



Jonge Haan werkt samen met de Heeren van Loosdrecht, de Gooische bierbrouwerij, de Lindenhoff, brood van Menno en met Brandt en Levi. Wij zijn super trots op deze ontwikkelingen, wij hopen u ook!

DRINKS

Melk - karnemelk Weerribben	1.75
Jus d'orange	2.95 / 3.75
Bosvruchten smoothie, vanille yoghurt	4.75
Sinaasappel-wortel-gembersap	4.25
Big Tom	
rich and spicy bio-tomatensap	3.50
Agroposta bio-lemonade	
in de smaken salie, vlierbloesem, citroen, lavendel en framboos	2.85
Fentiman's Rose Lemonade	
botanical rose lemonade met gember- en rozenextract	3.40
Fever Tree Indian Tonic	3.50
Fever Tree Ginger Ale	3.50

ONTBIJT tot 16:00

Ontbijtje (tot 10:00 uur): croissant met huisgemaakte jam, gekookt eitje, jus d'orange en koffie/thee naar keuze **5.75**

Ontbijt: croissant huisgemaakte jam, brood met spiegeleitje en spek hangop met granola, jus d'orange en koffie/thee naar keuze	9.75
Croissant met boter en huisgemaakte jam	3.50
Wentelteefje met nutella, banaan en amandel	7.50
Hangop met granola, fruit en honing	5.00

EITJE van de Lindenhoff

Roerei of uitsmijter	6.75
Zalm	+ 3.10
Spek	+ 2.10
Ham	+ 2.10
Avocado	+ 2.10
Rosbief	+ 2.10
Kaas	+ 1.20
Tomaat	+ 1.00
Eggs Benedict met zalm, gepocheerde eieren en truffel Hollandaise saus	9.50

WARME LUNCH

Saté van kippendijen met kroepoek, frites en pindasaus	17.00
Biefstuk, 150 gram ossenhaas met jus en casinobrood	18.50
2 Heeren van Loosdrecht kroketten met landbrood	8.75
Huisgemaakt 'Broodje Bal' met jus en wit casinobrood	7.75
Echte hamburger de Jonge Haan met cheddar en salty chips (medium geserveerd)	9.75
Falafel burger met yoghurt-citroensaus en salty chips	8.75
Frites met huisgemaakte mayonaise	3.75

LANDBROOD van Menno

vanaf 10:00

12 uurtje:	
landbrood met ei-truffelsalade, kroket op brood en tomatensoep	9.75
12 uurtje vegetarisch:	
landbrood met ei-truffelsalade, vegakroket op brood en tomatensoep	9.75
Carpaccio met rucola, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	9.75
Rosbief met parmazaan, pesto en rucola	8.75
Ei-truffelsalade	7.00
Tonijn salade met ei en rode ui	8.00
Brie met walnoten, vijg en honing	8.75
Pita met falafel, hummus, feta en spinazie	8.75
Club sandwich classic	
wit casinobrood met kip, spek, tomaat, ei en mayonaise	9.75
Club sandwich zalm	
wit casinobrood met zalm, komkommer, sla, mayonaise en avocadocrème	10.75

BOEREN TOSTI

Met kaas, ham en/of tomaat	4.75
Tosti Caprese	6.75
Tosti Chorizo	6.75

SOEP

Uiensoep met gegratineerd desembrood	6.75
Tomatensoepp met room en peterselie	6.25

SALADES maaltijdsalade + 4.00

Caesar salade met krokante kippendijen met croutons, Parmezaanse kaas en ingelegde anjovis	8.75
Spinazie Salade met quinoa, Limabonen, venkel, kappertjes, dille en yoghurt dressing	8.50
Salade gerookte eendenborst met eendenlever, kataifi, cranberry en balsamico	11.50

KIDS LUNCH

2 Boterhammen met diverse zoete belegsoorten	2.75
2 Boterhammen met jonge kaas	2.75
Kleine tosti met ham en/of kaas	3.75

ZOET

Femke's appeltaart	3.95
Frambozen cheesecake	4.75
Blondie	3.75
Huisgemaakte moorkop	3.75

