

JOSPER GRILL

Josper is een elegante combinatie van grill en oven in 1 apparaat, welke uitsluitend op alleen houtskool werkt.

-PASSION FOR GRILLING-

DRY AGED

Vlees zoals vlees bedoeld is.

Voor de echte smaakbeleving moet vlees, net zoals dat vroeger gebruikelijk was, enkele weken rijpen. Deed de boer dit vroeger in de schuur, nu doen wij dat in een speciale koelvitrine. Door het rijpen wordt de smaak van het vlees intenser en malser.

Dry aged meat moet je met respect grillen, zoals het hoort op houtskool.

DRY AGED MEAT

[minimaal 4 weken gerijpt]

Côte de Boeuff

Gegrild en getrancheerd
[2 personen, minimaal 1 kg]

60

Entrecote

28 dagen dry aged

25

Kalfs T-bone

400 gram | Italiaanse boter

28

Bavette

Grainfed | 300 gram | sjalottenjus

23

UIT DE ZEE

Grote gepelde en gemarineerde gamba's

eigen jus | limoengel | limoenmayonaise

24

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met rozemarijn aardappel en gegrilde seizoen groenten

We don't serve fastfood: we sell fresh food as fast as we possibly can