

# Bij Joost

GRAND CAFÉ

## Dinerkaart

VOOR

### Carpaccio

*Dungesneden rundvlees met truffelmayonaise, pompoenpitten en oude kaas*

€9,75

### Ham met meloen

*Ham met meloen geserveerd op zomerse wijze, laat u verrassen door de keuken*

€8,50

### Zalmtartaar

*Tartaar gemaakt van gerookte zalm met een avocado crème, appelcompote en citroenmayo*

€9,75

### Zomerse Couscous salade

*Een frisse zomerse couscoussalade met avocado, appel, rode uitjes en munt*

€9,00

### Broodmandje met Kruidenboter

€5,50

## SOEPEN

Tomatensoep

€6,50

Soep van het seizoen €8,50

## SALADES

Salade Caprese

€12,50

*Met tomaat, komkommer, basilicum en mozzarellabolletjes*

Caesar Salade

€14,75

*Gegrilde kipfilet, spek, croutons, ei, oude kaas en een caesar-dressing*

Salade Carpaccio

€14,50



# HOOFDGERECHTEN

## VLEES

- Ribroast** €22,50  
*300 gram Gegrilde Varkensvlees gemarineerd in tijm en geserveerd met een champignonsaus* 
- Runder entrecote** €23,00  
*200 gram Gebakken Entrecote met een gepofte knoflookroomsaus*
- Lamskoteletjes** €23,50  
*Gebakken Lamsvlees met Tijm en Rosemarijn, geserveerd met een huisgemaakte rode wijnsaus*
- Mixed grill**  €24,50  
*Een bord vol kip, sparerib, entrecote en hamburger geserveerd met een piramide van maïskolfje en chilisaus en mayonaise*

## VIS

- Heilbotfilet** €22,75  
*Een lekker gebakken witvis geserveerd met een huisgemaakte basilicumolie*
- Sliptong** €22,95  
*3 sliptongen bereid op klassieke wijze*
- Zeebaars** €20,25  
*Knapperig in olijfolie gebakken zeebaars geserveerd met een heerlijke wittewijnsaus.*

~~Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groentegarnituur van de chef en dikke verse frieten~~

## VEGETARISCH

- Kaasfondue** €21,50  
*Fonduen op de wijze van Bart geserveerd met een groente gevuld "kadetje"*
- Gevulde Paprika** €17,50  
*Een paprika gevuld met geitenkaas, gegrilde groente en de welbekende couscous*

## PLATES

- Kipsaté** €18,50  
*Gemarineerde kipfilet met satésaus en kroepoek*
- Spare-Ribs** €18,50  
*Langzaam gegaarde spare-ribs met een speciaal tintje van het huis*  
*Aanrader!*
- Schnitzel** €14,50  
*Duitse schnitzel met een champignonsaus*
- Durper Burger** €14,50  
*Een hamburger met rundvlees van Johannes van Heerwaarde en zijn durper runderen*

## Desserts

- Huisgemaakte sinaasappelhangop** €6,00
- Crème Brûlée** €6,25  
*Geserveerd met een bol aardebeenijs*
- Klassieke Bananensplit** €6,00
- Dame Blanche** €5,00  
*3 Bolletjes vanille-ijs en warme chocoladesaus*
- Vruchtensorbet** €6,50  
*3 verschillende smaken sorbetijs en verse vruchten*
- Bij Joost ijsverrassing** €6,95