



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

Beef tataki

Op Aziatisch wijze gemarineerd rundvlees kort dicht geschroeid. Geserveerd met een proeverij van komkommer, een tapenade van edame boontjes en een marshmallow van zoete soja met een crunch van furikake.

Wijnsuggestie: Jeruzalemčan Suho, Puklavac, Jeruzalem Ormož, Slovenië

Tussengerecht

Koningsboleet

Koningsboleet in miso gemarineerd en daarna krokant gebakken. Geserveerd met een gnocchi van pompoen en een saus van limoenblad.

Wijnsuggestie: Garganega, Clivus, Veneto, Italië

Tussengerecht

Ravioli

Open ravioli gevuld met een ragout van Zeeuwse schaal en schelpdieren. Geserveerd met gebakken langoustine en coquille.

Wijnsuggestie: Bleu Rivage Rosé, Provence, Frankrijk

Hoofdgerecht

Eend

Krokant gebakken eendenborst met een puree koolraap, de bout gekonfijt met pistache, een compote van rode ui, gegrilde lente-ui en rode biet. Met een jus gemaakt van oude aceto balsamico azijn.

Wijnsuggestie: Pinot Noir, Maison Vialade, Saint Auriol, Languedoc, Frankrijk

Kaas

Selectie kazen van de kaaszaak met seizoen garnituur

Wijnadvies: Blandy's Duke of Clarence Madeira

Dessert

Chocolade

Verschillende structureren van chocolade, mousse van pure chocolade, cheesecake van witte chocolade, chocolade brownie en sorbet van witte chocolade.

Auslese, Die Bronze Lowe, Mosel, Duitsland

Menu du chef 4 gangen €89.50 per persoon Beef, koningszwam, eend, chocolade

Wijnarrangement €45,50* bruisend aperitief, tafelwater plat en bruisend water.

Menu du chef 5 gangen €99,50 per persoon Beef, koningszwam, ravioli, eend, chocolade

Wijnarrangement €54,60* inclusief bruisend aperitief, tafelwater plat en bruisend water.

Menu du chef 6 gangen €109.50 per persoon Alle gerechten

Wijnarrangement €63,70* 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

Koningsvis €28,75

Tartaar van Koningsvis met een dressing van kaffier limoen en gerijpte sojasaus, ingelegde radijsjes, een crème van avocado en een cracker van furikake.

Buikspek langoustine €31,50

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

Coquille €29,00

Carpaccio van hand gedoken coquilles met bloemkool structuren, geroosterde hazelnoten, een gel van passievrucht, een dressing van Citrus en een krokantje van passievrucht.

Ganzenlever & Paling €34,00

Terrine gemaakt van ganzenlever en gerookte paling met compote van kweekpeer en moscatel, getoast briochebrood en een siroop van oude port.

Eendenborst €28,00

Eendenborst gepekeld in whisky, jeneverbes, rozemarijn en zoethout met een compote van rode biet, een gel van kers en limoenblad pistache.

Knolselderij €27,90

Pathé van knolselderij met pecannoot, pompoenpit, frambozen dressing, mouse van truffel, gemarineerde beukenzwammen en getoast briochebrood.

Watermeloen & steak tartaar €26,50

Watermeloen gepekeld en gedroogd, daarna gehakt en op smaak gemaakt als klassieke steak tartaar met een crème van eidooier, mayonaise van truffel, Taggiasche olijf en een crostini van zuurdesem.

Hoofdgerechten

Tournedos Rossini €44,50

Hereford Tournedos van boerderij 't Zandeind in Riel klassiek geserveerd met groenten van het moment en een jus van madeira

Gegrilde Rib-eye €42,50

Ribeye van boerderij 't Zandeind in Riel gegrild op de big green egg met een puree van truffelaardappel, 2 bereidingen van artisjok, een crème van gebrande punt paprika en een jus van aceto balsamico sjalot en olijfolie.

Zeeduivel €43,00

Zeeduivel zacht gegaarde in verveine thee en een kort geschroeide korst van oosterse specerijen met truffel aardappelpuree, paksoi, gekonfijte radijs en een beure blanc van citroengras

Griet €46,00

Gegrilde grietfilet geserveerd met gegrilde jonge lente groenten, saffraan risotto, krokant van inktvisinkt en een plantaardige jus van limoen

Hoen & Gamba €42,95

Rouleau van biologische Kemperlandhoen, gevuld met black tiger garnaal een mousseline van koolraap. Met groente van het moment en een schuimige saus van schaal dieren.

Vega rendang €37,50

Rendang van spitskool met verschillende bereidingen van pompoen, cashewnoten, jonge rucola en een schuimige saus van thom kha kai

Pompoensteak €35,00

Steak gemaakt van pompoen en rozemarijn geserveerd met jacked potato met laurier, spitskool ala crème, groene asperge en een plantaardige jus van rode wijn laurier

Supplementen €12,50

Gebakken ganzenlever

Ganzenlever krullen

Krokant gebakken Kalfszwezerik

Desserts

Chocolade €17,50

Taartje gemaakt met verschillende structuren van pure chocolade. Gevuld met een crème van gekarameliseerde melk. Geserveerd met een parfait van witte chocolade en limoen.

Tzatziki €17,50

Verrassend fris dessert met komkommer en yoghurt. Geïnspireerd op het Griekse gerecht tzatziki.

Ananas €16,50

Gegrilde ananas met een mousse van macadamia noot, kaviaar van aceto balsamico, amandel cake en vanille-ijs.

Kaas €18,50

Assortiment kazen van de kaaszaak, geserveerd met een seizoen garnituur

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, 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