

## MENU'S ZIJN PER TAFEL EN NIET COMBINEERBAAR

### Jospasmenu (sharing ) vanaf 2 personen

#### 4 of 5\* gangen menu

Sint Jacobnootjes/ gandaham/ rode biet

Bigoli/ fijne groentjes/ manchego  
en

Kort gebakken rundsvlees/ truffeljus/ crème zoete aardappel

\* Kabeljauwhaas/ structuren van pastinaak

Solomillo Ibérico Bellota/ crumble mosterd/ serranoham

Parfait/ rum/ rozijnen/ chocolade of Kaasbordje (+5€)

Vier - gang 49€ pp

\* Vijf - gang 59€ pp

### Jospas “meatlovers” (sharing ) vanaf 2 personen

#### 4 gangen menu

Gerijpte carpaccio/ waterkerscrème

Filet de canette/ ravioli/ pompoen

Bife de tira (lengte gesneden entrecote)/seizoensgroenten

Appelcrumble of Kaasbordje (+5€)

Vier - gang 55€ pp

# Menu à la carte

(max 4 verschillende gerechten per tafel,

Vanaf 6 personen vragen wij om het menu te nemen)

## Voorgerechten

Sint Jacobnootjes/ gandaham/ rode biet 16.80

*Suggestiewijn: Point Gruner Veltliner – Gruner Veltliner - Oostenrijk*

Burrata/basilicumpesto/ tomaat 16,40 (V)

*Suggestiewijn: Point Gruner Veltliner – Gruner Veltliner - Oostenrijk*

Kort gebakken rundsvlees/ truffeljus/ crème zoete aardappel 16.50

*Suggestiewijn: Emotion 1 – merlot, cabernet sauvignon - Frankrijk*

Gerijpte carpaccio/ waterkerscrème 16.10

*Suggestiewijn: Emotion 1 – merlot, cabernet sauvignon - Frankrijk*

Filet de canette/ ravioli/ pompoen 16.90

*Suggestiewijn: Radacini reserva wit – pinot grigio, chardonnay - Moldavië*

## Hoofdgerechten

Steak tartaar van txogitxu premium van de Chef/ verse frietjes/  
slaatje 26,20

*Suggestiewijn: Ventepuro – cabernet sauvignon, merlot - Chili*

*Suggestiewijn: Domaine des cassagnoles – gros manseng - Frankrijk*

Kabeljauwhaasje/ structuren van pastinaak/ beurre blanc 31,20

*Suggestiewijn: Radacini reserva wit – pinot grigio, chardonnay - Moldavië*

Bife de tira (per 2pers)/ seizoensgroenten 35.90 pp

*Suggestiewijn: Contrada del Falco - negroamano, primitivo, malvasia – Italië*

Solomillo Ibérico Bellota/ crumble mosterd/ serranoham 30.70

*Suggestiewijn: Contrada del Falco - negroamano, primitivo, malvasia – Italië*

Gelderse Hoen/ roomsausje/ structuren van wortel/ frietjes 23.50

*Suggestiewijn: Domaine de castelnau – viognier - Frankrijk*

Ravioli/ pompoen/ pecannoten / rozijnen/pomodorisaus (V) 24.50

*Suggestiewijn: Ventepuro – Cabernet sauvignon, merlot – Chili*

## Jinthes Favorieten

Curryworst/ frietjes 6.90

Kinderspaghetti 7.20

Kipfilet, appelmoes en frietjes 11.20

## Uit de snoepkast

Parfait/ rum/ rozijnen/ chocolade 10.50

Dame Blanche "new Weselo style" 9.50

Appelcrumble 9.20

Chocolademoeulleux/ vanille – ijs 9.50

Kinderijsje 3.50

Kaasplankje 13.50

## SUGGESTIEWIJNEN WIT:

**Domaine de castelnau – viognier**

**glas 5.80/ Fles 28.80**

Heerlijk geurend naar wit nazomer fruit zoals abrikoos en perzik. Deze geur komt terug in de smaak. Fijne milde afdronk.

**Cuvée Rossela - Auxerrois Chardonnay**

**glas 8.00/ Fles 38.00**

heeft een helder lichtgele kleur. In het zachte aroma komen met name wit fruit als appel en peer naar boven. De aanzet is fris, mooi sappig en droog met een volle afdronk. 12 maanden rijping op vat, waarvan 4 maanden op nieuwe Franse eik

**Domaine des cassagnoles réserve – gros manseng**

**glas 5.70 / Fles 28.20**

is loepzuiver, expressief geurend en heeft in de smaak nuances van peer en abrikozen. De geur alleen al neemt je mee naar de Gascognes. Plezierige, zuivere afdronk.

**Point Gruner Veltliner – grüner veltliner - Oostenrijk**

**glas 6.90 /Fles 34.50**

Deze wijn biedt zich heel levendig aan met een citroengele kleur met lichte groene reflecties. Heel frisse geuraanzet vol citrus en kruidigheid die gevolgd wordt door een loepzuivere smaak met strakke mineralen, rijpe citrus en tintelende zuren.

**Reserve radicini riserva – chardonnay/pinot grigio – Moldavië**

**Glas 7.80 /Fles 35**

Een glas vol rijp fruit, perzik/meloen peer en zeker ook frisheid van Citrus en wat hintten van hout. de wijn is fris maar ook wat mollig door het gebruik van Frans eikenhoutenvaten.

## SUGGESTIEWIJNEN ROOD:

### **Ventopuro – Cabernet sauvignon, merlot – Chili** **glas 6.50/Fles 31.70**

Overheersende tonen van zwarte bessen en robuuste smaak verraden het gebruik van Cabernet Sauvignon. De scherpe kantjes zijn netjes afgerond door de toevoeging van Merlot en staat garant voor een fruit vol romig karakter van vlezig Amarene kersen. Uiterst temperamentvol met weelderig fruit.

### **Emotion 1 – Merlot, Cabernet Sauvignon - Frankrijk** **Glas 5.8 /Fles 29**

is voor een klein gedeelte gerijpt op hout. Dit geeft deze wijn een zeer vriendelijk karakter. In de geur en smaak komen onder andere kersen en bramen naar voren. De wijn is soepel en heeft een mooie mondvullende afdronk en zachte tannines.

### **Contrada del Falco – negroamano, primitivo, malvasia -Italië**

**Glas 8.5 /Fles 35.90**

Na 12 maanden vatrijping krijgen we een robijnrode wijn met een lichte oranje glans. De heerlijke aroma's wijzen op een groot evenwicht tussen rijp fruit en zeer zachte tannines, in combinatie met geuren van cassis, frambozen en gedroogde vijgen. In de mond is deze blend sappig en gul, vol van fijn fruit

### **ZIN – zinfandel -Italië**

**Fles 42**

De wijn heeft een buitengewoon complex bouquet met tonen van pruimen, kruiden, chocolade eikenhout en bramen. In de smaak vol, weelderige, geconcentreerd fruitig, met evenwichtige tannines en een lange, frisse afdronk met een fijne zuurgraad.

### **Juan Gil Siver Label – Monastrell – Spanje**

**Fles 45**

komt van wijngaarden van meer dan 50 jaar oud. De wijn wordt 12 maanden opgevoed op frans eiken. De kleur is paars-rood en in de neus ontwaart zich rood en zwart fruit zoals rode bes en braam. Ook fraaie tonen van gerookt hout en espresso. In de afdronk komen de verfijnde tannines naar boven