

# STARTERS

## SOUP O'CLOCK

<b>Tomaat</b>	<b>7.5</b>
Pesto - vegetarisch	
<b>Vis</b>	<b>11.5</b>
Onze welbekende goedgevulde topper	
<b>Kreeft</b>	<b>12.5</b>
Ons parade paardje! - met een vleugje cognac	

## HOT 'ND CRISPY

<b>Kaaskroketten 2 ST.</b>	<b>10.5</b>
Zeeuwse kaaskroketten van de Ambachterie - gemengde sla - vijgenchutney	
<b>Garnalenkroketten 2 ST.</b>	<b>14</b>
Bestseller! - Belgische garnalenkroketten - gemengde sla - cocktailsaus	

## CLASSIC

<b>Carpaccio</b>	<b>13</b>
100 gr dun gesneden black angus - kappertjes - pijnboompitten - rode ui - parmezaan - rucola - truffel mayo - zoals het hoort!	
<b>Serranoham &amp; meloen</b>	<b>14</b>
Mozzarella - pesto	

## SHARING = CARING

<b>Broodplateau</b>	<b>11.5</b>
Brood - olijven - smeersels	
<b>Visplateau</b>	<b>22</b>
Gerookte zalm - gerookte makreelfilet - Hollandse garnalen - crevettes - Noordzeesalade - cocktailsaus	

# HEALTHY TIME

## SALADS

<b>Salade gratineerde geitenkaas</b>	<b>16</b>
Verse geitenkaas met korst van de Bettinehoeve - kruiden-honing dressing - walnoten - spekjes - druiven - dadels	
<b>Salade scampi</b>	<b>19.5</b>
Gebakken in onze welbekende marinade - frambozen vinaigrette - croutons - rode ui - kappertjes - spekjes	

**#POKEBOWL #INSTALICIOUS  
#PICTUREPROOF #GOODFOOD  
#TAG #EETERIJJUNO**

Rijst - sojasaus - sesamzaadsaus - rauwe groenten	
<b>Veggie</b>	<b>15</b>
<b>Fried chicken</b>	<b>18</b>
<b>Smoked salmon</b>	<b>18</b>
<b>Grilled tuna</b>	<b>19</b>

Onze keuken is gesloten van 16.00 tot 17.30  
Heeft u een allergie? Meld het ons!

# MAIN & DESSERTS

## FOR THE MEAT LOVERS

GESERVEERD MET ONZE HUISGEMAAKTE FRIETEN, KOUDE GROENTEN EN VLAAMSE MAYONAISE

**Kipsaté** 18

200 gr kippendijensaté - satésaus - kroepoek

**Friet & Stoof 2.0** 20

Van onze ambachtelijke dorpslagerij Mieras - op Juno wijze - Zaanse mayo - gouden combi!

**Spareribs** 23

Best of the neighbourhood - naturel of gelakt - piri piri - smokey bbq - ketjap

**House steak** 23.5

Grainfed rumpsteak - 200 gr - pepersaus - medium/rare gebakken

**Flat iron steak** 25.5

Grainfed black angus - 250 gr - truffelsaus - medium/rare gebakken

**Ribeye steak** 32.5

Grainfed black angus - Zuid Amerika - 300 gr lookboter - medium/rare gebakken

## EXTRA'S

ALLEEN IN COMBINATIE MET 1 VAN ONZE GERECHTEN

**Portie huisgemaakte frieten** 4

Met Vlaamse mayonaise

**Stokbrood** 5

Met huisgemaakte lookboter

## FRESH OUT OF SEA

GESERVEERD MET ONZE HUISGEMAAKTE FRIETEN, KOUDE GROENTEN EN VLAAMSE MAYONAISE

**Pot vol vis** 23.5

Klassieker! - Diverse vissoorten - scampi's - gegratineerd met visroomsaus en kaas

**Scampi's in look 7 ST** 23

Gebakken in onze welbekende marinade! - Easy peel

**Zeebaarsfilet** 23.5

Huisgemaakte kreeftensaus

**Noordzee visfilet** 24

Huisgemaakte kreeftensaus

Wisselende filet naar gelang seizoen vraag het onze medewerkers!

## SOMETHING SWEET

**Crème brûlée** 10

Frambozensorbet - crumble - slagroom

**Chocolade moelleux** 10.5

For the choco-lovers! Vanille ijs - slagroom

**Oreo tiramisu** 9

Chocolade mousse - oreo's - whipped cream

**Citrus bombe** 8.5

Carrot cake - citrus ijs - slagroom

Op zoek naar onze specials?  
Zie de pagina hierna!

Onze keuken is gesloten van 16.00 tot 17.30  
Heeft u een allergie? Meld het ons!

