



eetcafé
sintjan

ETEN & DRINKEN

Handig om te weten

Heeft u een allergie? Geef dit aan bij de bediening.

Eén tafel is één rekening.

Het is niet mogelijk om te reserveren, u bent van harte welkom om gewoon even binnen te lopen.

Op zoek naar een leuk en lekker cadeau? We hebben cadeaubonnen! Vraag er naar bij de bediening.

Openingstijden:
Maandag 11.00-23.00
Dinsdag 11.00-23.00
Woensdag 11.00-23.00
Donderdag 11.00-24.00
Vrijdag 11.00-01.00
Zaterdag 11.00-01.00
Zondag 12.00-23.00



Scan de code voor gratis Wifi.

Frisdrank

Diverse frisdranken	3.75
Fuze Tea Sparkling/Green	3.75
Royal Bliss Tonic / Bitterlemon / Pink Berry	3.75
Royal Bliss Gingerbeer / Gingerale	3.75
Dubbelfris Appel-Perzik	3.75
Red Bull	5.75
Verse Jus	4.50
Melk / Chocomel / Fristi	3.50
Appelsap / Tomatensap / Sinaasappelsap	3.50
Chaudfontaine Blauw / Rood 0.75	5.50

Koffie en Thee



Koffie / Espresso	3.50
Cappuccino / Koffie verkeerd	3.95
Latte macchiato / Dubbele espresso	4.50
Thee	3.25
Verse munt thee / Verse gember thee	4.25
Warme chocolademelk	3.75
Met slagroom +0.75 Met Rum +3.00	
Irish / Italian / French / Spanisch coffee	8.75
Arnhemse koffie; Koffie met Klarendalsche Likorette	8.75

Gebak

Appelkruimeltaart 5.50 Seizoensgebak v.a. 5.50 Slagroom +0.75

Ons gebak komt van Urban Chef, check www.urbanchef.nl voor nog meer lekkers!



Rode wijn

glas 5.75 fles 27.50

LOS CONDES Tempranillo

Robijnrode kleur. Klein rood fruit zoals kersen en bessen in de geur; lichte houtlagering. Sappige, romige structuur met tonen van kersen en zachte tannine. Aangenaam lichte houttoets. Prima in balans.

LAS BRISAS Cabernet Sauvignon-Merlot

Donkerrood van kleur. Intense geur van pruimen en bessen.

Sappige smaak met tonen van cassis en zachte tannines.

HAUT FLASSAC Syrah-Cabernet

Vol rode, sappige wijn met veel donker fruit zoals bramen en pruimen, kruidigheid in de neus, aangenaam zachte tannines, iets zwoel en soepel. Moderne Zuid-Franse stijl.

Witte wijn

glas 5.75 fles 27.50

FATTORI Pinot grigio

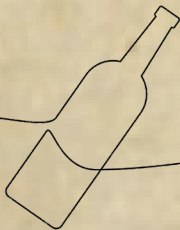
Strogeel van kleur met groene tinten. Verfijnde geur, waarin iets van hooi en tonen van geroosterde amandelen, walnoten. Soepele, heerlijk elegante smaak, aangenaam vol met een milde afdrank.

MAS DES LAURIERS Sauvignon / Chardonnay / Colombard

In de geur veel bloemaroma's waaronder roos, maar ook fruitigheid in de vorm van ananas, citrus en passievrucht. Komt in de smaak terug met een vleugje molligheid aan het einde.

ROSENHOF OAKED Chardonnay

Goudgeel van kleur. In de geur een rijk boeket van gele perzik, tropisch fruit en een vleugje karamel. De smaak heeft duidelijke houttonen en romige vanillearoma's. De lange afdrank toont hints van tropisch fruit



Er is nog meer!

Rosé

glas 5.75 fles 27.50

GREGORIS Corvina Rosato

Een rosé uit de Veneto-streek met een mooie lichtroze kleur. Deze wijn heeft een verfijnde geur, zwoel, waarin aangenaam rood fruit zoals aardbeien, frambozen en bloemen naar voren komen. Soepele, heerlijk elegante smaak, aangenaam zomers fris.

Zoete wijn

glas 5.75 fles 27.50

NIERSTEINER GUTES DOMTAL Silvaner / Muller-thurgau

Bloemig in de geur met een frisse, zoete, fruitige smaak.

