



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

Surf en turf 2.0 dun gesneden rundvlees met een kern van langoustine, proeverij van tomaat en mayonaise van langoustine

Tussengerecht

Gebakken griet filet met gerookte aardappelmousseline, romige zuurkool, gebakken paddenstoelen en een saus van eekhoortjesbrood

Tussengerecht

Stoverij van konijn geserveerd met gekonfijte fazantenborst en een crunch van zoete aardappel.

Hoofdgerecht

Hertenrug met raz el hanut, een flan van rodekool, kruidige parelgort, hertensukade met gekarameliseerde appel, rodekoolsalade en een saus van gebrande cacaobonen

Kaas

Selectie kazen van Fromagerie Guillaume met seizoen garnituur
Kerner Spätzle, Die Golden Eule, Rheinhessen

Dessert

Gegrilde ananas met specerijen, karamelmousse nougatine., compote van ananas en roomijs van honing en gember.

Menu du chef 4 gangen € 79.50 per persoon

Wijnarrangement €42.50* bruisend aperitief, tafelwater plat en bruisend water.

surf en turf – griet – hert – ananas

Menu du chef 5 gangen €89,50 per persoon

Wijnarrangement €51,00* inclusief bruisend aperitief, tafelwater plat en bruisend water.

surf en turf – griet – konijn – hert – ananas

Menu du chef 6 gangen €99.50 per persoon

Wijnarrangement €59,50* 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

Pastrami €32,50

Pastrami van wildzijn met waldorfslade, gemarineerde bundelzwammen, kruidensalade, goene appel, pecanoten en `mayonaise van gerookte mosterd.

Koningsvis €33,00

Cheviche van koningsvis met een marinade van Rotterdamse soja-saus met gember, koriander, rode ui en knoflook. Geserveerd met grapefruit, furikake tuilles en een gel van aloë vera

Buikspek en langoustine €36,00

Zacht gegaard buikspek op Aziatische wijze in combinatie met gebakken langoustine met een rouleau rettich en paksoy, crème van schaaldieren en structuren van komkommer.

Bardolino, Monte Zovo, Veneto, Italië

Waterbuffel €34,00

Dus gesneden gerookte waterbuffel geserveerd met zwezerik, gemarineerde bundelzwammen, kruidensalade, gerookte salvora mosterd en een kruiden krokantjes

Chenin Blanc, Gold Mountains, Westkaap, Zuid-Afrika

Gemarineerde watermeloen €29,50

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

Wijnadvies: Pinot Grigio, Galathea, Veneto, Italië

Hoofdgerechten

Tournedos Rossini €47,50

Hereford Tournedos van boerderij 't Zandeind in Riel klassiek geserveerd.

Hattrick, Quinta da Boavista, Lisboa, Portugal

Griet €42,50

Gebakken griet filet met gerookte aardappelmousseline romige zuurkool, gebakken paddenstoelen en een saus van eekhoorntjesbrood.

Reerug €52,50

Rosé gebraden reerug, met lauw warme compote van appel en vanille. Diverse structuren van rode kool, krokant van peperkoek. Jus van vijg en bittere chocolade

Vegan Rendang €43,50

Rendang van spitskool met proeverij van pompoen. Geserveerd met cashewnoten en jonge rucola en een schuimige saus van thom kha kai

Bardolino, Monte Zovo, Veneto, Italië

Risotto €45,00

Truffelrisotto met gebakken bospaddenstoelen en verse truffel. Crème van eidooier, kruidensla en krokantjes oude kaas.

Supplementen

Gebakken ganzenlever

Ganzenlever krullen

Krokant gebakken

Kalfszwezerik

€12,50

Desserts

Chocolade €17,50

diverse structuren van witte en pure chocolade op een verrassende manier gepresenteerd.

Mango €19,50

Huisgemaakte spekkoeke met een compote van mango, mouse van mango, bavarois exotique, mango espuma en sorbet van mango.

Stoofpeer €17,50

Stoofpeer gevuld met crème Swiss, krokant van pecannoot en roomijs van specerijen.

Reblochon €22,50

lauw warme reblochon, met een compote van gekarameliseerde sjalot en veenbes en gebakken ganzelever.

Kaas €19,50

Assortiment kazen van Fromagerie Guillaume geserveerd met een seizoen garnituur *Kerner Spätzle, Die Golden Eule, Rheinhessen, Duitsland*

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, Italie	€ 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, Malborough, 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