






MAAK KENNIS MET DE ENIGE ECHTE HOUTSKOOL OVEN EN ONTDEK ONZE NIEUWE GERECHTEN!

De Josper? Dit toestel is een elegante combinatie van een grill en oven. Het combineert ambachtelijkheid met innovatie en creëert een uitzonderlijk productieproces voor een verfijnde en kwalitatieve roostering. Het hout geeft het vlees een unieke smaak, textuur en garandeert de sappigheid van alle bereidingen. Door de hoge temperaturen worden de ingrediënten dichtgeschroeid, gerookt en geroosterd. De gesloten houtskooloven vermindert de vlammen en voorkomt dat het eten droog wordt of verbrandt.

De Josper geeft onze gerechten net dat tikkeltje meer. Proeft u zelf maar!
De gerechten uit de Josper oven worden aangeduid met .

SMAKELIJK!

VANAF 6 PERSONEN
VRAGEN WIJ U OM DE KEUZE
TE BEPERKEN TOT 3
VERSCHILLENDE VOOR- EN
HOOFDGERECHTEN PER TAFEL
OM U EEN BLIJVENDE
KWALITEIT TE GARANDEREN

DE TAFELAER
RESTAURANT



APERRO *(Fingerfood - Sharing)*

SHARING PLATE *(vanaf 2 personen)* p/p 10,00

Charcuterie *(2 soorten charcuterie)*

Vleeswaren volgens selectie van de chef

Bruschetta *(1 per persoon)*

Krokante ciabatta, tomaat, mascarpone, parmezaan

J Gegrild buikspek *(1 stuk per persoon)*

Hoisinsaus, sesam, citrus

VOORGERECHTEN *(enkel als voorgerecht verkrijgbaar)*

Rundercarpaccio 17,00

Truffelcrème, parmezaankrullen, rucola, kaviaartomaatjes

J Vitello tonato “Josper Style” 17,00

Carpaccio van kalf, crème van tonijn, chili

Huisbereide garnaalkroketten 16,00

Quinoa, huisbereide tartaar, citroen (2 stuks)

Oesters “Creuses” 18,00

(6 stuks)

Kreeftensoep 12,00

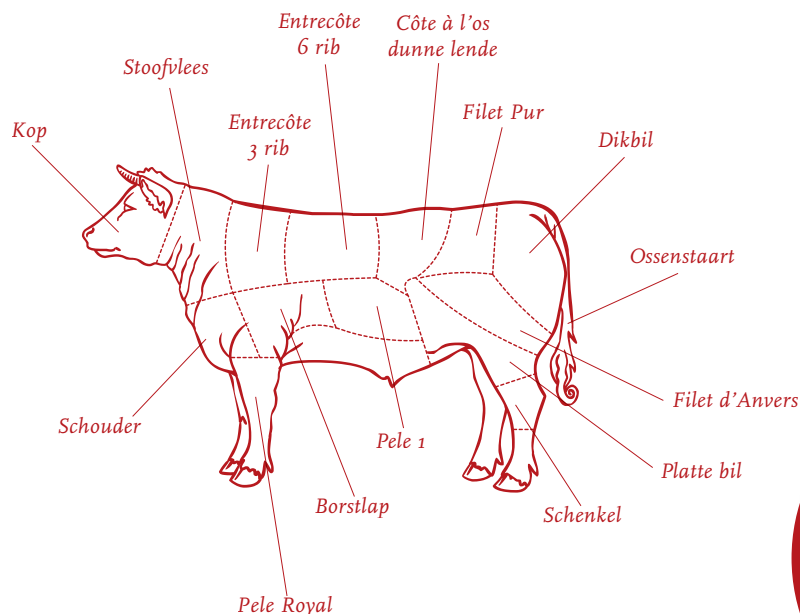
Cognac, zure room

Tartaar van tonijn “Asian style” 17,00

Tonijn, sesamololie, garnalenkroepoek, limoen, wasabi crème

J Mergpijp 12,00

Natuur, Krokante kruidenkorst, geroosterd brood



VANAF 6 PERSONEN
VRAGEN WIJ U OM DE KEUZE
TE BEPERKEN TOT 3
VERSCHILLENDE VOOR- EN
HOOFDGERECHTEN PER TAFEL
OM U EEN BLIJVENDE
KWALITEIT TE GARANDEREN

