





HEEFT U ALLERGIEËN? MELD HET ONS, WIJ VOORZIEN U GRAAG VAN INFORMATIE

VOORGERECHTEN

Broodplank 	€ 5,75
maisbrood Waldkornbrood boter kruidenboter pesto tomatensalsa	
Runderentrecote	€ 13,50
gemarineerd met mosterd en tuinkruiden dungseden zomerpostelein groene asperges gerookte olijfolie	
Coppa di Parma	€ 11,50
mangosalsa sinaasappelgel cassavechips frisée sla	
Rundercarpaccio	€ 11,50
truffelmayonaise pijnboompitten rucola Parmezaanse kaas	
Zeetuintje	€ 12,50
gerookte forel Noorse garnalencocktail met wasabimayonaise rode ui gerookte zalm hangop van citroenmelisse crème van doperwten	
Gravad lax	€ 13,50
gemarineerde zalm rode bietengel kwarteleitje chilli cress krokantje van rode biet dressing van dille	
Caprese 	€ 12,50
salade van Inca tomaten buffelmozzarella basil cress balsamicostroop	
Gazpacho 	€ 9,50
koud geserveerd garnituur van komkommer, tomaat en ui	

SOEPEN

Bouillon van gerookte sjalotjes 	€ 7,50
truffelroom bosui	
Tomaten-crèmesoep 	€ 5,75
geroosterde paprika crème fraîche	
Bouillabaisse	€ 10,50
huisgemaakte vissoep diverse vissoorten schaal- en schelpdieren	
Ossenstaartbouillon	€ 6,50
Madeira Worcestershiresaus julienne van groenten	
Tom Kha Kai	€ 7,50
gerookte kip wortel bosui	

MAALTIJDSALADES

Al onze salades zijn op basis van mesclun sla, Romeinse sla, Roma tomaat en rode ui

Vissalade	€ 19,50
gerookte forel Noorse garnalen gerookte zalm olijven pijnboompitten limoendressing	
Geitenkaassalade 	€ 19,50
parels geitenkaas honing appel walnoten dressing van dille optioneel: gebakken spek (+ € 1,00)	
Kipsalade	€ 19,50
lichtpittige kipfilet zoetzure komkommer mangosalsa tuinkruidendressing	
Vegan salade 	€ 18,50
couscous puntpaprika gedroogde abrikozen gerookte amandelen olie van munt	

HOOFDGERECHTEN VAN DE JOSPER

De Josper is een authentieke Spaanse houtskooloven

Runderribeye 300gr.	€ 31,50
grain-fed gerookte sjalottensaus aardappelmousseline seizoensgroenten	
Spies van kippendijen	€ 18,50
Provençaals gekruid kruidige tomatensaus aardappeltjes seizoensgroenten	
Mixed grill	€ 23,50
lichtpittige kipfilet varkenshaasmedaillon flat iron steak harissamayonaise knoflookmayonaise seizoensgroenten	
Hamburger	€ 18,50
100% Angus beef tomatensalsa bacon jonge kaas jalapeño pepertjes mayonaise ketchup Romeinse sla	
Saté ARA	€ 18,50
varkenshaas satéuitjes kroepoek satésaus	

HOOFDGERECHTEN

Scholfilet	€ 20,50
uit de oven met kruidenolie kappertjesmayonaise aardappelmousseline seizoensgroenten	
Rode mul 	€ 19,50
filets gemarineerd met rode currypasta jus van langoustine seizoensgroenten	
Hele zeebaars	€ 25,50
mangosalsa seizoensgroenten	
Zalm 	€ 22,50
filet groene mosterd crème van wortel verse kruiden limoen crème fraîche seizoensgroenten	
Bouillabaisse XL	€ 22,50
huisgemaakte vissoep diverse vissoorten schaal- en schelpdieren	
Hollandse biefstuk 200gr. 	€ 20,50
stroganoffsous seizoensgroenten	
Varkenshaasmedaillons 	€ 19,50
chimichurri chips van Serranoham seizoensgroenten	
Pink risotto 	€ 16,50
rode biet geitenkaas crème fraîche walnoten tijm	
Aubergine 	€ 17,50
gegrild crème van wortel chimichurri spaghetti van rettich groene asperge pijnboompitten poeder van gedroogde olijven	

NAGERECHTEN

Aardbeien Romanoff	€ 8,50
vanille-ijs	
Trio van sorbetijs	€ 7,50
drie smaken sorbetijs hangop van citroenmelisse	
Dame Blanche	€ 7,50
drie bollen vanille-ijs warme chocoladesaus slagroom	
Parfait	€ 8,50
van groene appel stroop van amarenenkersen kersen sorbetijs	
Weckpotje	€ 7,50
crème van citrus rood fruit crumble van deeg	
Ananas van de barbecue	€ 8,50
in rum gemarineerd frambozen sorbetijs	
Sorbet ARA	€ 7,50
drie smaken sorbetijs vers fruit bosvruchtensaus slagroom	
Bovenstaande ijssoorten zijn ook per bol te bestellen. Vraag uw gastvrouw/gastheer naar de keuzemogelijkheden. Prijs per bol: € 2,00	

WIJNEN PER GLAS

Witte wijnen	
Amaral Sauvignon Blanc Leyda Valley, Chili	€ 5,25
Zuccolo Pinot Grigio Friuli, Italië	€ 5,95
Domaine St. Cécile Viognier Lanquedoc-Roussillon, Frankrijk	€ 5,95
Bellori Verdejo Rueda, Spanje	€ 5,95
Regnard Chablis Cuvée Saint Pierre Bourgogne, Frankrijk	€ 7,95
Rode wijnen	
Linton Park Cabernet Sauvignon Wellington, Zuid-Afrika	€ 5,95
Zensa Primitivo Biologisch Puglia, Italië	€ 6,25
Regnard Pinot Noir Bourgogne, Frankrijk (gekoeld en ongekoeld)	€ 6,75
Tomassi Amarone della Valpolicella Valpolicella, Italië	€ 9,95