



Heerlijk van de Boerderij

Menukaart

Welkom bij de Jacobushoeve!

Waar historie en Brabantse gezelligheid samenkomen op een unieke locatie!

De Jacobushoeve dankt haar naam aan Jack, de vader van Bas, en is sinds 2012 gevestigd in een prachtig gerestaureerde Vlaamse schuur; een Rijksmonument met een rijke geschiedenis. Wat ooit begon als een bescheiden ijsvitrine waarin Bas zijn zelfgemaakte ijs aanbood, is uitgegroeid tot een veelzijdige horecalocatie.



Vandaag de dag is de Jacobushoeve niet alleen een restaurant, maar ook een sfeervolle plek om te vieren, te vergaderen en samen te komen voor speciale momenten. Gelegen te midden van de prachtige bossen, stralen wij de warme Brabantse gezelligheid uit in alles wat we doen. Of u nu hier bent voor een lekker ijsje, diner, feest, zakelijke bijeenkomst of een kopje koffie, wij heten u van harte welkom!

Wij wensen u een heerlijke tijd toe bij de Jacobushoeve!



Loeilekkere lunch

Boerenbrood

Wij serveren onze gerechten op bruin- of maïsbrood.

- ✓ **Tosti ham en/of kaas** € 8,50
met tomatenketchup of pittige dip
- ✓ **Tosti warme brie** € 9,75
met Serranoham, honing en walnoten
- Gerookte zalm** € 15,50
met rode ui, kappertjes en dilledressing
- Carpaccio** € 14,50
met zongedroogde tomaat, Parmezaan, pijnboompitjes en truffelmayonaise
- Pikante warme kip** € 15,50
met champignons, paprika, bosui en sweet chili saus
- 2 De Jong rundvleeskroketten** € 10,75
- Duo "Ik kan niet kiezen" VLEES** € 14,75
Carpaccio & de Jong rundvleeskroket
- Duo "Ik kan niet kiezen" VIS** € 15,75
Gerookte zalm & bouillabaissekroket
- ✓ **Duo "Ik kan niet kiezen" VEGA** € 14,75
Warme brie met honing, walnoten & de Jong groentekroket
- Club sandwich gerookte kip** € 15,50
met pesto mayonaise, kaas, bacon, gekookt ei, chips en pittige dip



Wist u dat..?

U bij ons ook kan genieten van een Boeren Thee?
Met onbeperkt koffie en thee, soepje van het seizoen, luxe sandwiches, hartige snacks en diverse zoetigheden?

Voor maar € 28,50 p.p. | vanaf 14:00 uur tot 16:30 uur
Minimaal 2 personen, 24 uur vooraf reserveren.

✓ Vegetarisch (mogelijk)

maak je lunch compleet

klein tomatensoepje € 3,50

Uitsmijters

Wij serveren onze uitsmijters op bruin- of maïsbrood.

- 'n Kleine** (2 eieren) € 11,00
- 'n Normale** (3 eieren) € 12,50
- 'n Flinke** (5 eieren) € 15,50
- Ge zeg 't maar** (keuze) Wisselend
- Omelet met boerengroenten** € 13,50



Extra's

Ham, kaas, spek (per supplement) + € 0,85

Maaltijdsalades

*Wij serveren onze maaltijdsalades met
een snee bruin- of maïsbrood en kruidenboter*

- | | Klein | Groot |
|---|---------|---------|
| ✓ Geitenkaas | € 15,75 | € 19,75 |
| met suikerbrood, honing en walnoten | | |
| Carpaccio traditioneel | € 15,75 | € 19,75 |
| Gerookte zalm | € 15,75 | € 19,75 |
| met rode ui, kappertjes en dilledressing | | |
| Pikante kip | € 15,75 | € 19,75 |
| met champignons, paprika, bosui en sweet chili saus | | |

*Al onze salades worden opgemaakt met:
tomaat, komkommer, rode ui, dressing en croutons*

Allergenen? Vraag de bediening naar onze speciale allergenenkaart.

