

APERITIEF

BREEKBROOD MET KRUIDENBOTER & AIOLI	7.5
KNOFLOOKBROOD BY JOSEPH	7.5
OESTER - PER STUK	3

VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE DAG	<i>dagprijs</i>
<i>VRAAG NAAR DE SOEP VAN VANDAAG</i>	

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

STEAK TARTAAR	17.5
FIJN GESNEDEN OSSENHAAS OP SMAAK GEBRACHT NAAR UW WENS <i>TAFELBEREIDING</i>	

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

CALAMARI FRITO MET LIMOEN-AIOLI	15
GEFRITUURDE INKTVIS, LIMOEN EN LIMOEN-AIOLI	

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

CHAMPIGNONS AIOLI	15
CHAMPIGNONS MET AIOLI, GEGRATINEERD UIT DE OVEN	

VOORGERECHTEN VAN DE GRILL

LAMS KOTELETEN	18
MET MINT EN KNOFLOOK JALAPENO BOTER	

BUIKSPEK	17
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	

SPICY TUNA TACO	16
MET WASABI CREME	

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

joseph

BAR BISTRO & GRILL

HOOFDGERECHTEN

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

SPARERIBS	26.5
ZOET OF PITTIG, GESERVEERD MET HONING-KNOFLOOKSAUS	

JOSEPH BURGER	23.5
MET FRIET EN COWLSLA	

PAPPARDELE	22.5
POMODORO E BURRATA	

VLEES VAN DE GRILL

SIZZLING KIP FAJITAS	27.5
MET SALSA EN GUACAMOLE	

RIB-EYE 300/400 GRAM	43.5/58
MET CHAMPIGNONS, UI EN SPEK	

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

PICANHA 200/400 GRAM	29.5/59
GESERVEERD MET GEWOKTE GROENTEN	

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

OSSENHAAS 200/300/400 GRAM	32.5/48.5/65
GESERVEERD MET GEWOKTE GROENTEN	

VIS VAN DE GRILL

DORADE	26.5
HELE DORADE MET LIMOEN, VERSE KRUIDEN EN ROZE PEPER	

WILDE KABELJAUW	26
MET ROOMBOTER, CITROEN EN GEWOKTE GROENTEN	

TONIJNSTEAK	32.5
MET GEWOKTE GROENTEN, SESAMDRESSING EN LIMOEN	

ZALM MOOT	26
MET GEWOKTE GROENTEN EN KRUIDEN BEURRE BLANC	

PERFECT VOOR SHARING

VANAF 2 PERSONEN

JOSEPH PLATTER VOORGERECHT	20 pp
CHEFS SELECTIE VAN VOORGERECHTEN	

JOSEPH PLATTER HOOFDGERECHT	35 pp
CHEFS SELECTIE VAN HOOFDGERECHTEN	

BUTCHERS PLATTER	80 pp
SELECTIE VAN ONZE MOOISTE STUKKEN VLEES, UITGEKOZEN DOOR ONZE CHEF	

SIDES

FRIET	4.5
--------------	-----

TRUFFEL-PARMEZAAN FRIET	8
--------------------------------	---

COWLSLA	7
----------------	---

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

BIJ ALLE VLEES GRILL GERECHTEN MAKE IT SURF AND TURF 9

APERITIF

BREAK BREAD WITH HERB BUTTER & AIOLI	7.5
GARLIC BREAD BY JOSEPH	7.5
OYSTER - PER PIECE	3

STARTERS

SOUP OF THE DAY	<i>daily price</i>
<i>ASK FOR TODAY'S SOUP</i>	

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

STEAK TARTARE	17.5
FINELY SLICED BEEF TENDERLOIN SEASONED TO YOUR LIKING <i>PREPARED LIVE AT YOUR TABLE</i>	

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

CALAMARI FRITO WITH LIME-AIOLI	15
FRIED SQUID WITH LIME AND LIME-AIOLI	

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

MUSHROOMS AIOLI	15
MUSHROOMS WITH AIOLI, BAKED IN THE OVEN	

STARTERS FROM THE GRILL

LAMB CHOPS	18
WITH MINT AND GARLIC JALAPENO BUTTER	

PORK BELLY	17
PORK BELLY WITH RED PEPPER CARAMEL, SPRING ONION, AND CRISPY ONION	

MINUTE STEAK 80 GRAM	16
THINLY SLICED GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH CHIMICHURRI, TOMATO, AND ONION	

SPICY TUNA TACO	16
WITH WASABI CREAM	

DO YOU HAVE ANY ALLERGIES? LET US KNOW!

joseph

BAR BISTRO & GRILL

MAIN COURSES

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

SPARERIBS	26.5
SWEET OR SPICY, SERVED WITH FRIES AND HONEY-GARLIC SAUCE	

JOSEPH BURGER	23.5
WITH FRIES AND COLESLAW	

PAPPARDELE	22.5
POMODORO E BURRATA	

MEAT FROM THE GRILL

SIZZLING CHICKEN FAJITAS	27.5
WITH SALSA AND GUACAMOLE	

RIB-EYE 300/400 GRAM	43.5/58
WITH MUSHROOMS, ONION, AND BACON	

BAVETTE 200/300/400 GRAM	28.5/42.5/57
WITH CHIMICHURRI AND STIR-FRIED VEGETABLES	

PICANHA 200/400 GRAM	29.5/59
SERVED WITH STIR-FRIED VEGETABLES	

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 STIR-FRIED VEGETABLES	

FISH FROM THE GRILL

SEA BREAM	26.5
WHOLE SEA BREAM WITH LIME, HERBS, AND PINK PEPPERCORNS	

WILD COD	26
WITH BUTTER, LEMON, AND STIR-FRIED VEGETABLES	

TUNA STEAK	32.5
WITH STIR-FRIED VEGETABLES, SESAME DRESSING, AND LIME	

SALMON STEAK	26
WITH STIR-FRIED VEGETABLES AND HERBS BEURRE BLANC	

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	

BUTCHERS PLATTER	80 pp
SELECTION OF OUR FINEST CUTS, CHOZEN BY OUR CHEF	

SIDES

FRIES	4.5
--------------	-----

TRUFFLE-PARMESAN FRIES	8
-------------------------------	---

COWLSLA	7
----------------	---

GREEN SALAD	6.5
--------------------	-----

SAUTÉED MUSHROOMS AND ONION	7
------------------------------------	---

STIR-FRIED VEGETABLES	7
------------------------------	---

PIMIENTOS DE PADRÓN	7
----------------------------	---

TOMATO AND ONION SALAD	7
-------------------------------	---

PEPPER SAUCE	3.5
---------------------	-----

MUSHROOM SAUCE	3.5
-----------------------	-----

AIOLI	2.5
--------------	-----

CHIMICHURRI	2.5
--------------------	-----

KIDS

UP TO 12 YEAR

POFFERTJETS	10
--------------------	----

FRIKANELLEN WITH FRIES	10
-------------------------------	----

CHICKEN NUGGETS WITH FRIES	10
-----------------------------------	----

KID'S STEAK WITH FRIES	12.5
-------------------------------	------

HALF SPARERIB WITH FRIES	12.5
---------------------------------	------

ALL MAIN COURSES WILL BE SERVED WITH FRIES

MAKE IT SURF AND TURF FOR ALL MEAT GRILL DISHES 9