

Geachte gast,

Voor u treft u onze uitgebreide menukaart aan. Onze keukenbrigade onder leiding van chef-kok Niels Komen, die inmiddels een aantal jaren aan City Hotel de Jonge is verbonden, heeft deze kaart met passie samengesteld.

De begrippen duurzaam en ambachtelijk staan centraal binnen de filosofie van City Hotel de Jonge. In 2020 is City Hotel de Jonge hiervoor onderscheiden met een gouden en tevens het hoogst haalbare Green Key certificaat. Green Key is een internationaal keurmerk voor bedrijven die serieus en controleerbaar bezig zijn met duurzaamheid, maatschappelijk verantwoord ondernemen en zorg voor natuur en milieu.

Wij werken hoofdzakelijk met dagverse, duurzame en maatschappelijk verantwoorde producten en hebben een grote voorkeur voor streekproducten en regionale leveranciers. Deze liefde voor ambachtelijke en eerlijke ingrediënten, vindt u terug in een verscheidenheid aan klassieke en eigentijdse gerechten.

Mocht u een passende wijn wensen bij uw gerecht, uw gastheer of gastvrouw helpt u graag bij het maken van uw keuze.

Ondanks de zorgvuldigheid bij het samenstellen van deze menukaart, kan het zijn dat u aanvullende eet- en dieetwensen heeft. Uiteraard horen wij deze graag van u, zodat wij uw specifieke wens kunnen invullen.

Wij doen ons uiterste best om uw verblijf tot in de puntjes te verzorgen en hopen u vaker te kunnen begroeten.

Met Gastvrije groet 'team City Hotel de Jonge'.



Lunch

Van 11:30 uur tot 17:00 uur bent u welkom voor de lunch en de kleine gerechten op de kaart.

Soep

met een broodje en kruidenboter

SOEP VAN DE WEEK <i>wekelijks wisselende soep</i>	5,25	LICHT GEBONDEN MOSTERDSOEP 🌿 <i>met bosui en droge worst (ook vegetarisch)</i>	5,25
		TOM KHA KAI <i>met kip, shiitake en paksoi</i>	6,75

Ei

keuze uit wit- of bruinbrood

UITSMIJTER 'DE JONGE' <i>bacon, bosui, tomaat en oude kaas</i>	8,50	BOERENOMELET <i>spek, ui, champignons en paprika</i>	8,75
UITSMIJTER <i>ham/kaas</i>	8,00		

Broodjes

FLAT BREAD TONIJN <i>tonijn, rode ui, ei, olijven tomaat</i>	9,50	BAGEL ZALM <i>met roomkaas, rode zalm, kappertjes, avocado en komkommer</i>	10,50
FLAT BREAD GEITENKAAS 🌿 <i>geitenkaas, gegrilde groenten, balsamico en walnoten</i>	8,25	BAGEL GEROOKTE BIEFSTUK <i>gerookte biefstuk, oude kaas, pesto en pijnboompitten</i>	10,50

🌿 Vegetarisch 🌿🌿 Veganistisch

Allergie of zwanger? Meld het ons.

Broodjes

12 UURTJE 🌱 **9,75**
kroket met brood, kopje soep naar keuze en een mini uitsmijter kaas (ook vegetarisch te bestellen)

KROKETTEN 🌱🌱 **7,50**
2 sneetjes wit of bruin brood met 2 ambachtelijke kroketten (ook vegan, geserveerd op speciaal brood + 0,50)

Tosti

TURKSE TOSTI **5,00**
focaccia met suçuk, kaas, aioli, rode ui

ZALM **5,75**
focaccia met gerookte zalm, roomkaas, rode ui en bieslook

HAM KAAS **4,50**
focaccia met ham en kaas

BRIE 🌱 **5,00**
focaccia met brie, tomaat en pesto

Maaltijdsalades

met een broodje en kruidenboter

SALADE GEITENKAAS 🌱 **14,00**
geitenkaas, gegrilde groenten, walnoten en balsamico

SALADE GEROOKTE BIEFSTUK **14,50**
met gerookte biefstuk, oude kaas, truffelmayonaise en pijnboompitjes

BUDDHA BOWL 🌱🌱 **15,00**
*met mango, komkommer, winterpeen, gegrilde paprika, lente ui, kikkererwten, sesamzaad, tuinkers, rode linzen en black eyed beans
keuze uit: diamanthaas, zalm of tofu*

SALADES ZIJN OOK
TIJDENS HET DINER
TE BESTELLEN

Plates

met frites en salade

SATÉ VAN KIPPENDIJ

*huisgemarineerde saté van
kippendij met atjar, gedroogde
uitjes en kroepoek*

16,75

KALFSLEVER*

*met gebakken spek en ui
* ook na 17:00 uur te bestellen*

17,50

Kids

gerechten ook tijdens het diner te verkrijgen

KROKET, FRIKANDEL OF KIPNUGGETS

*met frites, appelmoes en
een surprise*

5,75

KINDERIJSJE

3,95

Lunch Specials

BROODJE HOTDOG

*met augurken en tomaten relish,
mosterd en fried onions*

8,50

NACHO'S

*mais, pulled pork, black eyed
beans, crème fraîche, guacamole
en tomatensalsa*

9,50

FLAMMKUCHEN 🌱

*tomatensaus, kaas, rode ui
en rucola
keuze uit: pulled pork, tofu
en zalm*

9,75

CLASSIC HAMBURGER 🌱 🌱

*met augurken en tomaten relish,
oude kaas en mosterd (ook vegan
verkrijgbaar: zonder de kaas, met
een bietenburger)*

9,75

Diner

A la carte eten kan vanaf 17:00 uur in een gezellige en ongedwongen sfeer. Onze chefkok kiest regelmatig en zorgvuldig de gerechten voor de menukaart uit.