# JUNO SPECIALS

## VOOR DE ÉCHTE GENIETER!

### SPECIAL STARTERS

**Steak tartaar** 15

Dagelijks vers gedraaid door onze ambachtelijke dorpslagerij Mieras - topper!

**Hollandse garnalen cocktail** 18

Échte klasieker die niet mag ontbreken!

**Paling op toast** 20

Gevangen in de Zeeuwse wateren en ambachtelijk gerookt door Marcel v/d Kreeke - brioche brood

### SPECIAL MAIN

**GESERVEERD MET ONZE HUISGEMAAKTE FRIETEN, KOUDE GROENTEN EN VLAAMSE MAYONAISE**

**Surf & turf** 34.5

Combinatie van 2 van onze toppers  
flat iron steak - kingsize gamba's - peperkreeftensaus

### SEIZOENS SPECIALS

**VOORRADIG NAAR GELANG SEIZOEN**

**Oesters** Seizoensprijs

Naar gelang seizoen

**Gekookte mosselen** Seizoensprijs

1.3 kg jumbo - het zwarte goud! - naturel - wijn - look

**Noordzeetong** Dagprijs

In roomboter gebakken

**Oosterschelde kreeft** Dagprijs

Zo uit het water, vers gekookt

**Gebakken paling** 32.5

Gevangen in de Zeeuwse wateren door  
Marcel v/d Kreeke - bestseller - streekproduct!

Onze keuken is gesloten van 16.00 tot 17.30  
Heeft u een allergie? Meld het ons!

# LUNCHTIME

## 12:00 UUR - 16:00 UUR

### VOOR IEDER WAT WILS

<b>Uitsmijter ham &amp; kaas</b>	<b>10</b>
Op boerenbrood	
<b>Uitsmijter sur mer</b>	<b>16</b>
Op boerenbrood met gerookte zalm & Hollandse garnalen	
<b>Bourgondische rundvlees kroketten</b>	<b>10</b>
2 kroketten van de Bourgondiër - grove mosterd - boerenbrood	
<b>Lunchtrio vis</b>	<b>17</b>
For those who can't choose - boerenbrood - gerookte zalm - Noordzeesalade - cocktailsaus - 1 ST garnalenkroket	

### DONKER OF LICHT BOERENBROOD

MET GROENTE GARNITUUR EN KEUZE UIT:

<b>Noordzeesalade</b>	<b>12</b>
<b>Serranoham</b>	<b>11</b>
Groene pesto - gedroogde tomaat - rode ui - parmezaan	
<b>Gerookte zalm</b>	<b>13.5</b>
Kruidenkaas - kappertjes - rode ui	
<b>Duo van gerookte zalm &amp; Hollandse garnalen</b>	<b>16</b>
2 toppers op 1 broodje! - cocktailsaus - rode ui	
<b>Carpaccio</b>	<b>14.5</b>
100 gr dun gesneden black angus - kappertjes - pijnboompitten - rode ui - parmezaan - rucola - truffel mayo - zoals het hoort!	

Heeft u een allergie? Meld het ons!

# YOU LOOK LIKE YOU COULD USE A DRINK

## SOFTDRINKS

Chaufontaine 0,25 L rood/blauw	2.5
Chaufontaine 1 L rood/blauw	6.5
Coca Cola regular/zero	2.6
Fuzetea Icetea sparkling/green	2.7
Fanta - Cassis - Sprite	2.6
Bitterlemon - Tonic	2.6
Rivella	2.7
Appelaere	2.9
Sinaasappelaere	2.9
Chocomel	2.6

## SPIRITS

Martini rood/wit	4
Jenever jong/oud	2.8
Bacardi wit	4
Ricard	4
Campari	4
Grand marnier	4.2
Tia maria	4.2
Likor 43	4.2
Amaretto di saronno	4.2
Baily's	4.2
Dram bui	4.2
Cointreau	4.2
Cognac Joseph guy	4.2
Calvados - Armagnac	4.8

## WHISKEY

Jameson	4.8
Johnny walker red label	4.8
Oban	7.8

## HOT DRINKS

Koffie	2.5
Décafé	2.5
Cappuccino	2.8
Espresso	2.5
Latte macchiato	3.4
Koffie verkeerd	2.7
Thee keuze uit diverse smaken	2.5
Verse muntthee	3.4
Verse gember-citroen thee	3.4
Warme chocomel	2.9
Slagroom	0.7

## INTERNATIONAL HOT DRINKS

Irish coffee	7
Spanish coffee	7
Italian coffee	7
French coffee	7
Bailey's coffee	7

# MY FAVORITE DRINK IS THE NEXT ONE

## PILSENER

Brand pilsener 2.8

## KRACHTIG & BLOND

Affligem blond 4.5  
Affligem tripel 5  
Westmalle tripel 5.5  
Brand IPA 3.8  
Duvel 5  
La Chouffe 4.7  
Orval 5.5

