



KOUDE VOORGERECHTEN

Gerookte rundercarpaccio Smoked beef carpaccio Met rucola, parmezaan, pijnboompitten en een balsamico-dressing. with arugula, cured egg yolk, tomato, Parmesan, pine nuts, and olive oil	€19,00
Tonijntataki Tuna tataki met pico de gallo, guacamole, krokante zeekraal, ponzu en miso with pico de gallo, guacamole, crispy samphire, ponzu, and miso	€19,50
Buffelstracciatella Buffalo stracciatella met gekonfijte tomaat, pistachepesto, crostini en granaatappel with confit tomato, pistachio pesto, crostini, and pomegranate	€17,50
Ajoblanco met gerookte paling, druiven en kersen with smoked eel, grapes, and cherries	€18,50
Veldslasalade Lamb's lettuce salad met artisjokken, geitenkaas, vinaigrette van rood fruit, granaatappel, walnoten with artichokes, goat cheese, red fruit vinaigrette, pomegranate, and walnuts	€14,00
Sint-jakobsschelpen Scallops met koude kokos-dashi, mango, bloemkool en kaffirlimoen with chilled coconut dashi, mango, cauliflower, and kaffir lime	€22,00
Bietencarpaccio Beet carpaccio met mosterdryoghurt, pistache, pistache-ijs en muntolie en feta with mustard yoghurt, pistachio, pistachio ice cream, mint oil, and feta	€18,50
Geroosterde prei Roasted leek met mostervinaigrette en parmezaanse kaas with mustard vinaigrette and Parmesan cheese	€16,00

WARME VOORGERECHTEN

Bloemkool Cauliflower met beurre noisette-miso, geroosterde amandelen, basilicumolie, furikake, bloemkoolcrème with beurre noisette-miso, roasted almonds, basil oil, furikake, and cauliflower cream	€17,50
Sint-jakobsschelpen Scallops met foie gras en gekaramelliseerde ui with foie gras and caramelised onion	€21,00
Kipmelanzane Chicken melanzane met kokos en milde kerrie – with coconut and mild curry	€21,00
Saffraan-venkel-dashi Saffron-fennel dashi met venusschelpen, zeewier, pastinaakpuree en vanille with clams, seaweed, parsnip purée, and vanilla	€21,00
Penne rigatoni alla Vodka met tomatensaus, chili, bechamel en Parmezaan with tomato sauce, chili, béchamel, and Parmesan	€21,00
Josper Artisjokken Josper-grilled artichokes met romescosaus en rozemarijnlolie with romesco sauce and rosemary oil	€21,00
Scheermessen Razor clams met groene saus with green sauce	€21,00



VLEESGERECHTEN

Josper-ribeye Josper-grilled ribeye met aarmet knolselderijpuree, geglaceerde sjalotten en donkere jus met oloroso en rozemarijn with celeriac purée, glazed shallots, and dark jus with oloroso and rosemar	€36,00
Josper-eendenborst Josper-grilled duck breast met wortel-citroenpuree, geglaceerde worteltjes en sinaasappel with carrot-lemon purée, glazed baby carrots, and orange	€33,50
Josper-ossenhaas Josper-grilled beef tenderloin met gekonfijte ui, paddenstoelensaus en aardappelen op Spaanse wijze with confit onion, mushroom sauce, and Spanish-style potatoes	€38,00
Satay van kip Chicken satay met popcorncrème, kaffirlimoenolie en geroosterde pinda's with popcoorn cream, kaffir lime oil, and roasted peanuts	€29,50
Dry-aged coeur de boeuf 1 kg (aanbevolen voor 2 personen) Dry-aged cœur de boeuf 1 kg (recommended for 2 persons) Gegrild op de Josper, geserveerd met een kleine salade en frieten Grilled on the Josper, served with a small salad and fries	€90,00

VISGERECHTEN

Josper-tarbotfilet Josper-grilled turbot fillet met aardappelen op Spaanse wijze, groene asperges en beurre noisette/miso/citroen with Spanish-style potatoes, green asparagus, and beurre noisette/miso/lemon	€35,00
Josper-zeebaars Josper-grilled sea bass met pastinaakpuree en geroosterde groenten, afgewerkt met ponzu-citroen with parsnip purée and roasted vegetables, finished with ponzu-lemon	€31,50
In beslag gebakken kabeljauw Battered cod met citroenmuseline en vanille-ananas with lemon mousseline and vanilla-pineapple	€28,00
Josper-octopus met aardappelpuree en truffelolie	€31,00

VEGETARISCHE GERECHTEN

Paddenstoelenrisotto Mushroom risotto met groene asperges en Parmezaanvlokken (optioneel: veganistische kaas) with green awith vegan truffle béchamelsparagus and Parmesan flakes (optional: vegan cheese)	€29,50
Veganistische lasagne Vegan lasagna met veganistische truffelbechamel with vegan truffle béchamel	€22,00
Veganistische lasagne Vegan lasagna met veganistische truffelbechamel with vegan truffle béchamel	€21,00

BIJGERECHTEN EN BROOD

Frieten Fries	€5,50
Groene salade Green salad	€4,50
Witte rijst White rice	€4,00
Aardappelen op Spaanse wijze Spanish-style potatoes	€5,50
Brood – bruin of wit Bread – brown or white	€4,50



DESSERTS

Zeeuwse cheesecake Zeeland cheesecake met pandan-ijs with pandan ice cream	€9.00
Mango-tarte tatin Mango tarte tati met sesam-ijs with sesame ice cream	€9.50
Millefeuille van crema catalana met amandel, chantilly en pijnboompitten with almond, chantilly, and pine nuts	€10.00

WARME DRANKEN

Koffie Coffee	€3.00
Koffie verkeerd Café au lait	€3.20
Cappuccino	€3.50
Espresso	€2.95
Decafé Decaf coffee	€3.50
Dopio	€4.50
Thee Tea	€2.90
Warme chocolade melk Hot chocolate	€3.50
Latte macchiato	€4.50
Verse muntthee Fresh mint tea	€4.50
Verse gemberthee Fresh ginger tea	€4.50
Plantaardige melk: kokosmelk en havermelk +50 cent	
Siroop: hazelnoot, vanille, caramel +50 cent	

Het
MENU



DE BIJ
MIDDELBURG

DE BIJ
MIDDELBURG

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag de bediening voor meer informatie.

Please note that our dishes may contain allergens.

We kindly ask you to inform our staff of any allergies or dietary requirements.