



Welkom bij Josjes Culinaire, hét mobiele restaurant wat bij u thuis, op het werk of op een andere gewenste locatie komt. Wij bezorgen u en uw gezelschap een geweldige ervaring. U waant zich in een restaurant: lekker met uw gasten aan uw eigen tafel terwijl ons team ervoor zorgt dat het u aan niks ontbreekt.

Laat u verrassen door chef-kok Jos van Erp. Met meer dan 15 jaar ervaring in verschillende restaurants tovert hij keer op keer verrassende, originele gerechten op tafel. Hij werkt met verse producten van hoge kwaliteit en vrijwel alles komt uit eigen keuken.

Wij ontzorgen u van A tot Z en u kunt tot 6 personen a la carte dineren. Het menu zit vol culinaire verrassingen, maar uiteraard kunt u ook in overleg met de chef een menu samenstellen. Zo weet u zeker dat u enkel gerechten geserveerd krijgt met ingrediënten die u lekker vindt. Mocht u over een mooie wijncollectie beschikken dan kunt u de chef ook vragen om gerechten passend bij uw wijn te serveren. Daarnaast kunnen wij ook zelf een prachtig wijnnarrangement voor u samenstellen. Samen met onze wijnleverancier gaan wij op zoek naar verborgen pareltjes van over de hele wereld waarna we een heerlijk, origineel diner bedenken wat perfect bij de geselecteerde wijnen past.

Wij hopen u snel een unieke ervaring te mogen bezorgen.

Met culinaire groet,

Jos van Erp
Patron cuisinier

Menu du chef

Amuse van de chef

Voorgerecht

Cheviche van zeebaars met een marinade van Skully Gin oriental citrus en grapefruit. Geserveerd met diverse soorten radijs en een panna cotta van avocado, met een gel van aloe vera.

Wijnadvies: Verdejo 'Miluva', Valdecuevas, Rueda, Spanje

Tussengerecht

Aardappelrösti met een crème van doperwt en een compote van tomaat en gerookte eidooier dressing van gerookte honingtomaat en kaffir limoen.

Wijnadvies: Blue Emotion Rosé, Saint-Philippe, Languedoc, Frankrijk

Tussengerecht

Rouleaux van schol en langoustine, geserveerd met venkel, zeegroenten met een schuimige saus van schaaldieren.

Wijnadvies: Savatiano 'Oak Matured', Mylonas, Atikka, Griekenland

Hoofdgerecht

Brabantse asperge geserveerd met gebraden beter leven kalfshaas, een puree van basilicum en diverse lentegroenten. Met een jus gemaakt van aceto balsamico, sjalotjes en olijfolie.

Wijnadvies: Pinot Noir '1884 Estate Grown', Escorihuela, Medoza, Argentinië

Kaas

Selectie kazen van Fromagerie Guillaume met seizoensgarnituur

Wijnadvies: Blandy's Rich Madeira, Duke of Clarence, madeira, Portugal

Dessert

Proeverij van rabarber, espuma van vlierbloesem, mousse van witte chocolade en een sorbet van frambozen

Wijnadvies: Riesling Auslese, Die Golden Eule, Rheinshessen, Duitsland

Menu du chef 4 gangen € 59.50* per persoon

Wijnarrangement €36.50 bruisend aperitief, tafelwater plat en bruisend water.

Cheviche - rösti - kalf - rabarber

Menu du chef 5 gangen €69.50*

Wijnarrangement €43,50 inclusief bruisend aperitief, tafelwater plat en bruisend water.

Cheviche - rösti - schol langoustine - kalf - rabarber

Menu du chef 6 gangen €79.50*

Wijnarrangement €49,50 inclusief bruisend aperitief, tafelwater plat en bruisend water.

Alle gerechten

*Mocht u besluiten om geen wijnarrangement te nemen dan rekenen wij €75,00 voorrijkosten.

A la carte gerechten

Voorgerechten

Sashimi van zalm en zwaardvis met een dressing van gember en citrus, een proeverij van komkommer, een crème van Ras el hanout en een krokantje van papadum €21,50

Wijnadvies: Sauvignon Blanc/ Pinot Grigio 'ENA', Puklavec, Jeruzalem Ormoz, Slovenië

Salade kreeft met gemarineerde asperge, suikersla, tuinboontjes, prinsessenboontjes en kwarteleitjes. Dressing van groene kruiden met aardappel krokantjes.