Voor de kleine eter

Friet met snack	€ 8,50
keuze uit: kroket, frikandel, bitterballen (3 st.), kipnuggets (5 st.)	
Met mayonaise of appelmoes	
Mini sparerib geserveerd met friet	€ 14,50
Kinderpannenkoek	€ 8,00
Disco kinderpannenkoek met diverse versiersels	€ 10,50
Poffertjes met poedersuiker en boter	€ 7,50

Pannenkoeken

Pannenkoek naturel	€ 9,25
Pannenkoek spek	€ 10,50
Pannenkoek appel	€ 10,50
Pannenkoek met warme kersen	€ 13,50
met Hoeve-ijs en slagroom	
+ Supplement kaas	+€ 0,85
+ Supplement slagroom	+€ 0,60

Voorgerechten

Mandje brood	€ 6,75
met kruidenboter, truffelmayonaise en aioli	
Carpaccio	€ 15,75
met zongedroogde tomaat, pijnboompitten, Parmezaan en truffelmayonaise	
Gamba's	€ 15,75
in knoflookolie, met keuze uit een snee bruin- of maïsbrood	
 Gebakken bospaddenstoelen op toast	€ 13,50

Soepen

Wij serveren onze soepen met een snee bruin- of maïsbrood.

 Boeren tomatensoep	€ 7,50
 Groentesoep	€ 7,50
Franse uiensoep	€ 7,75
met een kaascrouton	



Neem een kijkje op het krijtbord voor
onze wisselende seizoensgerechten!

Allergenen? Vraag onze bediening naar onze speciale allergenenkaart.

Onze specialiteiten

Biefstuk

Biefstuk	€ 26,75
in roomboter	
Biefstuk	€ 26,75
in pittige Jus	
Biefstuk	€ 27,50
met gebakken champignons	

Supplement saus: € 2,50
pepersaus, stroganoffsaus, satésaus of
champignonsaus
Supplement brood: € 1,50
bruin- of maïsbrood



Schnitzel

	L	XXL
Schnitzel Wiener	€ 20,00	€ 22,50
naturel met citroen		
Schnitzel met saus naar keuze	€ 22,50	€ 25,00
Schnitzel Jacobushoeve	€ 26,50	€ 29,00
met ui, champignons, tomaat en kaas		

Onze schnitzels zijn verkrijgbaar in: L (200g) en XXL (350g)

Ook lekker!

De lekkerste gehaktbal van Nederland	€ 17,50
geserveerd met friet of brood	
Broodje 100% runderburger	€ 20,50
bricche broodje van bakker de Koning met spek, cheddar, augurk, ui, tomaat, sla en burger relish	
✓ Spicy cajun burger	€ 21,50
met sla, augurk, tomaat en burger relish	
Spareribs	€ 25,50
de lekkerste van Nederland!	
Saté van kippendij (190 gram)	€ 20,50
met atjar en kroepoek	
geserveerd met friet, volkoren rijst of brood	
Runderstoverij	€ 20,75
bereid met 'la Trappe Isid'Or'	
✓ Veganstoverij	€ 19,50
met portobello, pastinaak, knolselderij en cannellini bonen	
Fish & Chips	€ 23,50
met remouladesaus	
Pollo	€ 20,75
met kipreepjes, champignons, paprika, bosui en sweet chili	
geserveerd met friet of volkorenrijst	
+ Extra schaalte groenten	+ € 3,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet, rode kool en appelcompote

Brabants genieten!

Worstenbrood van Boer Verkooijen	€ 3,50
De Jong rundvleesbitterballen (8st.)	€ 8,25
Borrelmaatjes gemengde snacks (6st.)	€ 6,75
✓ Kaasstengels (6st.)	€ 6,75
✓ Nacho's	€ 14,50

met spekjes, tomatensalsa, guacamole, geraspte kaas en rode ui

Borrelplank vlees-kaas	€ 12,50
-------------------------------	---------

met kazen van de Heilige Driehoek en vlees van Keurslagerij Marco van Strien

'Boer'gondische borrelplank	€ 27,50
------------------------------------	---------

Boerenbrood met smeersels, gehaktballetjes in ketjap-sesamsaus, bitterballen van De Jong, kaasstengels, olijven, diverse vleeswaren van Keurslagerij Marco van Strien en kazen van de Heilige Driehoek

✓ *Vegetarisch (mogelijk)*

Feesten en Partijen

*Wist u dat wij voor iedere gelegenheid een passende ruimte beschikbaar hebben?
Van knalfeest, tot bruiloft en van vergadering tot een warm samenzijn.
Wij denken graag met u mee.*

*Onze eventmanagers zijn te bereiken via de mail op info@jacobushoeve.com óf
per telefoon op 0161-743103*



Voor de zoetekauwer!

