



APERITIF

- PROSECCO € 5.50
- GIN MARE & 1724 TONIC € 10.50
basilicum & zwarte peperkorrels
- SCROPPINO € 7.50
wodka, prosecco & citroensorbetijs
- GIN-TONIC SCROPPINO € 9.50
gin, tonic, & citroensorbetijs
- CAMPARI MIMOSA € 8.50
Campari, jus d'orange & prosecco

BREAD

- TOAST GEROOKTE ZALM € 5.50
- TOAST BELGISCHE PRÉPARÉ € 5.50
klassiek bereid
- BROOD € 4.95
huisgemaakte kruidenboter
& beurre de Paris

NIBBLES

- CHARCUTERIE € 11.50
- OOSTERSCHELDE OESTERS
€ 3.00 PER STUK
- HARDGEKOOKT EI
mayonaise
€ 1.50 PER STUK

VOORGERECHTEN

- HUISGEMAAKTE SOEP
VAN DE DAG € 6.95
- HUISGEMAAKTE UIENSOEP € 7.50
brood & gruyère
- RUNDERCARPACCIO € 8.95
Parmezaan krullen, rucola,
pijnboompitten & truffelmayonaise

- GAMBA'S UIT DE JOSPER € 9.75
knoflook, sinaasappel & peper
- CHAMPIGNONS € 7.95
gegratineerd, kaas & crème fraîche
- ESCARGOTS € 7.95
kruidenboter, knoflook & brood
- BLEU PLATEAU € 14.95 P.P.
vanaf 2 personen
proeverij van verschillende voorgerechten

- STEAK TARTARE
75 GRAM | 125 GRAM | 200 GRAM
€ 9.50 | € 15.00 | € 22.00
klassieke garnituur
- GEITENKAAS UIT DE OVEN € 9.50
verse vijgen
- FOIE GRAS € 12.50
rode ui chutney

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten & komkommer-tomaten salade

MEAT

- TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS
160 GRAM | 250 GRAM
€ 18.00 | € 24.95
- BUTCHER STEAK € 19.00
van Black Angus
- STEAK TARTARE 200 GRAM € 22.00
klassieke garnituur
- BLACK ANGUS HAMBURGER € 15.95
focaccia, cheddar,
tomatensalsa & mosterd
- IBERICO RACK € 24.50
buikspek en kastanje-aardappel puree
- KIP BONNE FEMME 300 GRAM € 17.50
gestoofd uit de Josper

LET'S SURF IT! + € 12.50
Combineer uw hoofdgerecht
met een halve kreeft

FISH

- GEKOOKTE ZEEUWSE
MOSSELEN € 18.50
witte wijn, prei, ui, selderij
& venkel met knoflooksaus
& whiskeysaus
- ZWAARDVIS € 26.50
antiboise
- HELE KREEFT
500 GRAM € 29.95
citroen & kruidenboter
- CATCH OF THE DAY
dagprijs

VEGETARISCH

- GEBAKKEN SPÄTZLE € 18.00
geroosterde paddenstoelen
& truffelroom

SALADES

Gemengde salade met
gekookt ei, tomaat, rode
biet, komkommer, rode ui,
Parmezaan, croutons en
een topping naar keuze:

- FRANSE KAAS
GEGRILDE KIPPENDIJ
OSSENHAAS
GAMBA'S
GEGRILDE GROENTES

Petite € 12.50
Grande € 17.50

- SAUCES € 1.95
Bearnaise | Peppersaus
Beurre de Paris | Rode wijn saus

SIDES € 4.50
Gegrilde groentes | Salade rode biet
Gegrilde groene asperges met
Parmezaanse kaas | Bonne Femme

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE € 7.95
kaneel ijs

- CHOCOLADE CRUMBLE € 8.75
karamel-zeezout ijs

- KAAS € 12.50
vijgenbrood & appel-perenstroop

- PROFITEROLES € 7.95
gevuld met slagroom & vanille ijs

Heeft u een allergie? Meld het ons!

WAT IS EEN JOSPER GRILLOVEN?

Veel van onze hoofdgerechten worden bereid in een robuuste houtskoolgrill "DE JOSPER": een gesloten barbecue, gestookt op houtskool. Volledig gesloten bereikt de oven temperaturen tot maar liefst 400°C! Het nobele hout en de perfect te regelen doorstroming van hete lucht zorgen voor unieke smaak, geur en textuur. Elk stuk vlees, vis, gevogelte maar ook groenten en deegwaren worden tegelijkertijd dichtgeschroeid, geroosterd én voorzien van een karakteristieke rooksmak. Dit zorgt voor de authentieke textuur en sappigheid aan uw gerecht. En dat proeft u!