

MENU

MENU

BROOD & BITES

BROOD huisgemaakte kruidenolie & kruidenboter	€ 4,95
OESTERMIX 3 oesters uit de Josper grill & 3 oesters klassieke vinaigrette	€ 23,50
KAVIAAR blini & crème fraise	€ 27,50

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO pecorino, gepofte bos paddenstoelen & truffelmayonaise	€ 15,95
GEMARINEERDE NOORSE ZALM & TONIYN SASHIMI sesamzaad & wasabi mayonaise	€ 17,50
BURRATA balsamico & tomaten antiboise	€ 15,50

SOEP

COQUILLES groene asperge & citroen beurre blanc	€ 18,50
BISQUE MET KREEFT	€ 15,50

TUSSENGERECHTEN

HALVE KREEFT met limoen mayonaise	€ 24,50
CAMEMBERT UIT DE OVEN - VOOR 2 om lekker te dippen	€ 18,50

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met onbeperkte friet en salade.

TOURNEDOS 250 GRAM jus van truffel	€ 36,50
ZEEBAARS UIT DE JOSPER kreeften jus	€ 31,50
HELE KREEFT UIT DE JOSPER huisgemaakte kruidenboter	€ 44,50
GEKONFIJTE EENDENBOUT tijm & gepofte knoflook	€ 32,50
KROKANT GEKBAKKEN POLENTA gepofte paprika & mozzarella	€ 28,50
RED SPECIAL Halve kreeft, reuzen gamba & tournedos (per 2)	P.P € 45,00
SAUZEN BEARNAISE KRUIDENBOTER BBQ SALSA PEPPER RELISH	€ 2,35

LET'S SURF IT
(+ € 23,50)

LET'S FOIE IT
(+ € 12,95)

SUPPLEMENTS

ASPERGES groene asperge & grana Padano	€ 6,50
GEROOSTERDE GROENTES	€ 6,50

DESSERTS

CHOCOLADE FONDANT karamel zeezout ijs & rood fruit	€ 13,95
KAASPLANK 3 soorten Franse kaas, vijgenbrood & appelstroop	€ 16,50
PAVLOVA rood fruit & vanille ijs	€ 13,95



BREAD & BITES

BREAD BOARD € 4,95 homemade herb oil & herb butter	€ 4,95
OYSTERMIX € 23,50 3 oysters with classic vinaigrette & 3 oysters from the Josper with spinach & bearnaise	€ 23,50
CAVIAR € 27,50 blini & crème fraise	€ 27,50

STARTERS

BEEF CARPACCIO pecorino, wild mushroom & truffle mayonnaise	€ 15,95
MARINATED NORVEGIAN SALMON & TUNA SASHIM sesame seed & wasabi mayonnaise	€ 17,50
BURRATA balsamic tomato antiboise	€ 15,50

SOUP

SCALLOPS green asparagus & lemon beurre blanc	€ 18,50
BISQUE LOBSTER	€ 15,50

SECOND COURSE

HALF A LOBSTER lime mayonaise	€ 24,50
CAMEMBERT FROM THE OVEN to share for two	€ 18,50

MAIN COURSES

All main courses are served with fries & salad

TENDERLOIN 250 GRAM truffle gravy	€ 36,50
SEABASS FROM THE JOSPER lobster sauce	€ 31,50
WHOLE LOBSTER FROM THE JOSPER home made herb butter	€ 44,50
DUCK CONFIT thyme & roasted garlic	€ 32,50
CRISPY FRIED POLENTA roasted bell pepper and mozzarella	€ 28,50
RED FISH MEAT PALET - FOR 2 half a lobster, prawn & tenderloin	P.P € 45,00
SAUZES BEARNAISE HERB BUTTER BBQ SALSA PEPPER RELISH	€ 2,35

LET'S SURF IT
(+ € 23,50)

LET'S FOIE IT
(+ € 12,95)

SIDE DISH

ASPARAGUS & GRANA PADANO	€ 6,50
ROASTED VEGETABLES	€ 6,50

DESSERT

CHOCOLATE FONDANT caramel sea salt ice cream & red fruit	€ 13,95
CHEESE BOARD	€ 16,50
PAVLOVA red fruit & vanilla ice cream	€ 13,95

