

JACK DISH®

ALL DAY BREAKFAST & LUNCH

11 – 16

BROOD (wit of meergranen)

ZACHTE GEITENKAAS	I Gestoofde vijg, taggiasche olijven, spinazie	6.5
MAKREEL	I Rode ui-paprika relish, frisée gezouten kappertjes	8.5
BRESAOLA	I Cream cheese, rucola, bospaddenstoelen, ingelegde pompoen (ook vega mogelijk)	8.5
WISSELEND BROODJE	I Dagprijs	
EGGS BENEDICT	I Gepocheerde eieren, hollandaise, ham, brioche	8.5
EGGS FLORENTINE	I Gepocheerde eieren, hollandaise, spinazie, brioche	8
EGGS ATLANTIC	I Gepocheerde eieren, hollandaise, zalm, brioche	9.5
ROEREI	I Gerookte zalm, toast	9.5
ROEREI	I Truffeltapenade, toast	8.5
ROEREI	I Naturel, toast	6
TOSTI	I Kaas/kaas-tomaat/ham-kaas	4.5/4.5/5
BAMMETJE	I Hagelslag/kaas	2

DIVERSEN

GRANOLA	I Yoghurt, fruit, noten, kokos, frambozencoulis	5
SOEP	I Wisselend, brood	6.5
ROOMBOTER CROISSANT	I Naturel/boter en/of jam	2.5/3/3.5
BRIOCHE WENTELTEEFJE	I Vijgencompote, pecan, honing, crème fraîche, munt	7.5
SALADE	I Feta, gestoofde aubergines, granaatappel, raz el hanout yoghurt dressing, gefrituurde amandel, frisée, brood	11
AARDAPPEL-TRUFFELPOFFERTJES	I Pastinaak crème, kastanje, ingelegde pompoen, trompet de la mort	9.5
WILDZWIJNBURGER	I Uiencompote met bockbier, pancetta, bospaddenstoelencrème, ingelegde komkommer, sla, tomaat, chips	12.5
BOSPADDENSTOELENTORTELONI	I Salieboter, venkel, rucola, Parmezaan	12

ZOET

GATEAU CHAUD	I warm chocoladetaartje met dolce de leche, amarena room	5.5
WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE	I Frambozencoulis	5.5
IJS OP EEN HOORNTJE	I 1 of 2 bolletjes	1.5/2.5

JACK DISH[®]

BORREL

16 – 22

GEZOUTEN NOOTJES Gotjé	3
OLIJVEN Gemengd	4
BROOD Rouille, olijventapenade	6
KAASBLOKJES Mosterd, pickles	5.5
GEDROOGDE WILDZWIJNWORST Wild van Wild, pickles	6
OSSENWORST Slagerij de Wit, pickles	6
BITTERBALLEN ⁷ Mosterd	6
KAASSTENGELS ⁷ Chilisaus	6
GEFRITUURDE POMPOENBLOEM Mozzarella, ansjovis, rucola, citroen	8
SPIERING Rucola, citroen	5.5
FRITES Frites uit Zuyd, mayonnaise	4
BRUSCHETTA Geitenkaas, vijgen, taggiasche olijven	5
BRUSCHETTA Makreel, paprika relish	6
BRUSCHETTA Bresaola, paddenstoelencrème	5.5
BRUSCHETTA Steak tartare	5
OESTERS - ÎLE DE RÉ Citroen, mignonette	3 p.s.
GESNEDEN RIB EYE VAN DE GREEN EGG Béarnaisesaus	13.5
BLIKJE SARDINES Brood, citroen	7
ANTIPASTI Mixed/vega (vanaf 2 personen)	9.5 p.p.
SOEP Wisselend met brood	6.5

ZOET

GATEAU CHAUD warm chocoladetaartje met dolce de leche, Amarena room	5.5
WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE Frambozencoulis	5.5
IJS OP EEN HOORNTJE 1 of 2 bolletjes	1.5/2.5

JACK DISH[®]

DINER 18 – 22

VOOR

ANTIPASTI Mixed/vega (vanaf 2 personen)	9.5 p.p.
OESTERS - ÎLE DE RÉ Citroen, mignonette	3 p.s.
MOSSELEN Chorizo, sjalot, saffraan, witte wijn, peterselie, venkel	8
STEAK TARTARE Aangemaakt, gepocheerd ei, rettich, brioche (supplement oester 3 euro)	9.5
AARDAPPEL-TRUFFEL POFFERTJES Pastinaak crème, kastanje, ingelegde pompoen, trompet de la mort	9.5
SALADE Feta, gestoofde aubergines, granaatappel, raz el hanout-yoghurt dressing, gefrituurde amandel, frisée, brood	8.5
WISSELENDE SOEP Zie voorblad	6
WISSELENDE PASTA Zie voorblad	8

HOOFD

GEROOKTE EEND Sjalotten crème, geroosterde bloemkool, gestoofde vijg, ingelegde bloemkool, marsalajus	16.5
RIB EYE VAN DE GREEN EGG Béarnaisesaus, zacht gegaarde prei, gegrilde boleet	17.5
KRUIDENPARELGORT Geroosterde biet, pompoen van de Green Egg, Taleggio	15
WILDZWIJBURGER Uiencompote met bockbier, pancetta, bospaddenstoelencreme, ingelegde komkommer, romaine sla, tomaat	12.5
WISSELENDE VIS Zie voorblad	~
WISSELENDE PASTA Zie voorblad	16
KINDERMENU Krokante kip, frites, salade	9.5
PIRATENBORDJE Extra bordje	0

SIDES

VERS GESNEDEN FRITES Frites uit Zuyd, mayonaise	4
GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPEL Ingelegde citroen, crème fraîche, koriander	4.5
WISSELENDE GROENTE Zie voorblad	4.5
GEMENGDE SALADE	3.5
BROOD	2

DESSERT

BRIOCHE WENTELTEEFJE Vijgencompote, pecan, honing, vanille ijs, munt	6
WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE Gestoofde peer, kletskop, hazelnoot	7
GATEAU CHAUD warm chocoladetaartje, dolce de leche, Amarena room	5.5
WISSELEND DESSERT	6
IJS OP EEN HOORNTJE 1 of 2 bolletjes	1.5/2.5