

SALADES

BLAUWE KAAS & CHAMPIGNON 9,00

Blauwe kaas | champignons | witlof | balsamico-crème

TANDOORI 7,90

Gemarineerde kip | radijs | papadum | chili dressing

ANGELA VISSER 9,00

Garnalen | gerookte zalm | surimi | rode ui | cocktailsaus

GEITENKAAS 8,60

Geitenkaas van de Bettinehoeve | paprika | croutons | spekjes | honing

CORENMAET 9,00

Gamba's | keuze uit gewokte runderhaas of kip | Teriyakisaus

CAESAR 7,90

Romeinse sla | ranch dressing | ei | Parmezaan | ansjovis | spekjes | crouton (ook vegetarisch te bestellen)

TIP:

extra gebakken kip 3,50 of garnalen 4,70

CARPACCIO 13,90

Maaltijdsalade | zongedroogde tomaat | komkommer | croutons | kruidendressing | Parmezaan | truffelmayonaise



TIP

Voor 6,- extra kun je van je salade een maaltijdsalade maken met frites of brood



SALADES & MEER

DE HELE DAG

VOORGERECHTEN

PATA NEGRA 13,50

De lekkerste ham | crostini | tomatensalsa

GEVULDE PORTOBELLO 8,50

Champignons | sjalot | gegratineerd met brie

CARPACCIO 11,50

Dungesneden runderlende | Parmezaan | kappertjes | truffelmayonaise

PITTIGE GARNALEN 9,90

Knoflook | Spaanse peper | tomaat

CARPACCIO VAN RODE BIET 8,00

Feta | peer | notenmix | dressing van verse munt

PROEVERIJ CORENMAET 12,50 P.P.

Diverse voorgerechtjes | v.a. 2 personen

SOEP

UIENSOEP 5,10

Met twee kaascroutons

TOMATENSOEP 5,10

Met pestoroom

SOEP OP MAET 5,10

Soep van het moment

BROOD

BROODZAK CORENMAET 6,10

Kruidenboter | aioli | tomatentapenade

WARM BREEKBROOD 6,50

Kruidenboter | aioli | tomatentapenade



TIP

Een lekker biertje bij je burger?
Vraag naar onze Jopen Tap of
bekijk onze bierkaart achter
in het boekje!



Het verhaal gaat terug tot in de veertiende eeuw, waar in Haarlem brouwerijen op volle toeren draaiden. Het gerstenat werd in 'Jopen' (vaten van 112 liter) over het Spaarne vervoerd. Helaas komt hier in 1916 een eind aan.

Bij het 750-jarig bestaan van Haarlem dient de stichting Haarlems Biergenootschap een plan in om het Haarlemse bier terug te brengen. In het stadsarchief worden recepturen uit 1407 en 1501 gevonden en het bier wordt gereproduceerd. En... de brouwsels zijn een genot om te drinken. Met het jongste bier, Hoppen, wordt op 11 november 1994 het feestjaar ingeluid. Het begin van Jopen!

Jopen is klaar voor de toekomst. Door de jaren heen is de brouwerij flink uitgebreid. Het biermerk is niet meer louter op Haarlemse bodem verkrijgbaar. Ook ver buiten de stads- en landsgrenzen wordt Jopen gedronken. Het kwaliteitsbier veroverd de wereld.



BURGERS

BURGER OP MAET 15,80

100% puur rundvlees (200 gram)
Cheddar | uitgebakken spek |
Heinz ketchup | koolsalade | frites

MEXICAN BURGER 16,30

100% puur rundvlees (200 gram)
Jalapeñopepers | nachochips | zure
room | mozzarella | tomatensalsa |
Heinz ketchup | koolsalade | frites

BURGER GEITENKAAS 15,70

100% puur rundvlees (200 gram)
Geitenkaas | spek | honing |
koolsalade | frites



BURGERS

DE HELE DAG



WIST JE DAT

Onze hamburger komt van het Waards rund. Exclusief, ambachtelijk rundvlees. Het geheim zit 'm in de nostalgie, de puurheid en de authenticiteit van de producten. Het vlees is van absolute topkwaliteit.



KEUZE VAN DE KEUKEN 17,50
Wisselend hoofdgerecht van onze brigade



HOOFDGERECHT

HERTENBIEFSTUKJES 19,50

Karamel krokant | peperkoek jus

GEBAKKEN GAMBA'S 19,50

Grote garnalen | knoflookolie

VEGETARISCHE LASAGNE 15,90

Geitenkaas van de Bettinehoeve | spinazie | paddenstoelensaus

ENTRECÔTE VAN GRAIN FED 23,30

Keuze uit kruidenboter, champignon- of pepersaus

KALFSWANGETJES 19,00

Gestoofd in Leffe Bruin

SURF & TURF 21,50

Grote garnalen | entrecôte | kruidenboter

OOSTERSE ZALM 17,90

Teriyakisaus

SHEPHERD'S PIE 14,50

Gehakt van de vegetarische slager | gratineerde puree | groenten



VOOR DE KLEINTJES

TOMATENSOEP 2,50

BROODJE HAM/KAAS UIT DE OVEN 3,50

PANNENKOEK 4,50

Poedersuiker | stroop

KIPNUGGETS, KROKET OF FRIKANDEL 5,90

Frietjes | appelmoes | mayonaise

ZALMFILET 9,50

Frietjes | groenten

ENTRECÔTE 12,50

Frietjes | groenten

KINDERIJS 3,50

DINER
DE HELE DAG



ENTRECÔTE VAN GRAIN FED

De entrecôte is een van de favoriete stukken die je op de BBQ kunt bereiden, maar ook in de oven of in de pan is dit prachtige stuk vlees echt een aanrader! Grain fed? De runderen krijgen een lange tijd graan gevoerd wat zorgt voor mooi verdeelde vetaderen die weer zorgen voor een onmiskenbare smaak!