



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

VOORGERECHTEN

Broodplank ✓	€ 5,75
maisbrood Waldkornbrood boter kruidenboter hummus tomatensalsa	
Steak tartare	€ 12,50
olijfolie sjalotjes kwarteleitjes gele uitjes piccalilly gel van cornichons	
Ravioli	€ 10,50
gevuld met kip, geitenkaas en peterselie balsamico lauwwarme Kumato tomatensalade geroosterde tomatendressing	
Rundercarpaccio	€ 11,50
truffelmayonaise pompoenpitten bosui Parmezaanse kaas	
Ceviche van makreel	€ 11,50
komkommer-ginschuim zoetzure komkommer wasabimayonaise Japans krokantje	
Viscarpaccio	€ 13,50
zalm en tonijn wakame krokantje van wonton dressing van miso en gember	
Trio van vis	€ 12,50
filet americain van zalm gekonfijte scampi's avocadopesto sashimi van tonijn wasabimayonaise	
Groentetuintje ✓	€ 10,50
kruidenkaas van pesto en tomaat red meat radijs roodlof venkel groene asperges komkommer Kumato tomaat frambozendressing	
Benedict ARA ✓	€ 10,50
brioche brood gestoofde spinazie bearnaisesaus eidooier	

SOEPEN

Vietnamese Pho ✓	€ 7,50
Oosterse groenten noedels kwarteleitjes	
Tomaten-crèmesoep ✓	€ 5,75
geroosterde paprika crème fraîche	
Bouillabaisse	€ 10,50
huisgemaakte vissoep diverse vissoorten schaal- en schelpdieren	
Wortelsoep	€ 6,50
gebonden pulled chicken	
Lamsbouillon	€ 7,50
groene asperges	

MAALTIJDSALADES

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

Vissalade	€ 19,50
gegrilde makreel gekonfijte scampi's gerookte zalm zoetzure venkel waterkers passievruchtdressing	
Geitenkaassalade ✓	€ 17,50
geitenkaas in filodeeg honing tijm roodlof appel frambozendressing optioneel: gebakken spek (+ € 1,00)	
Aziatische salade	€ 19,50
sukade biefstukjes unagi saus zoetzure komkommer Japans krokantje sesam red meat radijs dressing van miso en gember	
Tandoori kipsalade	€ 18,50
van de barbecue kikkererwten koriander cashewnoten mangochutney yoghurt dressing	

HOOFDGERECHTEN VAN DE JOSPER

De Josper is een authentieke Spaanse houtskooloven

Zalmoot	€ 21,50
citroen en rozemarijn seizoensgroenten chimichurri tomatendressing	
Poussin (piepkuiken)	€ 20,50
heel geserveerd ovenaardappeltjes groene asperges geroosterde peen	
Mixed grill	€ 23,50
tandoori kipfilet flat iron steak sparerib kalfsentrecote harissa crème fraîche barbecuesaus	
Kotelet	€ 24,50
van Iberico varken spek groene asperges geroosterde peen honing-mosterdsaus	

Spies van ossenhaas	€ 21,50
polenta romige truffelsaus snijbiet paksoi	
Lamsfilet	€ 24,50
bulgur doperwten pistachenoten harissa crème fraîche	
Hamburger	€ 17,50
100% Angus beef spek oud Rotterdamsche kaas gekonfijte rode ui Romeinse sla augurk barbecuesaus	
Tandoori kipfilet Ⓢ	€ 19,50
crème van wortel Pandanrijst mangochutney	

HOOFDGERECHTEN

Tonijn	€ 24,50
unagi saus snijbiet paksoi Japans krokantje	
Hele dorade	€ 23,50
gebakken Provençaalse vulling ovenaardappeltjes seizoensgroenten	
Makreel Ⓢ	€ 19,50
bulgur doperwten hangop van munt tomatensalsa	
Kabeljauwfilet Ⓢ	€ 21,50
peterseliekorstje vadouvansaus crème van wortel	
Bouillabaisse XL	€ 22,50
huisgemaakte vissoep diverse vissoorten schaal- en schelpdieren	
Duo van kalf	€ 23,50
kalfsentrecote kalfswang citroen-saliemayonaise crème van bloemkool	
Tournedos (200gr.) Ⓢ	€ 27,50
gekonfijte rode ui groene asperges geroosterde peen bearnaisesaus	
Fideuà pasta ✓	€ 17,50
doperwten spinazie hangop van munt zongedroogde tomaten	
Bloemkool ✓	€ 16,50
geroosterd crème Romanesco beurre noisette zongedroogde tomaten	

NAGERECHTEN

Grapefruit en sinaasappel	€ 8,50
gemarineerd in champagne bloedsinaasappelsorbetijs champagnesabayon	
Cheesecake	€ 7,50
Nutella Oreo roomijs	
Parfait	€ 7,50
van tiramisu lange vingers chocoladesaus gesuikerde hazelnoten	
Crème brûlée	€ 8,50
citroenmelisse knettersuiker limoncello sorbetijs	
Merengue	€ 7,50
lemon curd mascarpone nougat roomijs	
Sorbet ARA	€ 8,50
drie smaken sorbetijs vers fruit slagroom bosvruchtensaus	
Dame Blanche	€ 7,50
drie bollen vanille-ijs warme chocoladesaus 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

✓ Vegetarische gerechten

Ⓢ Deze hoofdgerechten zijn ook in seniorenporties te verkrijgen

BE INSPIRED BY NATURE