Voorgerechten

geserveerd met brood en kruidenboter

Koud

BREEKBROOD 🍴

met kruidenboter en diverse smeersels

6,50

3 OESTERS

met citroen, tabasco, rode wijnazijn en sjalot

€ 9,90*

RODE ZALM

met limoen en een crème van rode peper

11,25*

DUN GESNEDEN PEER 🍴

Espuma van Bleu d'Auvergne, walnoot en pijnboompitten

€ 8,75

DUN GESNEDEN GEROOKTE BIEFSTUK

met oude kaas, truffelmayonaise en pijnboompitten

10,50*

Soep

SOEP VAN DE WEEK

wekelijks wisselende soep

5,25

LICHT GEBONDEN MOSTERDSOEP 🍴

met bosui en droge worst (ook vegetarisch)

5,25

TOM KHA KAI

met kip, shiitake en paksoi

6,75

*In combinatie met een hotel dinervoucher wordt een toeslag berekend, voor voorgerechten € 3.50, hoofdgerechten € 5.00 en nagerechten € 2.50.

🍴 Vegetarisch 🍴🍴 Veganistisch

Allergie of zwanger? Meld het ons.

Warm

RAVIOLI 🍃

gele biet, ricotta en walnoot

8,50

OESTERS

met Parmezaan gegratineerd

9,90*

IBERICO RIBFINGERS

van The Bastard grill, met ananas-mangochutney

9,50

VOOR EEN PASSEND
WIJNADVIES, VRAAG NAAR
ONZE WIJNKAART

**In combinatie met een hotel dinervoucher wordt een toeslag berekend, voor voorgerechten € 3.50, hoofdgerechten € 5.00 en nagerechten € 2.50.*

🍃 Vegetarisch 🍃🍃 Veganistisch

Allergie of zwanger? Meld het ons.

Hoofdgerechten

geserveerd met een aardappelgarnituur, frisse salade
en seizoensgroenten

Vis

HARDERFILET

met linguine en een saus van strandkrabbetjes

22,50*

HELE FOREL

met linzen, venkel en sinaasappel

18,50

Vegetarisch

GROENTENQUICHE 🌿

quiche met gegrilde groenten en geitenkaas

18,50

BLOEMKOOLCURRY 🌿 🌿

geserveerd met wontons gevuld met shiitake, wortel, bosui en tofu

19,00

VOOR EEN PASSEND
WIJNADVIES, VRAAG NAAR
ONZE WIJNKAART

**In combinatie met een hotel dinervoucher wordt een toeslag berekend, voor voorgerechten € 3.50, hoofdgerechten € 5.00 en nagerechten € 2.50.*

🌿 Vegetarisch 🌿 🌿 Veganistisch

Allergie of zwanger? Meld het ons.

Classic**

SATÉ VAN KIPPENDIJ

huisgemarineerde kippendijen met kroepoek, atjar en gedroogde uitjes

18,00

SPARE RIBS

met aioli en chilisaus

19,00

FISH & CHIPS

met remouladesaus

18,50

*** Classic gerechten worden geserveerd met frites en salade*

Vlees

DRY AGED RIBEYE

met peper, sjalot en jus

26,50*

KALFSENTRECÔTE

met ananas-mangochutney

19,00

SURF EN TURF

diamanthaas met scheermessen en een saus van strandkrabbetjes

22,50*

Vraag naar onze Specialskaart voor de specials van deze week

**In combinatie met een hotel dinervoucher wordt een toeslag berekend, voor voorgerechten € 3.50, hoofdgerechten € 5.00 en nagerechten € 2.50.*

Allergie of zwanger? Meld het ons.

Kids

KROKET, FRIKANDEL OF KIPNUGGETS

met frites, appelmoes en surprise

5,75

KINDERIJSJE

3,95

Nagerechten

DAME BLANCHE

vanille-ijs, chocolademousse en chocoladesaus

wijnadvies: Banyuls 5 ans d'âge per glas € 6.50

6,75

KAASPLANK

4 soorten kaas, geserveerd met vijgen-amandelbrood en perengelei

wijnadvies: Kopke Port 10 Years Old per glas € 7.50

10,50*

BART

chocolade crumble, frambozenmousse en rood fruit

6,50

AARDBEIEN-KARNEMELKTERRINE

geserveerd met aardbeienijs

wijnadvies: Rietvallei Rooi Muscadel per glas € 5.00

7,50*

LIMONCELLO TIRAMISU

met witte chocolade

7,75*

KOFFIE COMPLEET

geserveerd met diverse lekkernijen van Banketbakkerij Gosselaar

7,75

**In combinatie met een hotel dinervoucher wordt een toeslag berekend, voor voorgerechten € 3.50, hoofdgerechten € 5.00 en nagerechten € 2.50.*

Allergie of zwanger? Meld het ons.