

Wel

kom

**Ben je klaar voor avontuur? En als je dan zou mogen kiezen:
Ga je dan op avontuur terug in de tijd, naar onze tradities? Of doe je
liever een tour door de toekomst?**

Ga vanavond mee op pad door onze culinaire speeltuin. Spring op de wip tussen tradities en toekomst. Schommel tussen vlees en vegan. Stuiter terug in de tijd, glij vooruit, of gewoonweg allebei. En dat met al je zintuigen.

Kijk maar vast om je heen. Zie je dat onze plek radicaal in tweeën is gesplitst? Aan welke kant ga jij van nature zitten?

Ons JONG deel daagt je uit: durf je te veranderen, nieuwsgierig te zijn, gewoontes en oordelen los te laten en te dromen over de toekomst?

Ons WIJS deel zucht vriendelijk en vraagt: wat maakt dat je je thuis en vertrouwd voelt? Waar kom je vandaan? Waar houd jij je graag aan vast, in een wereld die verandert?

Chef Syl en ons team serveren je straks met plezier een drie-, vier-, of vijfgangen verrassingsdiner die je smaak-, geur- en soms zelfs tastzintuigen prikkelen.

Kies je voor het JONG menu, dan gaan we op avontuur naar de toekomst, met de vaak verrassend interessante smaken en structuren die de plantaardige wereld ons geeft. Zo willen we nieuwsgierigheid vieren, en samen dromen van hoe onze wereld kan worden.

Kies je voor het WIJS menu, dan brengen we je terug naar vertrouwde, ambachtelijke smaken, veelal op basis van vlees en vis. Kies WIJS als je vanavond wilt herontdekken hoe troostrijk traditie kan zijn.

Bij elke gang serveren we ook een JONGE of een WIJZE vraag die past bij 't gerecht. Iets grappigs. Iets nieuws om over elkaar of over jezelf te ontdekken. Misschien zelfs iets spannends? Wat we namelijk zo tof vinden: als onze gasten aan het einde van de avond nog steeds helemaal zichzelf zijn, maar toch net weer iets anders dan toen ze binnenkwamen.

Misschien zijn we met elkaar zelfs weer een klein stapje verder gekomen. Misschien wel in wat wij geloven dat één van de grootste uitdagingen van onze tijd is:

Trouw blijven aan jezelf, verbonden met waar je vandaan komt, en tegelijkertijd volle bak in beweging en met oog voor de toekomst. Jong blijven en wijs worden dus. Of andersom.

We hopen dat jullie vanavond intens gaan genieten van culinaire heerlijkheid en radicale eerlijkheid ;)

Liefs, met een knipoog inderdaad,

Simon & Syl

jongwijs

jong wjjs

Ga je voor JONG (vegan) of WIJS (vlees en/of vis)?

Driegangenmenu	42,5
Viergangenmenu	52,5
Vijfgangenmenu	65
Kaas in plaats van zoet dessert	+ 5

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, die 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. Bij het menu een portie verse frieten met mayonaise bestellen is € 5,50

Heb je een voedselallergie?
Laat het ons weten.

En een broodje vooraf of erbij natuurlijk ook!

Ons biologisch brood van zesde generatie ambachtelijk bakker Carl Siegert wordt gebakken met bierbostel: een super smaakvol, eiwitrijk restproduct dat vrijkomt tijdens het brouwen van het bier dat we brouwen met Gulpener. Zo komt de cirkel prachtig rond. En dat brood gaat zo fijn samen met de roomboter waar we de beroemde Zaanse mosterd doorheen draaien... € 2,50 p.p.

Blijf op de hoogte en volg ons op de socials.



[jongwijswestzaan](#)