Jonge Haan heeft een nieuwe eigenaar, dat brengt uiteraard veranderingen met zich mee. Vanaf 15 januari 2017 hebben we een nieuwe kaart. Wij zijn benieuwd naar uw mening. In februari 2017 verbouwen wij het restaurant en de bar, dan nemen wij uw suggesties graag mee. Hartelijk dank voor uw bezoek en hopelijk zien wij u snel weer! Team Jonge Haan

BUBBELS

Prosecco Cecilia Beretta, Italië	4.25 / 21.00
.....
Veuve Cliquot Brut, Frankrijk	69.50
.....

WIJN WIT

Domaine de la Motte	
Pays d'Oc – Frankrijk, Sauvignon Blanc	4.25 / 22.50
.....
Domaine Bergon	
Pays d'Oc – Frankrijk, Chardonnay	4.25 / 22,50
.....
Cecilia Beretta	
Delle Venezie – Italië, Pinot Grigio	5.50 / 27.50
.....
Domaine de La Baume	
Pays d'Oc-Frankrijk, Viognier	29.50
.....
Domaine Chatelain Oliveira	
Chablis-Frankrijk, Chardonnay	37.50
.....
Waipara Hills Equinox	
Marlborough-Nieuw Zeeland, Sauvignon Blanc	45.00
.....
Bernardus	
Monterey County- Verenigde Staten, Chardonnay	49.50
.....

WIJN ROSÉ

Château Pigoudet	
Aix en Provence-Frankrijk, Grenache/Cinsault	4.50 / 22.50
.....

WIJN ROOD

Domaine Bergon	
Pays d'Oc-Frankrijk, Shiraz/Cabernet	4.25 / 22.50
.....
Domaine Bergon	
Pays d'Oc-Frankrijk, Merlot	4.25 / 22.50
.....
Osaado	
San Juan- Argentinië, Malbec	5.50 / 27.50
.....
Stellenrust	
Stellenbosch-Zuid Afrika, Shira	31.50
.....
Château Puy Blanquet	
Saint Emilion-Frankrijk, Merlot/Cabernet Franc/Sauvignon	45.00
.....

WIJN DESSERT

Château de Levant	
Sauternes – Frankrijk, Semillon/Sauvignon Blanc	6.50 / 37.50
.....



Jonge Haan heeft een nieuwe eigenaar, dat brengt uiteraard veranderingen met zich mee.
Vanaf 15 januari 2017 hebben we een nieuwe kaart. Wij zijn benieuwd naar uw mening.
In februari 2017 verbouwen wij het restaurant en de bar, dan nemen wij uw suggesties graag mee.
Hartelijk dank voor uw bezoek en hopelijk zien wij u snel weer! Team Jonge Haan

MIXED DRINKS

Bloody Mary	
Ketel One Vodka met Big Tom, Worcester, citroen en selderij	8.25
Gordon's Cucumber Crisp G&T	
Gordon's Cucmber met Fever Tree Indian Tonic en komkommer	8.00
Tanqueray G&T	
Tanqueray London Dry Gin met Fever Tree Indian Tonic en grapefruit	8.25
Gin Mare G&T	
Gin Mare met Fever Tree Mediterranean Tonic en basilicum	9.25
Kentucky Mule	
Bulleit Bourbon met Fever Tree Ginger-Ale, limoensap en limoen	9.25
Virgin Hugo	
Agroposta Vlierbloesem met soda-water, munt en limoen	4.25

BIEREN / OP TAP

Amstel Bier fluitje / vaasje	2.60 / 2.85
Afligem blond	3.85
Afligem Dubbel	3.85
De Koninck	3.85
La Chouffe	4.50



BIEREN / OP FLES

Amstel Radler 2.0%	3.85
Texels Schuumpoppe	3.85
Jopen 'Mooie Nel'	4.50
Corona	4.50
Duvel	4.85
Gooisch Blond	4.25
Gooisch Dubbel	4.75