Bubbel

Piccolo 9.75 Fles 29.95

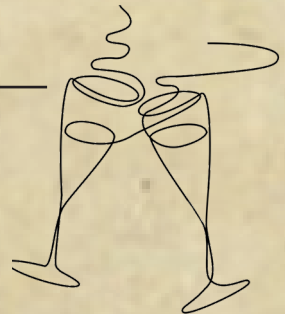
LUNETTA Prosecco spumante

Bleekgele kleur. In de neus groene appel, limoen, bloesem. Zachte inzet, goede mousse, zacht droog, wit fruit als appel, peer, perzik, nectarine. Frisse smaak, mooie balans met een schone afdronk.

Wisselende wijn

Wil je weten welke wijn we naast de kaart hebben?

Vraag er naar bij de bediening of kijk op de borden.



Water? Vraag gerust een glaasje water naast je wijn.

Bier van de tap



AMSTEL - PILSENER Pilsener met moutzoetige smaak, licht hoparoma, spontaan karakter. Alc. 5%



PAULANER - HEFE WEISSBIER is gebrouwen volgens het Duitse Reinheitsgebot. Alc. 5%



BRAND - WIJLRE SPECIALS Elke drie maanden verschijnt er een nieuw meesterwerk van de brouwmeesters, op=op!
(Wisselende bieren)



TEXELS - Brouwt op Texel unieke speciaalbieren van uitsluitend natuurlijke grondstoffen.
(Wisselende bieren)



BROUWERIJ NOORDT - Noordt brouwt sinds 2015 niet alledaagse maar goed doordrinkbare craftbieren.
(Wisselende bieren)



KASTEEL DONKER - Een mooi donkerbruin bier met een dikke beige schuimkraag die mooi blijft staan en tijdens het drinken aan het glas blijft kleven. Alc. 11%



KASTEEL TRIPEL - Een bier met zachte bitterheid een warm mondgevoel en een lichte kruidige afdronk, waarin de alcohol sterk naar boven komt, geeft een complete smaak. Alc. 11%



We hebben nóg **2 wisseltaps** met iedere keer weer een ander biertje, vraag er naar bij de bediening!

Wil je meerdere bieren van tap proeven maar geen volle glazen?
Vraag dan naar het **degustatieglaasje**. Half glas, kleine prijs!

Pilsener



BRAND - PILSENER Krachtig van smaak, zacht in afdronk, schitterend van kleur en heerlijk verfrissend. Alc. 5%



DESPERADOS Bier verrijkt met de smaak van Tequila. Een unieke smaakervaring die het zoete van Tequila combineert met het bittere van bier. Alc. 5.9%

Blond bier



BROUWERIJ HET ANKER - MANEBLOSSER Blond bier met een licht citrus aroma een een fijne afdronk. Gebrouwen volgens de traditionele methode van hoge gisting. Alc. 5.8%



BROUWERIJ OMER - YPRA Een zacht en fris blond bier van hoge gisting, met een lichte bitterheid en fruitige hoptoetsen van sinaas en pompelmoes. Dankzij de hergisting op fles krijgt Ypra z'n unieke aroma en smaak. Alc. 6%



BROUWERIJ DE KONINGSHOEVEN - LA TRAPPE BLOND Trapistenbier met een rijke smaakbeleving. Een toegankelijk, prikkelend bier met een licht zoete, zacht bittere en moutige smaak. Alc. 6.5%



ANTWERPSE BROUWCOMPAGNIE - SEEFBIER Fluweelzachte body van mouten en granen, met frisse toetsen van tarwe, romigheid van haver, en kruidigheid van boekweit en de gist, aangenaam in balans met tonen van banaan en vanille. Alc. 6.5%

Er is nog meer!



