

JACOB KIEN HAD EEN DROOM.

Hij droomde van een plek op zijn eigen landgoed, een plek van vrijheid, een plek waar de bevolking na de gedane arbeid samen kwam en kon genieten van de mooie, groene omgeving van Sint-Oedenrode en haar streekproducten. Het goede leven..... ja, daar wist Jacob alles van. En 'goed', dat betekent 'kwaliteit'. We bieden waar wij zelf van houden. Precies zoals Kien het al die jaren geleden voor zich zag.

VOOR AVONTUURLIJKE HELDEN

Voor avontuurlijke helden

Helden 3 gangen shared dining 27.50
• Laat je verrassen door al het lekkers wat onze keuken te bieden heeft!
3 gangen menu van het moment 31.50
• Iedere maand een nieuw menu met echte seizoensgerechten. Vraag onze bediening!

Heeft u een allergie? Meld het ons!

• JACOBS 3 GANGEN KEUZEMENU 29.50 • HELDEN 3 GANGEN SHARED DINING 27.50

diner vanaf 17 uur

VOORGERECHTEN 9

Krokante kiphaasjes • 🌿

Krokante kiphaasjes met harissa en een kruidensalade

Soep van het moment • (wanneer los besteld 6.-)
Vraag onze bediening!

Groentesalade • 🌿

Houmous, kaaskletschokjes

Pasta aglio e olio met gamba's • 🌿

Linguine pasta, peterselie, gebakken gamba's en knoflookolie

Tompouce van zalm • 🌿

Tompouce van verse en gerookte zalm met kerrie mayo +2.50

Soep uit eigen tuin • (wanneer los besteld 6.-)
Vraag onze bediening!

CARPACCIO • 🍷

Dungesneden ossenhaas, spekjes, pijnboompitjes, rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise +2.95



Tataki van tonijn • verse tonijn, zoetzure komkommer en een wasabi-gelei

Verse tomatensoep • (wanneer los besteld 6.-) tomaat, ratatouille, gehaktballetjes en pesto

3 huisgemaakte loempia's • 🌿🍷🌿 loempia's gevuld met paddenstoelen, groenten en geitenkaas

Rosbief van de lende • 🌿

Rosbief, huisgemaakte piccalilly en gepofte seizoensgroenten

HOOFDGERECHTEN

VLEES 19

Saltimbocca van gevogelte • 🍷

Gevogelte, salie, serronaham en een roomsaus

TOURNEDOS • 🍷

Gegrilde Black Angus ossenhaas begeleid met een huisgemaakte saus naar keuze en seizoensgroenten +4.95

Varkenshaas • 🍷 malse varkenshaas, geserveerd met een saus naar keuze en seizoensgroenten

MEER VLEES 16.50

Kipsaté • 🌿 drie stokjes kipsaté, kroepoek, gefrituurde ui, taugé, atjar, salade en satésaus

Heldenburger • 🌿🍷 gegrilde runderburger, sla, bacon, tomaat, ui, ei, kaas, salade, mayonaise en ketchup

Spareribs • gemarineerde spareribs met 3 sausjes; knoflook-, chili en ketjapsaus

VIS 19

Pasta aglio e olio met gamba's • 🌿

Linguine pasta bereid in knoflookolie en peterselie met 9 gepelde gamba's

Gebakken zalmfilet • 🍷

Zalmfilet, spinazie-stamppotje, saus van gamba en bosui

Kabeljauwfilet • 🌿🍷

Kabeljauwfilet met een kruidenkapje uit de oven, geserveerd met een kruidensaus

Vangst van het moment • vraag onze bediening!

VEGETARISCH 17.50

Open ravioli • 🌿🍷🌿

Ravioli met ricotta, spinazie en Parmezaan, geserveerd met seizoensgroenten

Paddenstoelenrisotto • 🍷🌿

Risotto, paddenstoelen tempura en verse groene kruiden

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke friet

HUISGEMAAKTE SAUZEN: Champignonsaus • Pepersaus • Warme knoflooksaus (Café Paris) •

SIDE DISH: Puntzak ambachtelijke friet 3 • Gebakken Roseval aardappelen 4 • Frisse salade 3 • Warme seizoensgroenten 3 • Broodplankje 5 •

DESSERTS 7

Koffie dessert • 🌿🍷

Crème brûlée, koffie ijs, bavaois van koffie

Tiramisu • 🌿🍷

Tiramisu met chocolade ijs

Moelleux van chocolade • 🌿🍷

Lava cake, brownie, witte en bruine chocolademousse

Bekijk onze koffiekaart voor een bakje koffie, thee of een heerlijke verwenkoffie!

Proeverij van desserts • 🌿🍷

Diverse kleine desserts geserveerd op een plank (vanaf 2 personen te bestellen)

Dame Blanche • 🌿🍷

Drie bolletjes vanille-ijs, slagroom, amandelkrokant en chocoladesaus

Pavlova • 🌿🍷

Mini Pavlova, vanille-hangop en tropisch fruit

Kaasplankje • 🌿🍷

3 soorten kaas en vijgenbrood

meest gekozen dessert

MONCHOU • 🌿🍷

Luchtige monchou met gekruimelde Bastognekoek, rood fruit en een bolletje frambozen sorbetijs