## RIJK & DONKER

Affligem dubbel 4.5  
Rochefort 10 6

## FRIS & FRUITIG

Hoegaarden witbier 3.8  
Lindemans kriek 4.3  
Topper onder de krieken  
Liefmans fruitesse 3.8

## LAAG- OF NIET ALCOHOLISCH

Amstel radler 2% 3.5  
Amstel radler 0.0% 3.5  
Heineken 0.0% 3  
Affligem blond 0.0% 3.5  
Liefmans 0.0% 3.5  
Affligem Belgisch wit 0.0% 3.5

## COCKTAILTIME

Homemade hugo elderflower  
of rozensmaak 9  
Aperol spritz 9.5  
Mojito 9.5  
Non alcoholic mojito 6  
KetelOne botanical vodka in the mix 7  
Cucumber & Mint - sparkling water - only 83 kcal!  
KetelOne botanical vodka in the mix 7  
Peach & Orange blossom - sparkling water -  
only 83 kcal!

## GIN&TONIC

Gordons & lemon 8  
Bombay & lime 9  
Hendrick's & cucumber 9.5  
Gordons pink sweet & roodfruit 10.5  
Hermit dutch coastal, grapefruit  
& zeegroenten, bereid met gefilterd  
Oosterschelde water 12

Geen 18, geen alcohol

# WINE IS ALWAYS THE ANSWER

## BUBBELS

**La Brava - Cava brut** glas 6 fles 32.5

Verkwikkend - aroma's van groene appel en peer - fantastisch bij salades, pokebowls, schaal en schelpdieren

**La Brava - Cava brut rose** glas 6 fles 32.5

Fris en fruitig - kracht van de Mediteraanse zee - fantastisch bij salades, pokebowls, schaal en schelpdieren

**Bruno Michel - Champagne brut** fles 59

Biologisch - fris - klein zoetje

**Moët & Chandon - Champagne brut** fles 65

Topper van één van de bekendste Champagne huizen ter wereld

**Noa Sparkling Bio - Mousserend 0% 0,2 L** fles 6

Biologisch - No alcohol

## WIT

**Pour le vin - Chardonnay** glas 4.5 fles 20

Energiek - fris - mandarijn - exclusive - heerlijk bij vis en salades

**Nebula - Verdejo** glas 5 fles 22.5

Strakdroog - venkel - exotisch fruit - voortreffelijke begeleider bij vis, schaal en schelpdieren

**Misty Cove - Sauvignon Blanc** glas 5.6 fles 26.5

Geur van bessen, kruiden en meloen - tropisch fruit - passend bij gevogelte, zeevruchten en salades

**La Chablisienne Venerables - Chablis Chardonnay** fles 39.5

Topper voor de kenners - uitmuntend bij vis, schaal en schelpdieren

**Freude - Zoet** glas 4 fles 18

Zoet - wit

# WINE IS ALWAYS THE ANSWER

## ROSE

**Pour le Vin - Rose** glas 4.5 fles 20

Expressieve geur van roodfruit - aardbei, framboos en bessen - dé metgezel van rood vlees zoals steak tartaar, carpaccio en steak

**AIX - Rose** fles 34.5

De trendsetter van nu - delicate tonen van mandarijnen, framboos en aardbei - heerlijk als aperitief, of bij salades, schaal en schelpdieren - AIX rose wordt door de Nederlandse wijnmaker Eric Kurver gemaakt in zijn wijngaarden in de Provence

## ROOD

**Pour le Vin - Merlot** glas 4.5 fles 20

Heerlijk kruidig - roodfruit - mooie ronde finish - passend bij kip, roodvlees & spareribs

**Bo Unico - Bobal** glas 5 fles 22.5

Soepel - elegant - scala van wilde vruchten - karakter volle afdronk - perfect te combineren met gebakken vis en rood vlees

**Zin & Lush - Primitivo** glas 5.6 fles 26.5

Intense aroma's van pruimen, roodfruit, koffie cacao en kruidige tonen - perfect bij rood vlees

**La vendimia - Tempranillo Rioja** glas 6.5 fles 31.5

Uitbundige nieuwe stijl - korte rijping op eikenhouten vaten - aardse tonen - geweldig in combinatie met rood vlees, hammen en kalfsvlees

**Chateau Piney Grand Cru - Saint Emilion** fles 48.5

Diep robijnrode toppeur - Chateau wijn voor de échte kenner - tonen van rood en zwart fruit, peperkoek en zoethout - voortreffelijke begeleider bij gevogelte, kalfsvlees en rundvlees

## PORT

**Dow's - Masterblend port** White 4  
Ruby 4  
Tawny 4