

joseph

BAR BISTRO

Aperitief

Pimientos de Padrón	7
Broodmandje met huisgemaakte boters	7.5
Iberico Pata Negra (36 maanden gerijpt)	17
Mechouia salade - Tunesische gegrilde groente salade	10
Oesters - klassieke stijl (3 stuks)	12
Sashimi - tonijn & zalm	18
Spaanse charcuterie met Wagyu worst - salchichon, chorizo, jamon, manchego, kruidenkaas en Wagyu worst	25

VOORGERECHTEN

Steak Tartaar Eigen samenstelling met optie piccalily mayonnaise LIVE TAFELBEREIDING	17.5
Carpaccio Klassieker met keuze uit pesto of truffel	16
Tataki Trio Ossenhaas, tonijn & zalm	18
Gebakken Kippenlevertjes Appelstroop	12.5
Lamskoteletten Van de grill met jalapeño boter	16
Krokante Buikspek Appel & pastinaak crème	14.5
Spicy Surf & Turf Dun gesneden tonijn en rundvlees op gefrituurde rijst met zuur en spicy mayo	15
Gamba's Pil Pil In pittige knoflookolie	15
Geroosterde Aubergine Met miso crème	11.5
Dag Soep Wisselend	<i>dag prijs</i>
Champignons Aioli Uit de oven in knoflooksaus, gegratineerd met Parmezaanse kaas	15
Bonen Duo Kidney en bruine bonen met verschillende smaken	15

Kids

Pannenkoek met poedersuiker en stroop	10
Frikandellen plus friet	10
Chicken nuggets plus friet	10
Kinder biefstukje met friet	10
Halve sparerib plus frites	10

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

VERGEZEL ONS OP ONZE CULINAIRE REIS! REACHING FOR THE STARS

3-GANGEN MENU 39.5 PP

VRAAG UW GASTVROUW OF GASTHEER NAAR HET DAGELIJKSE WISSELENDE KEUZE MENU

HOOFDGERECHTEN

Tagliatelle Parmigiano LIVE TAFELBEREIDING UIT KAASWIEL	24
• Truffel	6
• Cognac	4
• Gamba's, beef of kip (non-veg)	8
Kaasfondue Met crudité uit brood, keuze uit pittig, normaal of truffel	25
Couscous Steen- en zuidvruchten met pompoen	22.5
• Gamba's, beef, lam of kip	8
Thai Beef Salade Ossenhaaspuntjes in Oosterse marinade met groente	23.5
Gele Curry Met kokosroom, groente en rijst	
• Ossenhaas	24.5
• Vis	26.5
• Vega	22.5
Tournedos Joseph WERELDBEROEMD IN HOOFDDORP!	32.5
Met roomboter jus, pittige sambal jus of truffel jus	
• Rossini	9
• Geschaafde truffel	6
• Kippenlevertjes	4
Saté Met friet, atjar, cassave kroepoek en pittige satésaus	
• Kippendij	23
• Varkenshaas	24
Spareribs Met friet - Keuze uit zoet of pittig	26.5
Smash Burger Urban style geserveerd met friet	21
Keuze uit spicy of sweet	
Lamschenkel Langzaam gegaard in de jus de veaux met gnocchi	37.5

Sides

Huisgemaakte coleslaw	6.5
Caesar salade	6.5
Gegrilde groene asperges	8.5
Gepofte aardappel met creme fraiche en bieslook	8
Friet	4.5
Truffel Parmezaan friet	8
Cheesy Fries - cheddar, jalapeños, bacon bits	9
Extra Homemade Sauzen	3
Chimichurri / Homemade spicy oil / Honing-knoflooksaus / Ndunja olie / Peper- room saus / Zigeunersaus	

Grill

Flat Iron steak 200 gr. Keuze uit huisgemaakte boters of chimichurri	29
Tomahawk wisselend gewicht Keuze uit huisgemaakte boters of chimichurri	<i>dag prijs</i>
Chateaubriand 600 gr. Keuze uit huisgemaakte boters of chimichurri	75

Vis

Tonijnsteak Furikake en sesamdressing	32.5
Fish & Chips In de boter gebakken wilde kabeljauw met friet en huisgemaakte coleslaw	24
Zalmmoot Spinazie, room, prei en gestoofd in wijn	26.5
Slibtong 3 Stuks gebakken in de roomboter	35.5

DESSERTS

Crêpes Suzette LIVE TAFELBEREIDING	17.5
Traditional Irish Coffee LIVE TAFELBEREIDING	12
Special Coffee Italian / Spanish / 43 / French / Kiss of Fire / Baileys	9
Scroppino Huisgemaakt limoensorbetijs met prosecco en vodka	9.5
Kaasplank	<i>dagprijs</i>
Lavacake	12.5
Affogato Vanilla ijs met crumble afgetopt met espresso	10.5
Bastogne Cheesecake	11
Baba au Rhum Huisgemaakte cake ingelegd in bruine rum siroop met crème Suisse	15
Crème Brulée	11

joseph

BAR BISTRO

Aperitif

- Pimientos de Padrón 7
- Bread basket with homemade spreads 7.5
- Iberico Pata Negra (aged 36 months) 17
- Mechouia salad - Tunesian grilled vegetable salad 10
- Oysters - classic style (3 pieces) 12
- Sashimi - tuna & salmon 18
- Spanish charcuterie with Wagyu sausage - salchichon, chorizo, jamon, manchego, herbal cheese and Wagyu sausage 25

