joseph

BAR BISTRO & GRILL

APERITIEF

BREEKBROOD MET KRUIDENBOTER & AIOLI	7.5
KNOFLOOKBROOD BY JOSEPH	7.5

VOORGERECHTEN

FRANSE UIEN SOEP 9.5
OP KLASSIEKE WIJZE MET EEN KAAS CROUTON

CARPACCIO 16
DUN GESNEDEN OSSENHAAS MET GEDROOGDE TUINBONEN, ZONGEDROOGDE TOMAAT EN KEUZE UIT PESTO OF TRUFFEL

STEAK TARTAAR 17.5
FIJN GESNEDEN OSSENHAAS OP SMAAK GEBRACHT NAAR UW WENS *TAFELBEREIDING*

GAMBA PIL PIL 15
GAMBAS MET KNOFLOOK, UI EN RODE PEPERS

TATAKI A LA BELLA 17.5
DUO VAN OSSEHAAS & TONIJN MET PONZU, WASABI, SRIRACHA-MAYONAISE, KROKANTE KNOFLOOK EN UI

SPICY SURF & TURF 15
KROKANT GEBAKKEN RIJST MET TONIJN, OSSENHAAS EN SPICY MAYONAISE.

CHAMPIGNONS AIOLI 15
CHAMPIGNONS MET AIOLI, GEGRATINEERD UIT DE OVEN

CHICKEN AND WAFFEL 14
WAFEL, KROKANTE KIP, RINSE APPEL STROOP

BUIKSPEK 14
BUIKSPEK MET RODE PEPER-KARAMEL, BOSUI EN KROKANTE UI

MINUTE STEAK 80 GRAM 16
DUN GESNEDEN OSSENHAAS VAN DE GRILL MET CHIMICHURRI, TOMAAT EN UI

KARAAGE & KIMCHI 14
GEMARINEERDE KARAAGE, KIMCHI SRIRACHA MAYONAISE, SESAM

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS JOSEPH 200 GRAM 32.5
WERELDBEROEMD IN HOOFDDORP!
OSSENHAAS MET JUS NAAR KEUZE:
ROOMBOTER / TRUFFEL / SPICY À LA MO

SPARERIBS 26.5
ZOET / PITTIG

BURGER 200 GRAM 23.5
MET FRIET

PASTA SCAMPI 21.5
SPAGHETTI MET GAMBA'S, KNOFLOOK EN RODE PEPER

KAAS FONDUE 22.5
ROMIGE KAASFONDUE MET CRUDITÉS EN BREEKBROOD
SUPLEMENT OSSEHAAS 8

RIB-EYE 200/400 GRAM 32.5/54.5
MET SEIZOENSGROENTEN

BAVETTE 200/300/400 GRAM 28.5/42.5/57
MET CHIMICHURRI EN SEIZOENSGROENTEN

PICANHA BY JOSEPH 200/400 GRAM 34.5/59.5
GESERVEERD OP EEN SPIES, GEFLAMBEERD MET WHISKEY

SATÉ 23.5
KEUZE UIT VARKENSHAAS OF KIPPENDIJEN, GESERVEERD MET ATJAR, SALADE EN CASSAVE-KROEPOEK

OSSENHAAS 200/300/400 GRAM 32.5/48.5/65
GESERVEERD MET SEIZOENSGROENTEN

SLIPTONG 26.5
SLIPTONG GEBAKKEN IN DE BOTER MET REMOULADE SAUS EN CITROEN

WILDE KABELJAUW 26
MET ROOMBOTER, CITROEN EN SEIZOENSGROENTEN

TONIJNSTEAK 32.5
MET SEIZOENSGROENTEN, SESAMDRESSING EN LIMOEN

ZALMFILET 26
ZALM TERIYAKI MET SEIZOENSGROENTEN

PERFECT VOOR SHARING

VANAF 2 PERSONEN

JOSEPH PLATTER VOORGERECHT 20 *pp*
CHEFS SELECTIE VAN VOORGERECHTEN

JOSEPH PLATTER HOOFDGERECHT 35 *pp*
CHEFS SELECTIE VAN HOOFDGERECHTEN

JOSEPH'S STEEN GRILL *(DAGELIJKS BEPERKT BESCHIKBAAR)* 39.5 *pp*
WISSELENDE SELECTIE VAN VERSCHILLENDE RUNDVLEES-CUTS, GESERVEERD OM ZELF TE GRILLEN AAN TAFEL MET VERSCHILLENDE SAUSEN EN SEIZOENSGROENTEN