Lekkere gebakjes

Appeltaart Jacobushoeve

€ 4,50

Boswachter gebak

€ 5,25

Pecan toffee meringue gebak, glutenvrij

Cheesecake met bosvruchtencoulis

€ 5,25

+ Supplement slagroom

+ € 0,60

Loeilekker ijs & desserts

'n Coupe Cerise met warme kersen

€ 8,75

'n Coupe Boerinneke met warme chocoladesaus

€ 8,50

'n Coupe Caramel met stukjes stroopwafel

€ 8,50

'n Coupe Marianneke 7 bollen ijs

€ 9,75

'n Coupe Kind met smarties

€ 5,25

Cheesecake met Hoeve-ijs, bosvruchtencoulis en slagroom

€ 8,75

Crème brûlée met Hoeve-ijs en slagroom

€ 8,75

Wist u dat..?

De Jacobushoeve haar eigen ijs-bereiding heeft?

Wij maken elke week vers ijs gemaakt met verse biologische melk van Boer van Loon en met fruit van Boer Peeters.



Loeilekker ijs,
recht van de
Jacobushoeve!



Onze dranken

Koude dranken

Coca Cola - Cola Zero - Fanta Orange	€ 3,25
Cassis - Sprite- Fuze Tea - Fuze Tea Green	
Bitter Lemon - Tonic - Ginger ale	
Minute Maid Appelsap - Rivella	
Verse jus d'orange	€ 4,25
Chocomel - Fristi	€ 3,25
Made Blue water 0,35L - plat - bruisend	€ 2,80
Made Blue water 0,7L - plat - bruisend	€ 3,80
Ranja	€ 1,50
Ranja Karaf	€ 4,00
IJskoffie	€ 5,50

Warme dranken

Koffie - Decafé - Espresso	€ 3,25
Dubbele espresso	€ 3,95
Cappuccino	€ 3,40
Koffie Verkeerd	€ 3,95
Latte Macchiato	€ 3,95
+ caramel- of vanillesiroop	+ € 0,60
Thee	€ 3,10
Verse Muntthee - Verse Gemberthee	€ 4,00
Warme Chocomel	€ 3,50
+ Slagroom	+ € 0,60

Speciale koffie's

Irish Coffee - Jameson Whiskey	€ 7,50
Spanish Coffee - Tia Maria/Liquor 43	
Italian Coffee - Amaretto	
French Coffee - Grand Marnier	
Brabantse Koffie - Schrobbeleer	

Cocktails & Mocktails

Gin Tonic 0%	€ 7,50
Mojito 0%	€ 7,50
Aperol Spritz	€ 9,50
Limoncello Spritz	€ 9,50
Gin Tonic	€ 9,50
Mojito	€ 9,50

Likeuren & Gedestilleerd

Jenever Jong - Jenever Oud - Vieux	€ 3,50
Schrobbeleer - Jägermeister	€ 3,50
Campari - Bacardi Rum - Malibu - Passoa	€ 4,75
Coebergh - Safari - Smirnoff Wodka	
Limoncello	
Cointreau - Baileys - Gin	€ 5,75
Grand Marnier - Licor 43 - Tia Maria	
Disaronno Amaretto	
Jameson Whiskey	
Advocaat met slagroom	€ 6,20
Courvoiser V.S.	€ 6,75

Bieren van 't vat

Hertog Jan Pilsener	0,25 - 0,45	€ 3,50 - € 5,50
Hertog Jan Weizener	0,30 - 0,50	€ 6,50 - € 8,50
La Trappe Isid'Or	0,30	€ 6,50
Leffe Blond	0,30	€ 6,50
Tripel Karmeliet	0,30	€ 6,50
Seizoensbier	Zie krijtbord	

Bieren op d'n fles

La Trappe	€ 6,50
Blond 6,5% - Dubbel 7% - Wit 5,5%	
Tripel 8% - Isid'Or 7,5% - Quadrupel 10%	
La Chouffe Blond 8%	€ 6,50
Opener	€ 6,50
White Now 5% - Simply Blonde 7%	
Triple X 9,5%	
Liefmans Fruitesse 4,2%	€ 5,50
Hoegaarden	€ 4,75
Rosé 3% - Radler Lemon 2%	

Alcoholvrije bieren 0%

Hertog Jan Pilsener	€ 3,75
Leffe Blond - Dubbel	€ 6,50
La trappe Nilis (amber) - Epos (wit)	€ 6,50
Liefmans Fruitesse	€ 4,75
Hoegaarden Radler Lemon	€ 4,75

Wijnen

Wit droog	
Chardonnay	
Verdejo- Sauvignon Blanc	€ 5,25
Wit zoet Müller-Thurgau	€ 5,75
Rosé Aragonez	€ 5,00
Rood Negroamaro	€ 5,25
	€ 5,25
PSV	
Martini - Sherry - Port	€ 4,50



Meer weten van onze hoeve? Bekijk onze website
www.jacobushoeve.com