Blond bier



DUTCH BARGAIN - ZEEUWS BLOND is een ode aan de Zeeuwse vakantieliefdes. Fris als je eerste vakantieliefde, bitterzoet zoals die hartstocht vaak eindigt. Glutenvrij! Alc. 6.7%



BROUWERIJ VANHONSEBROUCK - FILOU Een sterk blond bier met hergisting op fles. Door de Belgische en Tjechische aroma's is dit een stevig bier wat best ondeugend kan zijn, maar altijd met de beste bedoelingen. Alc. 8.5%



BROUWERIJ DUVEL MOORTGAT - DUVEL Een zwaar blond bier met een lichtzoete smaak en een sterke hopbittere afdronk. Lekker doordrinkbaar waardoor duivels! Alc. 8.5%



BROUWERIJ ACHOUFFE - LA CHOUFFE Een zwaar blond bier met citrustonen in de mond, gevolgd door een verfrissende, aangenaam kruidige toets die het geheel een grote lichtheid geeft. Alc. 8%



BROUWERIJ HUYGHE - DELIRIUM TREMENS Een flinke scheut alcohol ontvlamt als het ware in de mond, die de tong en het gehemelte werkelijk opwarmen. De afdronk is sterk, lang en droogbitter. Alc. 8.5%

Wit en Weizen



TEXELS - SKUUMKOPPE Karaktervolle 'dunkelweizen'. Prijswinnend bier door diverse moutsoorten en de karakteristieke bovengisting. Alc. 6%



BROUWERIJ 't IJ - IJWIT Een stevig Amsterdams witbier dat gevaarlijk lekker doordrinkt door de fijn licht zoete afdronk. Alc. 6.5%

India Pale Ale



BREWDOG - HAZY JANE Een I.P.A. vanzelfsprekend ongefilterd en op volle kracht gedroogd voor een lager bitterheid en volmondige fruitigheid. Alc. 5%



DUTCH BARGAIN - COASTAL IPA Tijd vervaagt als je deze Dutch Bargain India Pale Ale drinkt tot in de laatste slok. De IPA heeft een tropische toets die je niet zou vermoeden bij een Europese hop. Glutenvrij! Alc. 5.8%



BROUWERIJ DE MOLEN - VUUR EN VLAM Zwaar gehopte India Pale Ale met een bloemig, fruitige neus. Vuur & Vlam heeft een fruitig en granig palet welke eindigt in een bittere en droge afdronk. Alc. 6.2%



BROUWERIJ DUVEL MOORTGAT - TRIPEL HOP CITRA Volle smaak met intense citrusaroma's en een fijne bitterheid door het gebruik van de derde hopsoort Citra. Geteeld in de Yakima Valley in Washington en verrijkt het smaakpalet met frisse toetsen van o.a. tropische vruchten. Alc. 9.5%

Porter en Stout



TWO CHEFS - HOWLING WOLF Imperial Porter die stevig van karakter is maar fluweelzacht van smaak. Een robuust bier met subtiele bittere finish en toch redelijk fris voor zijn stijl. Alc. 6%



BROUWERIJ KEES - CARAMEL FUDGE STOUT Imperial stout die je doet denken aan een chocoladetoetje met aroma's van chocolade en karamel en de zoetheid van vanille. Alc. 11.5%

Tripel Bier



BROUWERIJ DE KONINCK - TRIPEL D'ANVERS Een echte Belgische tripel. Een ode van de brouwer aan 't Stad. Sterk blond bier, maar toch zacht van smaak door de lichtzoete en kruidige smaken. Alc. 8%



BROUWERIJ DE GOUDEN BOOM - BRUGGE TRIPEL Het geheim van dit bier is gelegen in de samenstelling van het kruidenmengsel 'gruut', dat verrijkt in smaak en aroma. In Brugge werd men verplicht een 'gruut' te gebruiken via het stedelijke kruidenhuis, 'Gruuthuse' genaamd. Deze tripel heeft een mooie goudblonde kleur en een stevig, rotsachtig schuim. De smaak is bitter, rijk en romig door hergisting op fles. Alc. 8.7%



BROUWERIJ HET ANKER - GOUDEN CAROLUS TRIPEL Een bier vol bevallige tederheid met een zuivere, keurige smaak. Deze tripel heeft een volmondige smaak en is desondanks dorstlessend. Meerdere prijzen gewonnen! Alc. 9%



BROUWERIJ DE HALVE MAAN - STRAFFE HENDRIK TRIPEL Een natuurbier van hoge gisting, met nagisting op de fles. Gebrouwen in het historische Brugge Stadscentrum sedert 1856. Straffe Hendrik is een authentiek bier volgens origineel recept waarbij een karamelsmaak met een bittertje naar voren komt. Alc. 9%



