DINE?

APERITIEVEN

Tafelbrood Met huisgemaakte notenboter	5
Borrelplateau Jonge en oude kazen, Twentse ham, droge worst, mosterd, chutney	15
Fine de Claire Oesters Met rode wijnazijn en citroen	3 p.s.
Oosterse Oesters Met dashi, crème van sjalot en bosui	4 p.s.

VOORGERECHTEN

Makreel Ceviche Rode biet Mosterdzaad	13
Ravioli Bloemkool Beurre noisette Salie	13
Tonijn Tataki Dashi bouillon Rode peper Bleekselderij	16
Steak tartaar Wasabi Sjalot Gochujang	16
Buikspek Kimchi Zoete aardappel Spitskool	14

HOOFDGERECHTEN

Aubergine Tahin Granaatappel Witlof	20
Risotto Pompoen Burrata Basilicum	17
Heilbot Risotto Paddenstoelen Jus van Coppa di Parma	28
Zeebaars Mosselen Doperwtten Citrus	26
Rib eye - 250 gr. Gegrild 100 lagen friet Knoflookboter	35
Sukade Polenta Truffel Parmezaanse kaas	24

SIDE DISHES

• Frisse salade	5
• Frites met Husselsaus	5
• Zoete aardappelfrites met truffelmayo	6

Bij Jacob werken we zoveel mogelijk met seizoensgebonden producten. Om deze reden kunnen onze groenten soms wisselen. Laat je verrassen of vraag het even na.

Heb je een uitzondering of een allergie?
Wij vinden graag een passende alternatief.



KEUZESTRESS? GEEN ZORGEN!



Onze chef bedenkt elke maand een heerlijk 4-, of 5- gangen menu!
Heb je wensen, diëten of allergieën? Laat het ons even weten.

4 gangen	55
5 gangen	65
supplement kaas	+10

NAGERECHTEN

Sticky toffee cake Vanille Noten Caramel	10
Pavlova Gebrand Framboos Fruit	10
Kaas 5 heerlijke regionale en Europese kazen Chutney Noten	15
Coffee after diner Met heerlijke bonbons van de patisserie	10

VOOR DE KIDS

Pasta Bolognese Rijk gevuld met groente, gehakt en Parmezaanse kaas	10
Kipspies Gegrilde kip met frites	12
Pannenkoekjes 3 zoete pannenkoekjes met seizoensfruit	8
Bakje vitamines Diverse groentesticks	5
Fruit ijslolly Gezoet in limonade	4