BIEREN / OP FLES 0.0%

Amstel Malt	3.25
Amstel Radler	3.85
Wiecks Witte	3.85

BAR / WARM

Garnalenkroketjes met aioli	(6 st) 7.50
Bitterballen met mosterd	(6 st) 5.50
Kaasstengels met chilisaus	(7 st) 5.50
Vlammetjes met chilisaus	(7 st) 5.50
Groentenkroketjes	(6 st) 6.50
Bittergarnituur warm	
Klein	(12 st) 10.50
Groot	(24 st) 19.00

BAR / KOUD

Olijven	3.00
Brood met kruidenboter of aioli	3.75
Gedroogd worstje van Brandt en Levi	9.00
Portie ossenworst of oude boerenkaas met Amsterdams zuur	5.00
De Jonge Haan borrel:	
ossenworst, kaas, worst en Amsterdams zuur	7.50



Jonge Haan werkt samen met de Heeren van Loosdrecht, de Gooische bierbrouwerij, de Lindenhoff, brood van Menno en met Brandt en Levi. Wij zijn super trots op deze ontwikkelingen, wij hopen u ook!

VOORGERECHTEN

Carpaccio met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas +2.00	10.75
Graved lax met komkommer en dille +1.00	10.75
Proeverij van voorgerechten, vis, vlees en vegetarisch	10.75
Venkel koekjes met sla, abrikoos, feta en pitten	7.75
Geroosterde biet met braam, Blauwe Klaver en basilicum	9.00
Viskoekjes met huisgemaakte soya dip en kroepoek	8.50
Carpaccio van portobello met basilicum, grisini, burrata en mesclun	9.75

SOEP

Uiensoep met gegratineerd desembrood	6.75
Tomatensoep met room en peterselie	6.25

SALADES maaltijdsalade + 4.00

Caesar salade met krokante kippendijen met croutons, Parmezaanse kaas en ingelegde ansjovis	8.75
Spinazie Salade met quinoa, Limabonen, venkel, kappertjes, dille en yoghurt dressing	8.50
Salade gerookte eendenborst met eendenlever, kataifi, cranberry en balsamico	11.50

VIS

Kabeljauw met puree, spinazie en truffel Hollandaise saus	21.50
Vis van de dag	dagprijs

VLEES van de Lindenhoff

Steak met groene groenten, jus de veau en frites	
Bavette	19.95
Tournedos +4.00	25.50
supplement pepersaus of béarnaisesaus	+1.00
Saté van kippendijen met kroepoek, frites en pindasaus	17.00
Echte hamburger de Jonge Haan met cheddar, salade en frites (medium geserveerd)	15.75
Wildstoof met friet en rode kool	16.50
Kalfssukade met pruimen en bier met zoete aardappel puree en groene kool	19.00

VEGETARISCH

Falafel burger met yoghurt-citroensaus en frites	14.75
Thaise kokos groenten curry met boksoi, edamame, kroepoek, cashew en rijst	17.50
Kaas fondue met brood en groenten	19.00

KIDS

Echte hamburger de Jonge Haan met kaas (100 gr.)	7.75
Kibbeling met ravigottesaus, frites en sla	8.75
Pasta pesto	7.75
Kids ijsbeker	3.50
Appelmoes	1.75

BIJGERECHTEN

Groene salade	4.00
Seizoensgroenten	3.75
Frites met huisgemaakte mayonaise	3.75

TAARTEN EN TOETJES

Speculaas parfait met krokante taaitaai en sinaasappel	6.25
Frambozen cheesecake met frambozensorbet	6.50
Crème brûlée	6.50
Coupe Applecrumble witte chocolade ijs, applecrumble, slagroom en boerenjongens	6.75
Tiramisu met mascarpone en lange vingers	5.50
Boerenkazen met notenbrood en appelstroop	9.50
Bolletje huisgedraaid ijs	1.90

STEL JE EIGEN MENU SAMEN:

Twee-gangen	25.50
Drie-gangen	30.50

* supplement bij menu