Tartaar van beter leven kalf, steak tartaar met een gepocheerd kwartelei, gemarineerde bundelzwammetjes, kaviaar gemaakt van truffel, crème van groene mosterd en krokante kappertjes.

Salade Pata Negra met gegrilde coquille, crème van basilicum, zuurdesem croutons, zoetzure zilveruitjes, komkommer aspic en red meat radijs.

Gemarineerde watermeloen met gember en citrus en een proeverij van komkommer krokant met limoen peper en een crème van Ras el hanout.

Hoofdgerechten

Krokant gebakken kalfszwezerik in combinatie met kalfsukade. Met roergebakken wilde spinazie, bundelzwammen en pijnboompitten. Gerookte aardappel mousseline, zoet zure bloemkool en een rode wijn jus €32,50

Proeverij van Brabants Kempen lam, de nek zacht gestoofd, de bout rose gebraden op de Big Green Egg. De filet geserveerd met een korst van groene kruiden. Geserveerd met een asperge, tabouleh en een eigen jus €33,00

Inktvisinktrisotto met ricotta en gegrilde rode mul, gestoofde mosselen en vongole. Zilte zeegroenten, compote van Roma tomaten, dressing van gerookte honingtomaatjes en kaffir limoen €34,00

Lijngevangen zeebaars met mosselen en vongole. Een puree van basilicum getouneerde lentegroenten en een saus van schaaldieren €32,00

Brabantse asperge met een gepocheerd hoeveeitje, nieuwe aardappel, peterselie en gebakken beukenzwam geserveerd met een hollandaise van vadouvan €29,50

Supplementen

Gebakken ganzenlever

Ganzenlever krullen

Krokant gebakken kalfszwezerik

€9,00

Desserts

Proeverij van pure chocolade, diverse structuren op verrassende wijze gepresenteerd €12,50

Dessert gemaakt van sinaasappel: taartje gemaakt van sinaasappel en witte chocolade. Compote van van sinaasappel en specijeren. Geserveerd met een sorbet van bloedsinaasappel.

Wijnadvies: Welschriesling Spätlese, Grenzhof-Fiedler, Burgenland, Oostenrijk

Dame blanche 2.0. Bal van krokante chocolade met vanille parfait, marshmallow met amandelkogels van bittere chocolade en warme chocoladesaus €12,50

Wijnadvies: Pinot Blanc Auslese, Grenzhof-Fiedler, Burgenland, Oostenrijk

Assortiment kazen van Fromagerie Guillaume geserveerd met een seizoensgarnituur €15,00

Wijnadvies: Kerner Spätlese, Die Golden Eule, Rheinhessen, Duitsland

Wijnkaart

Mousserende wijnen

Rijp en krachtig met een volle mousse

- Cava Brut 'Organic' Dignitat, Penedès, Spanje € 35,00
- Ruinart Blanc de Blancs, Champagne, Frankrijk € 165,00
- Ruinart Rosé, Champagne, Frankrijk € 165,00

Witte wijnen

Fris, sappig en geconcentreerd

- Grüner Veltliner, Grenzhof-Fiedler, Burgenland, Oostenrijk € 32,00
- Sauvignon Blanc, Sounds, Marlborough, Nieuw-Zeeland € 38,75

Rijp, rond en kruidig

- Pinot Grigio 'Garda, Clivus', Monteforte, Veneto, Italië € 31,50
- Riesling 'Sommelier Selection', Bernhard Eifel, Mosel, Duitsland € 45,00

Vol, romig en complex

- Chardonnay 'Very' Anne de Joyeuse, Limoux, Frankrijk € 41,00
- Viognier/ Roussanne, Babylon's Peak, Swartland, Zuid-Afrika € 47,50

Rosé wijnen

Lichte kleur, fris en sappig

- MIMI en Provence, Vins Bréban, Provence, Frankrijk € 42,25

Rode wijnen

Elegant en geconcentreerd

- Valpolicella 'Clivus', Monteforte, Veneto, Italië € 35,00
- Spätburgunder, Salwey, Baden, Duitsland € 48,82

Rijp, kruidig en intens

- Shiraz, The Signal Post, South East, Australië € 31,00
- Pinotage, Babylon's Peak, Swartland, Zuid-Afrika € 41,25

Krchtig, complex en vol

- Malbec '1884 Estate Grown', Escorihuela, Mendoza, Argentinië € 38,00
- Rioja Reserva, Viña Valoria, Rioja, Spanje € 48,00