



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

Pastrami van wildzwijn, met Waldorfsalade met jonge boerenkool, zoet zure sjalot, appelmarshmallows. Gerookte mayonaise, krokantje je met groene kruiden

Wijnadvies: Pinot Blanc, Kuhlmann-Platz, Alsace, Frankrijk

Tussengerecht

Cocktail van in aromatisch olijfolie gekonfijte kabeljauw en zacht gegaarde kalfswang, met een compote van sjalottjes, een zalf van bloemkool en truffel en een saus van eekhoortjesbrood.

Wijnadvies: Viognier '1884', Escorihuela, Mendoza, Argentinië

Tussengerecht

Jack wellington: Beef wellington gemaakt met Jackfruit, duxelles van paddenstoelen, groene kool en een jus van morilles.

Wijnadvies: Pinot Noir 'Privilege', Drouet, Loire, Frankrijk

Hoofdgerecht

Proeverij van hert;

De rug rosé van de Big Green Egg geserveerd met grootmoeders rodekool. De kotelet geroosterd met gewokte spruitjes. Compote van gekarameliseerde pompoen en estouffade. Geserveerd met pomfondant en een jus van gebrande cacaobonen en pedro ximenez

Wijnadvies: Joya, Casa Santos Lima, Lisboa, Portugal

Kaas

Selectie kazen van Fromagerie Guillaume met seizoen garnituur

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

Dessert

Twister van pure chocolade en amarene kers.

Wijnadvies: Ruby Porto, Vinhos Borges, Porto, Portugal

Menu du chef 4 gangen € 69.50* per persoon

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

Wildzwijn - cocktail kabeljauw - hert - kers

Menu du chef 5 gangen €79.50*

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

Wildzwijn - cocktail kabeljauw - jack wellington - hert - kers

Menu du chef 6 gangen €89.50*

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

Alle gerechten

*Mocht u besluiten om geen wijnarrangement te nemen dan rekenen wij €80,00 voorrijkosten. Liever geen wijnarrangement? Neemt u dan even kijkje op onze wijn kaart verder op. Liever een Gin Tonic of cocktail vooraf? Als u een wijnarrangement afneemt dan betaalt u maar de helft van de cocktail. Wij kunnen eventueel gewenst een bier arrangement of alcoholvrij arrangement samenstellen.

A la carte gerechten

Voorgerechten

Vitello Tonato 2.0

Tartaar van beter leven kalf met gegrilde Albacore tonijn, crème van gepofte paprika en ras el hanout, groene kruiden olie en een mayonaise van gedroogde gerookte tonijn. *Wijnadvies: Pinot Grigio, Galathea, Veneto, Italië (€ 5,10)*

€32,50

Terrine van ganzenlever en fazant geserveerd met brioche, een compote van mango en een gel van abrikoos.

Wijnadvies: Riesling Kabinet, Reuter-Dusemund, Mosel, Duitsland (€ 7,54)

€37,50

Diverse bereidingen van zalm; tartaar van zalm met crème fraiche, bieslook en een krokant van groene kruiden. Takatki van zalm met wakamee salade geserveerd met een crème van bergamot.

Warm gerookte zalm met dille en peterselie en een salade van venkel.

Wijnadvies: Chardonnay, Clivus, Veneto, Italië (€ 6,28)

€30,00

Proeverij van schaaldieren

Schaaldieren bisque met hand gepelde Hollandse garnalen en lobbige room. Gebakken langoustine met een compote van tomaat en schuim van verbena. Salade kreeft met frisse kruiden sla.

Wijnadvies: Chardonnay, Clivus, Veneto, Italië (€ 6,28)

€35,00

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

Wijnadvies: Pinot Grigio, Galathea, Veneto, Italië (€ 5,10)

€27,50

Hoofdgerechten

Eend gekarameliseerd met soja en honing met een puree van bataat, gebakken shi-take, gepofte zilver ui, gebakken mais, een krokant van lotuswortel en een jus van lapsang Souchon *Wijnadvies:*

Bardolino, Monte Zovo, Veneto, Italië (€ 8,51)

Sashi beef lende gegrild op de Big Green Egg, met geroosterde groene asperge, een crème van gebarbecuede knolselder, duxelle van paddenstoelen, gekonfijte aardappel en een jus van gekarameliseerde knoflook

Wijnadvies: Joya, Casa Santos Lima, Lisboa, Portugal (€ 5,26)

€46,50

Tarbot van de grill met ganzenlever, aardappel mousseline, zuurkool, gebakken cantharellen, en een saus van eekhoorntjesbrood.

Wijnadvies: Chardonnay 'Duett', Fiedler, Burgenland, Oostenrijk (€ 7,79)

€47,50

Saffraan risotto met kreeft, zilte zee groenten, compote van Roma tomaten, dressing van gerookte honingtomaatjes en kaffir limoen, Zeeuwse schelpjes en een saus van saffraan en schelpdieren.

Wijnadvies: Viognier '1884', Escorihuela, Mendoza, Argentinië (€ 8,97)
€49,50

Beef wellington van jackfruit met gestoofde little gem, puree van gele wortel en kardemom, diverse gegrilde groenten, gebakken cantharellen en een jus gemaakt van paddenstoelen. *Wijnadvies: Quattro di Rossi 'Ripassato', Veneto, Italië (€ 7,18)*
€36,50

Supplementen

Gebakken ganzenlever
Ganzenlever krullen
Krokant gebakken kalfszwezerik
€9,00

Desserts

Proeverij van pure chocolade; diverse structuren op verrassende wijze gepresenteerd.
Wijnadvies: Primitivo Dolce, Feudi Salentini, Puglia, Italië
€13,50

Eclair met gezouten karamel, bacon en beurre noisette
Wijnadvies: Pinot Blanc Auslese, Grenzhof-Fiedler, Burgenland, Oostenrijk €13,50

Diverse bereidingen van mango, geserveerd met spekkoek.
Wijnadvies: Auslese, Die Golden Eule, Rheinhessen, Duitsland
€13,50

Assortiment kazen van Fromagerie Guillaume geserveerd met een seizoensgarnituur
Wijnadvies: Rich Madeira, Blandy's, Madeira, Portugal
€17,50

Aperitieven

Gin Mare, rozemarijn, steranijs, salie en Fever Tree mediterranean tonic
€15,00

Hendrick's gin, komkommer en Fever Tree tonic water
€15,00

The Kyoto Distillery KI NO BI, met yuzu, sereh, szechuanpeper en Fever Tree Lemon tonic water
€15,00

Jameson Irish whiskey, Fever Tree Ginger Ale
€12,50

Alcohol vrij

Seedlip spice 94, grapefruit en Aromatic Tonic water,
€13,50

Nogroni, mocktail van crodino, Citrus en rozemarijn
€12,50

Wijnkaart

Mousserende wijnen

Rijp en krachtig met een volle mousse

- Cava Brut 'Organic' Dignitat, Penedès, Spanje € 35,00
- Prosecco superiore Val d'Oca, Cuvee JOS, Valdobbiadene, Italië € 35,00
- Hostomme Blanc de Blanc Grand cru, Champagne, Frankrijk €80,00
- 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

Krachtig, complex en vol

- Malbec '1884 Estate Grown', Escorihuela, Mendoza, Argentinië € 38,00

- Rioja Reserva, Viña Valoria, Rioja, Spanje € 48,00