BROUWERIJ VAN WESTMALLE - TRIPEL Een helder, goudgeel trappistenbier. Een complex bier, met een fruitige geur van rijpe banaan en een romige smaak met fruitaroma's en een bittere toets. Dit bier wordt ook wel "moeder van alle tripels" genoemd. Alc. 9.5%

Amber en Donker Bier



BROUWERIJ DE KONINCK - BOLLEKE Een moutige Amber met zachte, fruitge tonen van toffee. Zijn bolvormige glas heeft hem de naam Bolleke opgeleverd. Op z'n Antwerps bestel je het als een Bolleke Keuning. Al sinds 1952 is dit hét iconische bier van Antwerpen. Alc. 5.2%



BROUWERIJ VAN ORVAL - ORVAL Een zeer gewaardeerd en unieke bitter-fruitige trappist. Door de ambachtelijke brouwwijze beperkt verkrijgbaar! Alc. 6.2%



BROUWERIJ DE KONINGSHOEVEN - LA TRAPPE DUBBEL is een bruinkleurig bier met een fraaie schuimkraag. De aroma's zijn zoet en fruitig. Je proeft karamel, honing, dadel en gedroogd fruit. Alc. 7%



BROUWERIJ DE KONINGSHOEVEN - LA TRAPPE ISID'OR Amberkleurig bier met smaken van fruit en moutig karamel die harmonieus samen gaan. Alc. 7.5%



BROUWERIJ HET ANKER - GOUDEN CAROLUS WHISKY INFUSED De Gouden Carolus Imperial Dark werd verrijkt met een infusie van Gouden Carolus Single Malt whisky. Dit resulteert in een uniek bier: krachtig, volmondig met subtiele toetsen van vanille, eikenhout en chocolade. Dit bier is 6x bekroond! Alc. 11.7%

Advies?

Heb je keuzestress of weet je gewoon niet zo goed waar je zin in hebt? Vraag om advies bij de bediening, we helpen je graag!

Fris en Fruitig



BROUWERIJ RODENBACH - RODENBACH FRUITAGE
Zachtzuur en doordrinkbaar met frisse smaak van rode vruchten. Alc. 3.9%



BROUWERIJ VAN HONSEBROUCK - BACCHUS KRIEKENBIER Dit West-Vlaams roodbruin bier heeft door de rijpe krieken een perfecte combi van zoet en zuur. Voor de liefhebbers van fruitbier! Alc. 5.8%



BROUWERIJ WESTONS CIDER - STOWFORD PRESS CIDER
Een echte engelse cider. Redelijk droog maar rijk aan fruit met tonen van honing. Prijswinnende cider! Alc. 6%



BROUWERIJ BOON - OUDE GEUZE BOON Klassieke blend van een 18 maanden en een 3 jaar oude Lambiek. Door hergisting op de fles een mooie zure smaak, maar nog wel fris. Alc. 7%



BROUWERIJ VAN HONSEBROUCK -KASTEEL ROUGE
Dit bier is een combinatie van Kasteel Donker en kersenlikeur. Fruitige smaak met tonen van chocolade en peper. Alc. 8%

Lekkere trek?

Zin in wat lekkers bij je biertje? Blader door naar de laatste pagina, er is genoeg keus! Van bitterballen tot borrelplanken tot flammkuchen!

Alcoholvrij - en arm



HEINEKEN 0.0 Een goed smakend alcoholvrij bier met een verfrissende en fruitige smaak, gecombineerd met een licht bittere afdronk. Alc. 0.0%



BROUWERIJ VAN HOUNSEBROUCK - KASTEEL ROUGE 0.0 De link met de originele versie is onmiskenbaar: robijnrood, volle schuimkraag en een herkenbaar smaakpalet. Alc. 0.0%



BROUWERIJ DE KONINGSHOEVEN - LA TRAPPE EPOS 0.0 Dit is een fris, troebel, lichtblond trappistenbier met een royale schuimkraag. 0% alcohol 100% La Trappe.



