



## 't Jagthuijs

Beste gast,

Vanaf heden mogen we u helaas niet meer in ons restaurant verwelkomen, máár: **crisis maakt creatief!** We hebben sinds het nieuws van zondag dan ook niet stilgezeten.

Naast dat de avonden thuis zich perfect lenen om een échte home chef te worden, blijft het ook erg lekker om jezelf af en toe te laten verwennen. Onze witte brigade heeft daarom de koppen bij elkaar gestoken en een 'voor ieder wat wils', afhaal menu en gerechten samengesteld.

Van een heerlijke soep of luxe pasta, tot een volwaardig vier-gangen menu. Maarr, wij dagen u uit! U krijgt alles voorgedaard en geportioneerd mee naar huis, waar u er zelf de laatste hand aan legt. Moeilijk? Nee hoor! Een oven/magnetron en pan met warm water zijn voldoende om een heerlijk gerecht op tafel te zetten.

Voor de creatievelingen onder ons, komt er spoedig een 'challenge', waarbij we een diner voor twee cadeau geven aan de winnaar. Houd onze Facebook en Instagram hiervoor goed in de gaten @jagthuijsulvenhout.

Afhalen mag gelukkig nog steeds en dit geeft u een goede reden om een frisse neus te gaan halen. Tijdens het afhalen vragen wij u de strikte voorzorgsmaatregelen, te respecteren. Denk aan:

- ✓ Voldoende afstand (minimaal een armlengte) bewaren.
- ✓ Wij mogen de bestelling niet aangeven, maar zullen deze voor u op tafel plaatsen.
- ✓ Wij mogen geen contant geld accepteren, betalen gaat alleen contactloos.
- ✓ Wij mogen enkel meegeven en u helaas niet binnen ontvangen, hiervoor creëren wij een fictief afhaal-loket, te vinden op de parking naast het pand.

Telefonische bestellingen kunnen worden doorgegeven via: 06 86 04 83 93.

Bestellen via een privé bericht op Instagram mag ook @jagthuijsulvenhout.

Om alles vers in te kunnen kopen en zo min mogelijk weg te hoeven gooien, vragen wij bij voorkeur uw bestelling een dag van tevoren door te geven, tot uiterlijk 12.00 uur op de dag van afhalen.

De afhaaltijd is: 17.00 uur en 19.00 uur op de parkeerplaats (zijkant).

Bent u niet in staat af te halen, bel dan een dag voordat u de maaltijd wilt ontvangen, dan komen we deze graag brengen. Speciale verzoeken kunnen altijd in overleg!

Wij hopen uiteraard dat wij over een niet al te lange tijd weer gezellig met elkaar in 't Jagthuijs zijn of heerlijk op ons terras.

Met hartelijke groet,  
Ria en het gehele team van 't Jagthuijs.



't Jagthuijs

## Jagthuijs to go

### **Voor bij de borrel**

#### Hammen

Pata negra	50 gr.	6.75	100 gr.	12.00
Parma ham	50 gr.	5.50	100 gr.	9.00
Notenmix			100 gr.	3.00
Italiaanse olijven			100 gr.	2.50

### **4 gangen Afhaal menu 39,95**

- o Zalmtartaar zoetzure bloemkool kerrie crème en soja vinaigrette incl. brood en boter
- o Geschroeide coquille met kalfsstoof, witlof, knolselderij en uienjus
- o Gebraden parelhoen met broccoli varianten duxelles van shiitake en gember jus
- o Chocolade fondant met gepocheerde peer en vanille roomijs

### **Soepen**

'Anti flu' Kippen soep	250 ml.	6.50
Tomaat	250 ml.	5.50
Bisque	250 ml.	11.50

### **'Ping' en klaar**

Pasta met Parma ham paddenstoelen en truffel	10.00
Thai curry met kip	11.00
Thai curry met garnaal	12,50
Thai curry met vegetarisch	10.00
Saffraan risotto met zalm en tomaat	10.00

### **Voorgerechten 11.50**

- o Golden delicious met rozijn specerijen vinaigrette +3 euro
- o Zalm tartaar met zoet zure bloemkool kerrie creme en soja vinaigrette
- o Kalfs tartaar met groente pickels en savora mosterd crème
- o Salade gado gado met gemarineerde tofu eiercrème en pinda vinaigrette

### **Hoofdgerechten 22.50**

- o Gebraden parelhoen met broccoli, duxelles van shiitake en gember jus
- o Geroosterde coquille met kalfsstoof, mousseline van knolselderij, witlof en uien jus
- o Gegrilde tong-schar met groenten ratatouille, groene asperge en kreeftensaus



't Jagthuijs

### **Maaltijd salades**

Geitenkaas met appel en walnoot	10.00
Zalm tartaar met zoet zure bloemkool en soya dressing	15.00
Eendenborst met hoisin en zoetzure komkommer	15.00
Salade gado gado met gemarineerde tofu eiercrème en pinda vinaigrette	13.50

### **Desserts 7.50**

Chocolade fondant met gepocheerde peer en vanille roomijs		
Bombe van pinda karamel en banaan met cremeux van tonkaboon en pistache roomijs		
Kaas	4 soorten	5.00
Huisgemaakte friandises per 4 st.		3.00

### **Fles wijn wit: (gekoeld)**

2018 Palix blanc, IGP de la Vicomté d'Aumelas, Languedoc	10.00
2018 Corte Fontana, Terre di Pra	15.00

### **Rode wijn:**

2018 Palix rouge, IGP de la Vicomté d'Aumelas, Languedoc	10.00
2019 Primitivo, Messer del Fauno, Puglia, Italië	15.00

*Alle versproducten die worden meegenomen, zijn 24 uur houdbaar, mits gekoeld bewaard.*