

Lets have a bite

Lunch

served from 11:30 till 15:00

OP BROOD

Ambachtelijk landbrood wit of bruin

THE DUTCH CRUNCH 14.50
Rundvlees kroketten 2st
Mosterd | Mosterd kaviaar

EGGSPERIENCE 12.50
Uitsmijter
Ham en kaas

CARPACCIO 16.50
Mesclun | tomaat | Rotterdamse oude kaas | truffelmayonaise | gerookte amandel
Ook mogelijk als salade

BURRATA BELLA 16.50
Zongedroogde tomaat | gerookte amandel | basilicumolie
Met serrano ham + 2.50
Ook mogelijk als salade

BEEF & GLOW 17.50
Biefstukpuntjes | mesclun | champignons | paprika | teriyaki | bosui | sesam | edamame boontjes
Ook mogelijk als salade

SMOKED SALMON STORY 16.50
Gerookte zalm | ingelegde rode ui | mesclun | avocadocrème | citroenmayonaise

PITTIGE KIP 16.50
Kippendijen | avocado smash | mesclun | ingelegde rode ui | paprika | piripiri | knoflook saus

TWO MUCH BEEF 17.50
Duo van rundvlees kroket en carpaccio

Specials

FRIETJE RENDANG 17.50
Huisgemaakte rendang | bos ui citroenmayonaise | gefrituurde ui

STEAK TARTAAR ROYALE 16
Kappertjes | sjalot | eidooier | cornichons | mosterd | tabasco

CROQUE MISS JOHNSEN 14.50
Belegen kaas | ham | gruyere | bechamel | crispy chili olie | sriracha mayonaise

EGGS BENEDICT 14.50
Twee gepocheerde eieren | spinazie | tomaat | hollandaise | crispy chili olie | brioche brood
Met gerookte zalm of ham + 2

RENDANG KROKETJES 14.50
Vier stuks | rendang kroketjes | brioche brood | mesclun | tomaat | citroenmayonaise

SOEP VAN HET MOMENT
Dagprijs

Allergieën of dieetwensen? Vraag onze bediening.

MISS JOHNSEN BREDA

All day bites

A little something to start with

OESTERS
Per stuk

ALL NATURAL 5
Citroen | frambozen azijn | sjalot

SOUTH MEETS WEST 5.50
Ponzu | zalmkaviaar

MISS JOHNSEN OYSTER 5.50
Passievrucht | vanille vodka

OYSTER PLATTER 29.50
Zes stuks | variatie van bovenstaande oesters

SARDINES UIT BLIK 14.50
Desemtoast | kruiden

CAMEMBERT UIT DE OVEN 14.50
Keuze uit
Honing truffel | Knoflook tomaat
Geserveerd met desemtoast

KAASPLATEAU 15.00
Vier soorten kazen | notenbrood

SASHIMI 19.50
Acht stuks | zalm | tonijn | wakame | wasabi | sojasaus

CRUSHI 11.00
Drie stuks | crunchy sushi | tonijn tartaar

BREAD 8.50
Brood | chili boter | olijfolie

IT'S ALL NUTS 8.00
Noten | Olijven

TRUFFLE TEMPTATION 6.50
Vier stuks | truffelkroketjes | truffelmayonaise

RENDANG KROKETJES 7.50
Vier stuks | rendangkroketjes | citroenmayonaise

DUTCH CLASSIC 8.25
Zes stuks | rundvleesbitterballen | mosterd

CHEESE CRUNCH 9.00
Zes stuks | gefrituurde kaastengels | chilisaus

CRISPY CHICKEN BITES 9.00
Vier stuks | korean fried chicken | sriracha mayonaise

GIMME GIMME GYOZA 10.00
Vier stuks | kip gyoza | sojasaus | sesam | kewpie mayonaise

AGED PERFECTION 9.00
Brokkelkaas oud 48 maanden | mosterdkaviaar | mosterd

NACHO NATION 12.00
Tomaat | chilisaus | cheddar kaas | bosui | guacamole | crème fraiche

XOXO

Allergieën of dieetwensen? Vraag onze bediening.

MISS JOHNSEN BREDA

Het verhaal achter Miss Johnsen

Een plek met geschiedenis, een naam met betekenis.

Sommige plekken hebben een verhaal. Dat van ons begint ruim 100 jaar geleden, toen meneer Harmse Hotel van Ham oprichtte in hartje Breda.

Mijn naam is Kelly van Hooijdonk en voor mij is deze plek altijd meer geweest dan alleen een horecazaak. Mijn ouders runden Hotel van Ham maar liefst 25 jaar en ik ben hier letterlijk opgegroeid. De liefde voor de horeca is me dan ook met de paplepel ingegoten. Van jongs af aan leerde ik van mijn ouders de kneepjes van het vak en voelde ik me helemaal thuis tussen de gasten.

In 2013 kreeg ik, op 21-jarige leeftijd, de kans om het familiebedrijf voort te zetten. Vol ideeën en ambitie begon ik aan mijn eigen avontuur. De eerste verandering? De Perzische tapijtjes verdwenen van tafel. Of meneer Harmse daar blij mee was, betwijfelen we nog steeds...

Na tien bijzondere jaren als Nouveau van Ham was het tijd voor een nieuw hoofdstuk. In 2023 werd Miss Johnsen geboren.
Een naam met een heel persoonlijke betekenis. Een eerbetoon aan mijn vader John, die in 2017 overleed. Want I miss John en tegelijkertijd ben ik John's daughter, zijn dochter. Zo blijft hij altijd een beetje bij ons.

Wat deze plek extra bijzonder maakt, zijn de mensen. Een hecht en vertrouwd team, waarvan velen al jarenlang deel uitmaken van ons verhaal.

De naam Van Ham is gelukkig niet verdwenen. Ons Boutique Hotel Van Ham heeft nog altijd tien sfeervolle kamers voor een heerlijk verblijf in Breda.
www.boutiquevanham.nl

En voor wie iets te vieren heeft, is er Bar Santé. Onze privéruimte voor borrels, verjaardagen en andere bijzondere momenten, exclusief af te huren voor gezelschappen van 20 tot 50 personen.
www.barsante.nl

Wat ooit begon als een familiebedrijf, is uitgegroeid tot een plek met verschillende gezichten, maar altijd met dezelfde gedachte: mensen samenbrengen, laten genieten en mooie herinneringen creëren.

Welkom bij Miss Johnsen. Een nieuw hoofdstuk, met het verleden in ons hart.



De week van Miss Johnsen

Woensdag: 4-gangen verrassingsmenu voor maar €35 p.p.

Laat je verrassen door de keuken. Liever à la carte? Dat kan natuurlijk ook.

Donderdag: Sip & Roll

Sushi rolls €12 · cocktails €10
rollen, delen, cocktails erbij. En ja, à la carte eten kan ook gewoon.

Vrijdag & Zaterdag:

Van Lunch tot borrel, diner en late cocktails

Zondag:

Geen haast en lekker uitgebreid borrelen met een special sunday kaart