

## *Laat u de hele avond verwennen bij Jou & Mij*

*Uit eten is een feest. Onder het genot van een goed glas wijn laten wij u genieten van culinaire prestaties.*

*Met eerlijke producten, geselecteerd bij de beste leveranciers, koken wij dagvers en à la carte. In onze keuken treft u geen kant-en-klaar werk uit pakjes, maar enkel kokspakken die van A tot Z unieke combinaties bereiden.*

*Daarom krijgt u het beste van het beste op uw bord en dat proeft u.*

*Sinds de opening in 2008 weten onze gasten dat een avond bij ons, een avond verwennen is. De naam Jou en Mij komt dan ook voort uit ons motto: "het is jouw avond uit en dat doe je bij mij."*

*Ongedwongen onthaasten in een gezellige huiskamer met wijn en spijs. Maak kennis met onze wijnen en proef de mooie gerechten.*

*We zijn er trots op om u vanavond als gast te ontvangen.*

***Wat zal het worden vanavond?***

*De keuze is aan jou.      Bekijk onze gerechten op de kaart.*

*Of gaat u voor*

*De keuze van mij.      Dan komt de chef het menu met u bespreken.*

## *De keuze van mij*

*Elke dag serveren wij een menu, afgestemd op het seizoen en kwaliteitsproducten uit regio en daarbuiten.*

*Het menu van de chef bestaat uit*

*Klassiek Franse brioche*

*Cappuccino van kalfsbouillon*

*Huisgemaakt broodje*

*Voorgerecht*

*Tussengerecht*

*Amuse van het huis*

*Hoofdgerecht*

*€ 34,50*

*Bij de spijs*

*Speciaal voor bij het chefsmenu zijn naast de wijnen uit de huisselectie een aantal verwenwijnen geselecteerd. Deze wijnen passen bij de spijs en vormen een uitstekende combinatie.*

*Wilt u per gang een bijpassende wijn? Kies dan ons wijnarrangement. Wilt u tijdens het arrangement een extra glas of de hele fles, dan is dat geen enkel probleem. Alle wijnen uit ons arrangement zijn per glas of fles bij te bestellen.*

## De keuze is aan jou

**Voorgerechten**      9,50

### **Vitello tonato**

*Carpaccio van kalfsrosbief met een tonijnmayonaise en tartaar van tonijn op smaak gebracht met truffelolie.*

### **Rundercarpaccio**

*Handgesneden rundercarpaccio met traditionele ravigotesaus, geroosterde pijnboompitten en gekonfijte sinaasappelschil.*

### **Gamba's**

*Grove salade met pittig gemarineerde gamba's, Italiaans spek, gesuikerde noten en een brandnetelsiroop.*

### **Broodje?**

*Bij een combinatie van voor- en hoofdgerecht krijgt u vooraf een huisgemaakt broodje.*

## De keuze is aan jou

### Hoofdgerechten 19,50

#### **Eend**

*In kruidige korst gegaarde canardfilet vergezeld van dagverse groentes, afgewerkt met een mosterdvinaigrette.*

#### **Rode mul**

*Op de huid gegrilde rode mulfilet op een doperwt risotto en met een saus van tomaat, olijven en een vleugje knoflook.*

#### **Tournedos\***

*Tournedos van het Limousin rund uit Losser, geserveerd met een aardappeltruffelmousseline en rode wijnsiroop.*

*\*Voor de tournedos geldt een supplement van € 3,-*

#### **Vangst van vandaag**

*Dagelijks wisselend aanbod van verse vis, uiteraard geserveerd met bijpassende groentes.*

#### **Eetwensen?**

*Eet u liever vegetarisch, heeft u dieetwensen of allergieën, geef dit aan en we houden er rekening mee.*

## De keuze is aan jou

### Desserts 6,50

#### **Proeverij**

Combinatie van crème brûlée, chocolademousse en ijs met vers fruit.

#### **Appelbolletjes**

Gekarameliseerde appelbolletjes afgeblust met Grand Manier, geserveerd met vanille ijs.

#### **Koffietableau\***

Koffie met diverse zoetigheden en een likeurtje.

\*Voor het koffietableau geldt een supplement van € 3,-

#### **Speciale koffie**

Irish coffee	(met Whiskey)
French coffee	(met Grand Marnier)
Italian coffee	(met Amaretto)
Spanish coffee	(met Tia Maria)
Mexican coffee	(met Kahlua)

Ons dessert en koffie laat zich uitstekend combineren met bijvoorbeeld een mooi digestief, smaakmakende dessertwijn, lekkere port, verrassende likeur of exclusieve whisky.