SIDES

FRIET	4.5
TRUFFEL-PARMEZAAN FRIET	8
GROENE SALADE	6.5
GEBAKKEN CHAMPIGNONS MET UI	7
GEWOKTE GROENTEN	7
PIMIENTOS DE PADRÓN	7
TOMAAT UI SALADE	7
PEPER SAUS	3.5
CHAMPIGNON SAUS	3.5
AIOLI	2.5
CHIMICHURRI	2.5

KIDS

TOT 12 JAAR

POFFERTJES	10
FRIKANDELLEN MET FRIET	10
CHICKEN NUGGETS MET FRIET	10
KINDER BIEFSTUKJE MET FRIET	12.5
HALVE SPARERIB MET FRIET	12.5

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIET

VRAAG NAAR ONZE SPECIALS

joseph

BAR BISTRO & GRILL

APERITIF

BREAK BREAD WITH HERB BUTTER & AIOLI	7.5
GARLIC BREAD BY JOSEPH	7.5

STARTERS

FRENCH ONION SOUP 9.5
CLASSIC STYLE WITH A CHEESE CROUTON

CARPACCIO 16
THINLY SLICED BEEF TENDERLOIN, DRIED BROAD BEANS, SUN-DRIED TOMATOES, AND A CHOICE OF PESTO OR TRUFFLE

STEAK TARTAAR 17.5
FINELY SLICED BEEF TENDERLOIN SEASONED TO YOUR LIKING ***PREPARED LIVE AT YOUR TABLE***

GAMBA PIL PIL 15
GAMBAS WITH GARLIC, ONION, AND RED PEPPERS

TATAKI A LA BELLA 17.5
DUO OF BEEF TENDERLOIN & TUNA WITH PONZU, WASABI, SRIRACHA MAYONNAISE, CRISPY GARLIC AND ONION

SPICY SURF & TURF 15
CRISPY FRIED RICE WITH TUNA, BEEF TENDERLOIN AND SPICY MAYONNAISE.

CHAMPIGNONS AIOLI 15
MUSHROOMS WITH AIOLI, OVEN-GRATINATED

CHICKEN AND WAFFEL 14
WATER, CRISPY CHICKEN, RINZE APPLE SYRUP

PORK BELLY 14
PORK BELLY WITH RED PEPPER CARAMEL, SPRING ONION, AND CRISPY ONION

MINUTE STEAK 80 GRAM 16
THINLY SLICED GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH CHIMI-CHURRI, TOMATO, AND ONION

KARAAGE & KIMCHI 14
MARATED KARAAGE, KIMCHI SRIRACHA MAYONNAISE, SESAME

DO YOU HAVE ANY ALLERGIES? LET US KNOW!

MAIN COURSES

TOURNEDOS JOSEPH 200 GRAM 32.5
WORLD FAMOUS IN HOOFDDORP!
BEEF TENDERLOIN WITH YOUR CHOICE OF GRAVY:
BUTTER / TRUFFLE / SPICY À LA MO

SPARERIBS 26.5
SWEET / SPICY

BURGER 200 GRAM 23.5
WITH FRIES

PASTA SCAMPI 21.5
SPAGHETTI WITH PRAWNS, GARLIC AND RED PEPPER

CHEESE FONDUE 22.5
CREAMY CHEESE FONDUE WITH CRUDITÉS AND BREAD
BEEF TENDERLOIN SUPPLEMENT 8

RIB-EYE 200/400 GRAM 32.5/54.5
WITH SEASONAL VEGETABLES

BAVETTE 200/300/400 GRAM 28.5/42.5/57
WITH CHIMICHURRI AND SEASONAL VEGETABLES

PICANHA BY JOSEPH 200/400 GRAM 34.5/59.5
SERVED ON A SKEWER, FLAMED WITH WHISKEY

SATÉ 23.5
CHOICE OF PORK TENDERLOIN OR CHICKEN THIGHS, SERVED WITH PICKLED VEGETABLES, SALAD, CASSAVA CRACKERS

BEEF TENDERLOIN 200/300/400 GRAM 32.5/48.5/65
SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES

