

Jantjés

STEAKS & PIZZA

VOORGERECHTEN

- GAMBA'S** 14
HALF GEPELDE GAMBA'S IN LICHT PIKANTE, ZOETE KNOFLOOKSAUS
- VITELLO TONNATO** 14
KALFSVLEES, TONIJN MAYONAISE, RUCOLA & KAPPERTJES
- CARPACCIO** 15
RUNDERCARPACCIO, PARMIGIANO, TRUFFELMAYONAISE, RUCOLA & PIJNBOOMPITTEN

- BROODPLANK (V)** 8,5
MET KRUIDENBOTER, AIOLI & HUMMUS
- PINSA (VM)** 13,5
KEUZE UIT: CAPRESE, HAM & MELOEN OF ZALM
- PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN** 15,5 P.P.
(VANAF 2 PERS)

SOEPEN

- MOSTERDSOEP (VM)** 8
MET SPEK & LENTE-UI
- TOMATENSOEP (V)** 7,5
MET PESTOROOM

- FRANSE UIENSOEP (V)** 7,5
MET EEN HAASCROUTON

HOOFDGERECHTEN

- OSSENHAAS ITALIA (200 GR)** 27
MET PARMHAM, GORGONZOLA & AFGEBLUST MET COGNAC
- SURF & TURF** 32
TOURNEDOS (200 GR) & 3 GAMBA'S AFGEBLUST IN KNOFLOOK EN WIJN
- CHICKEN PARMIGIANA** 21,5
MET TOMATENSJUS, KAAS, HAM EN MOZZARELLA
- JANTJE'S DRY AGED BURGER** 19,5
MET SLA, PANCETTA, CHEDDAR, TOMATEN EN JANTJE'S BURGERSJUS
- CHICKEN BURGER** 19
MET SLA, TOMAAT, CHEDDAR EN BBQ-SJUS
- SPIES VAN OSSENHAASPUNTJES** 28
MET STROGANOFFSAUS
- T-BONE STEAK (450 GR)** 36,5
GESERVEERD MET KRUIDENBOTER
- RIBEYE (250 GR)** 28,5
MET GEBAKKEN PADDENSTOELEN EN RODEWIJNSJUS
- TOMAHAWK STEAK VOOR 2 PERS (1,1 KG)** 79
MET AARDAPPELRÖSTI & DIVERSE SAUSJES

KLASSIEKERS

- SCHNITZEL** 22,5
MET STROGANOFFSAUS, PEPEERSJUS OF CHAMPIGNONSJUS
- SATÉ À LA ZWAAF** 20
VARKENSHAAS, AJDAR, KROEPOEK & GEFRITUURDE UITJES
- SPARERIBS** 22,5
1 HELE STRENG & TWEE KOUDE SAUSJES
- HONGERIGE JANTJE (XXL PORTIE)** +6

VIS

- ZALM** 24,5
IN PANKO GEPAANEERD, GESERVEERD MET WITTEWIJNSJUS
- ZEEBAARS** 23
MET GEGRILDE GROENE ASPERGES EN ANTIBOISE

VEGETARISCH

- SPINAZIE-GEITENHAAS STRUDEL (V)** 21,5
MET NOTEN, ZONGEDROOGDE TOMAAT EN ACETOSTROOP
- INDIASE CURRY (V)** 22,5
VAN KOKOSMELK, HIKKERERWITEN EN DIVERSE GROENTEN, GESERVEERD MET NAANBROOD

Jantjés Biefstuk

OSSENHAAS

JANTJE'S JUS,
GESERVEERD MET BROOD



OSSENHAAS SAMURAI

JANTJE'S SAMURAI JUS,
GESERVEERD MET BROOD



OSSENHAAS JANTJE'S

JANTJE'S JUS, KIPPENLEVER, UI & SPEK,
GESERVEERD MET BROOD



PIZZA

- MARGHERITA (V)** 14
BUFFELMOZZARELLA & BASILICUM
- FUNGHI (V)** 17
KASTANJECHAMPIGNONS, PARMIGIANO, TRUFFELMAYONAISE & RUCOLA
- CARBONARA** 18
PANCETTA, HAM, SALAMI, UI, PARMIGIANO, RUCOLA & PIJNBOOMPITTEN
- CARNE** 21,5
OSSENHAASPUNTJES, PANCETTA, PARMHAM, SALAMI TRADIZIONALE, UI & KNOFLOOK
- NAPOLETANO** 21
GAMBA'S, ANSJOVIS, GORGONZOLA, SPINATA ROMANA, RODE UI & KAPPERTJES

- CARPACCIO** 19,5
RUNDERCARPACCIO, PARMIGIANO, TRUFFELMAYONAISE, RUCOLA & PIJNBOOMPITTEN
- PAESANA** 18
PANCETTA, HAM, SALAMI TRADIZIONALE, KASTANJECHAMPIGNONS & UI
- PARMA** 19,5
PARMAHAM, BUFFELMOZZARELLA & RUCOLA
- CARBONARA À LA GORGONZOLA** 18
PANCETTA, HAM, SALAMI TRADIZIONALE, GORGONZOLA & SPAANSE PEPEERS

SIDES

- FRIET** 3
- L **C&B** met cheddar & bacon +3
- L **P&T** met parmigiano & truffelmayonaise +3
- AARDAPPEL WEDGES** 4
- SEIZOENSGROENTEN** 4
- FRISSE SALADE** 4
- MAÏSKOLF** 4

NAGERECHTEN

- CRÈME BRÛLÉE** 9
geserveerd met een bolletje vanilleijs, licor 43 & slagroom
- DAME BLANCHE** 8,5
3 bolletjes vanilleijs met warme chocoladesaus & slagroom
- MONCHOU-KERS** 9
met een crumble van bastogne & yoghurtijs
- ARRETJESCAKE** 9
geserveerd met karamelsaus, bourbonijs & slagroom
- PROEVERIJ VAN DESSERTS** 11 P.P.
vanaf 2 personen
- JANTJE'S KAASPLANK** 13,5
geserveerd met getoast notenbrood, appelstroop & walnoten

ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET VERSE FRIET OF GEBAKKEN AARDAPPELEN & SALADE
(V) = VEGETARISCH (VM) = VEGETARISCH MOGELIJK

HEEFT U INTOLERANTIES OF ALLERGIEËN? VRAAG HET PERSONEEL NAAR DE ACTUELE ALLERGENEN INFORMATIE.