

jong យ៉ុង



## Voor

Dungesneden oesterzwam met doperwten-munt pesto en cressen zoals tahoen 12,5  
Als supplement in menu +2,5

Onze Amsterdamse vrienden van Gro kweken hun smakelijke oesterzwammen circulair, op koffiedik dat ze ophalen bij restaurants zoals wij. De kruiden voor onze huisgemaakte pesto plukken we als het seizoen het toelaat 't liefst uit eigen tuin. Onze tahoen-cress komt van Hollandse velden, maar komt oorspronkelijk uit de Himalaya en geeft een typische umami smaak van beukenootjes.

## Hoofd

In de oven gesmoorde witte bonen en venkel met microgroenten zoals meiraap en kruidenolie 22,5  
Als supplement in menu +1

Doordat chef Syl de bonen en venkel langer dan een uur smooit in de oven, komen de aroma's vrij en gaan speels in elkaar over. Oude bekenden Han en Sylvia Lammers leveren ons wekelijks de volstrekt unieke microgroenten die ze op hun vijvers in Middenmeer kweken. In onze kruidenolie proef je het seizoen, want die maken we met de kruiden van het moment.

## Na

Cheesecake van 't seizoen met gel van Wastea en ijs van Montgomery 9,5

De Jong cheesecake maakt Lex met het fruit of groente die op dát moment op z'n smaakhoogtepunt is. Julian van Wastea haalt fruitresten op van de lokale markten en brouwt daar ijsthee van. En het ijs dat Floris, Roos en Vincent maken van cashewnotenmelk is 't lekkerste plantaardige ijs dat we ooit hebben geproefd (echt).

**Blijft u trouw aan tradities, of richt je je op de toekomst?**

**Kiest u voor het Wijs verrassingsmenu, dan brengen we u terug naar vertrouwde, ambachtelijke smaken, veelal op basis van vlees en vis, vaak van lokale herkomst. Zo ervaart u hoe troostrijk traditie kan zijn.**

**Kies je voor het Jong verrassingsmenu, dan gaan we op avontuur naar de toekomst, met verrassend interessante smaken en structuren die de plantaardige wereld ons geeft. Zo willen we nieuwsgierigheid vieren, en samen dromen van hoe de wereld wordt.**

# jong **wijs** verrassingsmenu's

**Drie gangen 39,50**

**Vier gangen 47,50**

Uitgebreid met tussengerecht

**Vijf gangen 57,50**

Uitgebreid met kaas

Kaas in plaats van dessert: +5,00

*PS: allergieën?*

*We passen ons graag aan u aan!*

Chef Syl kookt het liefst met wat er op dat moment geoogst, gevangen of geslacht wordt. We hebben daarom een levend menu, dat elke week van vorm verandert. Met al onze menu's verrassen we u graag met de smaken van dat moment.

**Maar u bent niet volledig aan de grillen van chef Syl overgeleverd, hoor! Als u wilt, ruilt u één of meerdere gangen uit het verrassingsmenu in voor één van de signature dishes die u links en rechts vindt.**

En vooruit: u kunt naar hartenlust jonge en wijze gerechten combineren. Want zijn we niet allemaal een beetje jong en een beetje wijs?

## Voorgerecht

Huzarensalade van Westzaans rundvlees en een gepocheerd kwarteleitje € 12,50  
Als supplement in menu +€ 2,50

*Een groot deel van 't jaar kun je vanuit ons restaurant de koeien van Walter en Els van 't biologisch gecertificeerde Beka-vlees zien lopen. Chef Syl stemt samen met hen de voeding voor de koeien af, met oog op een gezond leven in de weilanden én een rijke smaak. Voor de huzarensalade wordt 't vlees kruidig gepekeld en gemengd met (uiteraard: Zaanse) mayonaise, augurk, aardappel én een geheim ingrediënt van Syl. Oh, en we voegen graag een gepocheerd Westzaans kwarteleitje van buurtbewoner Wouter toe.*

## Hoofdgerecht

Ossenhaas met bonbon van stoofvlees met Blaes 777, in ossenwit gebakken aardappel en seizoensgroente € 29,50  
Als supplement in menu +€ 7,50

*'Haas' is Oud-Hollands voor 'het beste stuk vlees, de zachtste spier van een dier'. Dit meest malse stuk van de koe staat centraal in dit gerecht, bereid samen met onze huisgemaakte bonbon van karaktervol stoofvlees met triple bier Blaes 777. Onze Zaanse bierriking Elian Blaes brouwt zijn bieren volgens de traditie van het al 500 jaar oude Reinheidsgebot: puur bier brouwen met alleen water, gerst en hop, zonder toevoegingen.*

## Nagerecht

Tompouce Jongwijs x Lex Brakenhoff € 9,50

*Een ongelooflijk toeval: de tompouce is uitgevonden in 't jaar dat ons monument is gebouwd. Daarom geven we samen met Lex onze eigen draai aan dit beroemde gebakje: krokant bladerdeeg met gerookte (!) room, verse slagroom en fruitige ruby chocolade. Op klassieke wijze bereid.*



## Kaas als dessert

Kazen van Kaasfort Zuidwijkermeer  
met een broodje van Lex € 14,50  
*Als supplement in menu* +€ 5,00

*Met kaasmeester René Koelman van 't nabijgelegen monumentale kaasfort Zuidwijkermeer stellen we een wisselende kaasplank samen met kazen die René en zijn affineurs vakkundig keren en laten rijpen (en we verdenken hen ervan dat ze ze uit liefde ook aaien) in hun Assendelftse fortkelders met perfecte luchtvochtigheid en temperatuur. Onze inspanning, derde generatie bakker Lex Brakenhoff bakt er een verse pain de moutarde bij.*

Private dining in de bakkerij?  
Een bruiloft in de tuin? Of  
een ander bijzonder event? We  
verkennen graag de mogelijkheden  
met je. En blijven slapen kan ook,  
in ons Jongwijs Boutique Hotel.

## Friet mag!

Enkele van onze eerste gasten zeiden dat friet bij Jongwijs echt niet kan, omdat jullie 'op een hoger niveau koken'. Dat vonden we erg lief. Maar we houden nu eenmaal van friet. En de JONG kant in ons, heeft de neiging om soms eigenwijs te zijn. Jij ook? Feel free dan om ook gewoon te frieten bij ons.

Onze handgesneden friet komt van Erik en Sander van Friet van de Tijger, die hun aardappels halen van de zoutige Zeelandse grond. Dat dan weer wel. Al onze hoofdgerechten van de signature dishes -zowel Jong als Wijs- worden geserveerd met verse friet en de echte Zaanse mayonaise.

Verse frieten met Zaanse  
mayonaise bij het menu? 4,50

Blijf op de hoogte en volg ons op  
de socials.



**jongwijswestzaan**