STARTERS

- Steak Tartaar** 17.5
Pick your own flavours, with option of piccalily mayonnaise
LIVE PREPERATION AT THE TABLE
- Carpaccio** 16
Classic style with pesto or truffle mayonnaise
- Trio of Tataki** 18
Beef tenderloin, tuna & salmon
- Pan-Fried Chicken Livers** 12.5
Dutch apple syrup
- Lamb Chops** 16
From the grill with jalapeño butter
- Crispy Pork Belly** 14.5
Apple & parsnip crème
- Spicy Surf & Turf** 15
Thinly sliced tuna and beef on deep-fried rice with pickles and spicy mayo
- Gamba's Pil Pil** 15
In spicy garlic oil
- Roasted Eggplant** 11.5
With miso crème
- Soup of the Day** *daily rate*
Changing
- Mushrooms Aioli** 17
Oven-baked in garlic sauce, gratinated with Parmesan cheese
- Duo of Beans** 15
Kidney and brown beans with different flavours

Kids

- Pancake with Dutch syrup and powdered sugar 10
- Frikandels with fries 10
- Chicken nuggets with fries 10
- Kids size grilled beef tenderloin with fries 10
- Kids size sparerib with fries 10

DO YOU HAVE ANY ALLERGIES? LET US KNOW!

JOIN US ON OUR CULINARY JOURNEY! REACHING FOR THE STARS

3-COURSE MENU 39.5 PP

ASK YOUR HOSTESS OR HOST FOR OUR DAILY CHANGING MENU OF CHOICE

MAIN COURSES

- Tagliatelle Parmigiano** 24
LIVE PREPERATION AT THE TABLE
 - Truffle 6
 - Cognac 4
 - Prawns, beef or chicken (non-veg) 8
- Cheese Fondue** 25
With crudité, choice between regular or spicy
- Couscous** 22.5
With drupe and subtropical fruits
 - Prawns, beef, lamb or chicken 8
- Thai Beef Salad** 23.5
Beef tenderloin tips in Eastern marinade with vegetables
- Yellow Curry**
 - With coconut cream, vegetables and rice
 - Beef tenderloin 24.5
 - Fish 26.5
 - Vegetarian 22.5
- Tournedos Joseph** 32.5
WORLD FAMOUS IN HOOFFDORP!
 - With butter gravy, spicy sambal gravy or truffle gravy
 - Rossini 9
 - Shaved truffle 6
 - Chicken livers 4
- Satay**
 - With fries, atjar cassava crackers and spicy satay sauce
 - Chicken thigh 23
 - Pork tenderloin 24
- Spareribs** 26.5
With fries - Choice between sweet and spicy
- Smash Burger** 21
Urban style served with fries
Choice between sweet and spicy
- Lamb Shank** 37.5
Slow cooked in jus de veaux with gnocchi

Sides

- Homemade coleslaw 6.5
- Caesar salad 6.5
- Grilled green asparagus 8.5
- Jacked potato with sour cream and chives 8
 - Fries 4.5
 - Truffle Parmesan fries 8
- Cheesy Fries - cheddar, jalapeños, bacon bits 9
- Extra Homemade Sauces 3
Chimichurri / Homemade spicy oil / Honey-garlic sauce /
Ndunja oil / Pepper cream sauce / Special onion sauce

Grill

- Flat Iron steak** 200 gr. 29
Choice between homemade butters or chimichurri
- Tomahawk** varying weight *dag prijs*
Choice between homemade butters or chimichurri
- Chateaubriand** 600 gr. 75
Choice between homemade butters or chimichurri

Fish

- Tuna steak** 32.5
Furikake and sesame dressing
- Fish & Chips** 24
Wild Cold pan fried with fries and homemade coleslaw
- Salmon** 26.5
Braised in white wine and cream with leak and spinach
- Baby Sole** 35.5
3 Pieces pan fried in butter

DESSERTS

- Crêpes Suzette** 17.5
LIVE PREPERATION AT THE TABLE
- Traditional Irish Coffee** 12
LIVE PREPERATION AT THE TABLE
- Special Coffee** 9
Italian / Spanish / 43 / French / Kiss of Fire / Baileys
- Scroppino** 9.5
Homemade lime sorbet with prosecco and vodka
- Cheese platter** *daily rate*
- Lava Cake** 12.5
- Affogato** 10.5
Vanilla ice with crumble topped of with espresso
- Bastogne Cheesecake** 11
- Baba au Rhum** 15
Homemade cake laid in brown rum syrup with crème Suisse
- Crème Brulée** 11