AMSTEL RADLER Een verfrissende mix van Amstel bier en sprankelend citroenwater. Alc. 0.0%



BREWDOG - PUNK IPA Gebrouwen met maar liefst acht verschillende hopsoorten van over de hele wereld zit dit bier barstensvol tropische smaken. Glutenvrij! Alc. 0.5%



PAULANER WEISSBIER Net zo vol van smaak als de Hefe Weissbier, maar dan alcoholvrij. Dit troebele tarwebier is fris en ruikt een beetje naar banaan. Alc. 0.0%

SPECIAALBIER

Alcoholvrij?

Wist je dat we ook alcoholvrije cocktails hebben?

Je kunt kiezen uit Tanqueray Gin 0.0 of Crodino!

Whisk(e) en Bourbon

Bushmills	6.50
Talisker 10 YR	8.50
Johnnie Walker Black	8.50
Gouden Carolus Single Malt	9.50
Lagavullin 16 YR	14.95
Jack Daniels	6.50



Cognac

Remy Martin VSOP	9.95
Courvoisier	6.50

Cocktails

Bombay Sapphire Gin Tonic	11.50
Gordon's Pink Gin Tonic	11.50
Aperol Spritz	11.50
Limoncello-Fizz / Passimoncello-Fizz	11.50
Tanqueray Gin Tonic Alc.0.0%	9.95
Crodino Alc. 0.0%	9.95

Jenever en Bitters

Ketel 1 Jonge Jenever / Bokma Oude Jenever	4.25
Corenwijn / Terschellings Jutterbitter	4.25
Jagermeister / Hot 'n Sweet	4.25

Liqueuren

Tia Maria / Disaronno Amaretto / Grand Marnier	5.25
Drambuie / Frangelico / Ricard	5.25
Limoncello / Passimoncello	5.25
Klarendalsche Likorette / Southern Comfort	5.25

Lunch

Te bestellen tot 16.00u

Luxe Bol Italiaanse bol of meergranenbol

CAMEMBERT met walnoten en honing	9.75
ZALMSALADE vers van de visboer met kappertjes en rode ui	10.95
HALLOUMI met kruidendressing en zonnebloempitjes	11.95
WARM VLEES met champignons, gebakken ui en satésaus	11.95
met gebakken ei +1.75	
BUIKSPEK met honingmosterd-dressing, sesam en 'pickled onions'	12.50
CARPACCIO met pestomayo, parmezaan en zonnebloempitjes	13.50

Boterhammen Wit of bruin desembrood

HUISGEMAAKTE BAL van puur rundvlees, uit de jus	14.75
met mosterd of mayonaise	
TWEE (VEGA)KROKETTEN met mosterd of mayonaise	13.50
GEBAKKEN KIPPENLEVERTJES	13.95
met spek, ui, champignons, paprika en calvadossaus	

Eieren Wit of bruin desembrood

UITSMIJTER 2 eieren, gesmolten kaas en/of ham	11.95
UITSMIJTER SINT JAN 3 eieren, gesmolten kaas, ham en spek	13.95

↙ Topping?

spek, tomaat, champignons en/of ui +1.75

Zin in een *lunchtip*?
Check de borden of vraag bij de bediening!

LUXE BOL, BOTERHAM EN EI

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

Lunch

Te bestellen tot 16.00u

Tostis

Wit of bruin desembrood

ORIGINEEL met kaas en/of ham	7.50
CAMEMBERT met honing	7.75
met spek + 1.75	
SPICY met gruyère, spinazie, tomaat, rode ui en rode peper	9.95
SINT JAN SPECIAAL met ham, kaas, tomaat, spek en spiegelei	13.50

Lunchplateau

Boterham met (vega)kroket, boterham met gebakken ei, gesmolten kaas en/of ham en een kop soep naar keuze

16.50

Soep

De gehele dag te bestellen

TOMATENSOEP met kippendij	6.95
MOSTERDSOEP	6.95
met spek + 1.75	
WISSELDOEP' kijk op de borden of vraag de bediening	7.95

Salades

De gehele dag te bestellen

SALADE HALLOUMI met kruidendressing en zonnebloempitjes	16.75
SALADE BUIKSPEK met honingmosterd-dressing, sesam en 'pickled onions'	14.75
SALADE RUNDERCARPACCIO met pestomayo, parmezaan en zonnebloempitjes	16.75