HOOFDGERECHTEN

HUISGERIJPT VLEES

* Vleesgerechten zijn inclusief salade

Filet pur (250 gr)*	29,00
<i>Wit blauw rund, botermals, geen vet, sappig</i>	
Ⓝ Schotse ribeye Angus*	32,00
<i>Schotland, krachtige rode kleur, fijndradig, mooi gemarmerd</i>	
Ⓝ Côte à l'os "Butchers choice"*	p/p 32,00
<i>1,2 kg, per 2 personen te verkrijgen</i>	
Ⓝ Côte à l'os "Butchers choice" Himalaya zoutsteen*	p/p 37,00
<i>Vlees geserveerd met een warme zoutsteen uit het Himalayagebergte (per 2 personen te verkrijgen)</i>	
Spareribs*	21,00
<i>Huisgemarineerd, zoete chili mayonaise</i>	
Steak tartaar*	€21,50
<i>Bereid in de keuken</i>	
Ⓝ Runds picanha "chimichurri"*	33,00
<i>Tomatenblokjes, look, peterselie, komijn, chili, olijfolie, rode wijnazijn</i>	
Ⓝ Tagliata di manzo	41,50
<i>Schotse Ribeye Angus, pasta tartufo, rucola, parmezaan</i>	
Ⓝ Speenvarken	31,00
<i>Truffelrisotto, shiitake</i>	
Ⓝ Coquelet	24,50
<i>Jong frans haantje, mediterrane groentjes, krielaardappeltjes, kruidenboter</i>	
Surf en turf	39,50
<i>Filet pur, 1/2 kreeft, pasta bianco, looksausje</i>	



VISGERECHTEN

* *Visgerechten zijn inclusief salade*

Zeetong “De Tafelaer” (500-600 gr)*	dagprijs
Ⓝ Gegrilde kreeft (500-600gr)*	dagprijs
Ⓝ Reuze gamba’s “Josper Style”*	33,00
<i>Mango piri piri Mayonaise</i>	
Op vel gebakken zalmfilet	29,50
<i>Jonge spinazie, gebakken aardappelen, dunne schijfjes salami met piment d’espelette, choronsaus</i>	
Ⓝ Op vel gebakken Zeebaars	29,50
<i>Krielaardappeltjes, warme groentjes “josper style”</i>	
Ⓝ Gegrilde tonijnfilet (250 gr)	38,00
<i>American potatoes, crispy salad, béarnaise</i>	

SAUZEN

Champignon	3,00
Peper	3,00
Roquefort	3,50
Natuursaus	2,50
à la minute béarnaise	4,00
kruidenboter	2,50
looksaus.	3,50
Truffel saus	4,50

BIJGERECHTEN

Verse frieten	3,00
Kroketten	3,00
Ⓝ Krielaardappeltjes “josper style”.	4,00
Ⓝ Warme groentjes “josper style”	5,00
Gebakken shiitake	4,50
Pasta: bianco	5,50
Tartufo	6,50



SALADES

Seizoenssalade	19,00
<i>Geitenkaas, spek, scampi, jonagold, afgewerkt met honingdressing</i>	
Thai beef salade	20,00
<i>Rundvleesreepjes, mango, shiitake, crispy wonton, oystersaus "with a twist"</i>	
Salade Seafood "josper style"	21,00
<i>Assortiment van zeevruchten, verse tartaar</i>	
Oosterse salade	21,00
<i>Mi-cuit van tonijn, scampi, sesam, limoen, soja</i>	
Caesar salade.	20,00
<i>Gemarineerde kip, crème van tonijn, ansjovis, croûtons, parmezaan</i>	

DESSERTS

Dame blanche (<i>Supplement slagroom + 0,50</i>)	9,00
Crème brûlée	9,00
Sabayon Champagne met rood fruit	10,00
"Chocolat Dream"	11,00
Scroppino	9,00
Kaasassortiment (<i>wine paring mogelijk</i>)	14,00
Dessert van het menu	11,00



DE TAFELBAR

The bar next door

WIJ VERWELKOMEN JULLIE
OOK IN ONZE GEZELLIGE
“TAFELBAR NEXT DOOR”
VOOR EEN LEKKER APERITIEF
MET APÉRO GERECHTJE
ALVORENS AAN TAFEL TE
GAAN IN **DE TAFELAER** ...

... OF GENIET GEZELLIG NA
MET EEN DIGESTIEF EN KOFFIE.

... OF GENIET VAN EEN SIGAAR
IN ONZE “CIGAR LOUNGE”.

HET LAATSTE RONDJE IN DE TAFELAER SERVEREN WE OM 23.30 UUR.
VAN DONDERDAG TOT EN MET ZONDAG KAN JE VERDER GENIETEN IN **DE TAFELBAR!**
DO & ZA VANAF 17U EN VR & ZO VANAF 16U