SOLE 26.5
SOLE FRIED IN BUTTER WITH REMOULADE SAUCE AND LEMON

WILD COD 26
WITH BUTTER, LEMON, AND SEASONAL VEGETABLES

TUNA STEAK 32.5
WITH SEASONAL VEGETABLES, SESAME DRESSING, AND LIME

ZALMFILET 26
SALMON TERIYAKI WITH SEASONAL VEGETABLES

PERFECT FOR SHARING

FROM 2 PERSONS

JOSEPH PLATTER STARTER 20 *pp*
CHEF'S SELECTION OF STARTERS

JOSEPH PLATTER MAIN COURSE 35 *pp*
CHEF'S SELECTION OF MAIN COURSES

JOSEPH'S STONE GRILL *(LIMITED AVAILABILITY DAILY)* 39.5 *pp*
CHANGING SELECTION OF VARIOUS BEEF CUTS, SERVED FOR SELF-GRILLING AT THE TABLE WITH VARIOUS SAUCES AND SEASONAL VEGETABLES

SIDES

FRIES	4.5
TRUFFEL-PARMESAN FRIES	8
GREEN SALAD	6.5
SAUCE-FRIED MUSHROOMS WITH ONION	7
STIR-FRIED VEGETABLES	7
PIMIENTOS DE PADRÓN	7
TOMATO ONION SALAD	7
PEPPER SAUCE	3.5
MUSHROOM SAUCE	3.5
AIOLI	2.5
CHIMICHURRI	2.5

KIDS

UP TO 12 YEAR

POFFERTJES	10
FRIKANDELLEN WITH FRIES	10
CHICKEN NUGGETS WITH FRIES	10
KIDS' STEAK WITH FRIES	12.5
HALF SPARERIB WITH FRIES	12.5

ALL MAIN COURSES WILL BE SERVED WITH FRIES

ASK ABOUT OUR SPECIALS

joseph

BAR BISTRO & GRILL

DESSERTS

CHEESECAKE DULCE DE LECHE — 10
CHEESECAKE MET DULCE DE LECHE EN LIMOEN

CRÈME BRÛLÉE — 10
EEN KLASSIEKE CRÈME BRÛLÉE MET VANILLE

DRONKEN SULTAN — 10
VANILLE-IJS MET BOERENJONGENS, ADVOCAAT EN SLAGROOM

SCHWARZWÄLDER KIRSCH MOUSSE — 10
CHOCOLADEMOUSSE, AMARENA-KERSEN EN SLAGROOM

CRÊPE SUZETTE — 17.5
CRÊPES MET SINAASAPPEL-KARAMEL EN VANILLE-IJS
TAFELBEREIDING

SCROPPINO — 9.5

SPECIAL COFFEE — 9
IRISH / ITALIAN / SPANISH / 43 / KISS OF FIRE / BAILEYS / FRENCH

ESPRESSO MARTINI — 12.5

PORNSTAR MARTINI — 13.5

KOFFIE MET LIKEUR — 9

joseph

BAR BISTRO & GRILL

DESSERTS

CHEESECAKE DULCE DE LECHE — 10
CHEESECAKE WITH DULCE DE LECHE AND LIME

CRÈME BRÛLÉE — 10
CLASSIC CRÈME BRÛLÉE WITH VANILLA

DRONKEN SULTAN — 10
VANILLA ICE CREAM WITH BOERENJONGENS, ADVOCAAT AND WHIPPED CREAM

SCHWARZWÄLDER KIRSCH MOUSSE — 10
CHOCOLATE MOUSSE, AMARENA CHERRIES AND WHIPPED CREAM

CRÊPE SUZETTE — 17.5
CRÊPES WITH ORANGE CARAMEL AND VANILLA ICE CREAM
PREPARED LIVE AT YOUR TABLE

SCROPPINO — 9.5

SPECIAL COFFEE — 9
IRISH / ITALIAN / SPANISH / 43 / KISS OF FIRE / BAILEYS / FRENCH

ESPRESSO MARTINI — 12.5

PORNSTAR MARTINI — 13.5

KOFFIE MET LIKEUR — 9