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

TOSTI, SOEP EN SALADE

Diner

De gehele dag te bestellen

Vleesgerechten met frietjes en salade

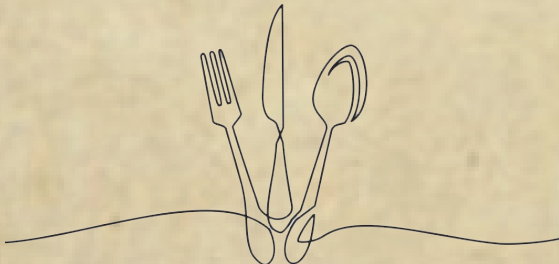
HUISGEMAAKTE KIPSATÉ keuze uit brood of friet geserveerd met atjar en kroepoek	18.95
RUNDERBURGER op briochebroodje met sla, tomaat en gebakken ui Topping? Gruyère, spek, jalapeno en/of gebakken ei +1.75	22.50
GEBAKKEN KIPPENLEVERTJES met spek, ui, champignons, paprika en calvadossaus	18.95
STEAK SINT JAN gemarineerde biefstuk	23.50
SPARERIBS	23.50
SCHNITZEL	18.95

Sausje erbij?

Keuze uit peper-, champignon-, calvados-, satésaus of
knoflooksaus + 2.00

Visgerechten met frietjes en salade

FISH AND CHIPS gebakken in bierbeslag met remouladesaus	19.50
DUO ROODBAARS EN DORADE op de huid gebakken	26.95
GEBAKKEN GAMBA'S in olie met knoflook en rode peper	25.50



Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

VLEES- EN VISGERECHTEN

Diner

De gehele dag te bestellen

Vegetarisch met frietjes en salade

VEGABURGER	19.95
op briochebroodje met sla, tomaat en gebakken ui	
Topping? Gruyere, jalapeno en/of gebakken ei +1.75	
FRIETJE RENDANG van jackfruit met atjar en kroepoek	16.95
GROENTELASAGNE friet en/of salade kan bijbesteld worden	19.95

Specials

Zin in een keer wat anders? Naast de kaart hebben we regelmatig wisselende specials! Kijk op de borden of vraag er naar bij de bediening

Klein menu

Bordje friet met appelmoes en mayo. 10.95

Keuze uit: sateetje, kibbeling, (vega)kroket, frikandel of chickenstrips.

Als afsluiter een waterijsje.

Dessert

CAFE GOURMAND een mini-trio van pastel de nata, eclair en chocoladetaartje	7.95
PANNA COTTA met seizoensfruit	7.95
CHEESECAKE met caramelsaus en koekje	7.95

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

VEGA, KLEIN MENU EN DESSERT

Borrel

Bestellen tot 21.00u, op vrij/zat tot 23.00u

Borrelplanken

KAASPLANK	10.50
bleu d'aveergne, camembert, gruyère, brood en honing	
CHARCUTERIE serranoham, fuet en spinata romana,	15.50
brood en zongedroogde tomaatjes	
VISPLANK huisgemaakte zalmsalade, calamares, gefrituurde	16.75
garnalen, brood en knoflooksaus	
BORRELPLANK SINT JAN verschillende vleeswaren en kazen,	21.95
zongedroogde tomaatjes en bitterballen	
BROOD MET DIP knoflooksaus, tomatensalsa of kruidenboter	5.95
Met alledrie: 10.95	

Warme hapjes

RUNDEVLEES BITTERBALLEN keuze uit 6 of 12 stuks	7.75/15.50
BORRELMAATJES keuze uit 6 of 12 stuks	9.50/17.95
CHICKENSTRIPS met chillisous 6 of 12 stuks	9.75/18.95
CALAMARES met knoflooksaus 6 of 12 stuks	9.50/17.95
NACHO'S uit de oven met gesmolten kaas, bosui,	12.95
jalapeno, creme fraiche, guacamole en tomatensalsa	
FLAMMKUCHEN met gruyère, champignons, ui en rucola	15.75
FLAMMKUCHEN SPICY met gruyere, spinazie, rode ui,	16.75
tomaat en rood pepertje	
BORRELBROOD gevuld met hele camembert.	18.95
Duurt iets langer voordat het klaar is. Voor 2 personen!	

WARME HAPJES EN BORRELPAK

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.