

Desserten

Dame blanche huisgedraaid..€13
room en chocoladesaus

Moelleux van chocolade..€13
Met rode vruchten en vanille ijs

Citroentaartje met italiaanse meringue en
sorbet..€13

Sabayon klassiek..€14p/p
Met een bolletje vanille ijs – per 2 personen

Kaasplankje..€14
Selectie kazen – noten – balsamico –
briochebroodje



Ontdek onze feestzaal, perfect voor gelegenheden met
grote groepen, waar sfeer en gastvrijheid hand in hand
gaan



Wendelenhof
GASTROBAR

Scan hier onze
drankenkaart



Vraag naar onze
wijnkaart

Hapjes om te delen

Pata Negra, pan con tomat. €22
Gedroogd – zacht gepekeld

Krokante Nobashi garnalen €18
Shichimi Togarashi

Bruschetta uit de Josper..€16
Tomaat – mascarpone – 4 stuks

Oesters natuur	Oesters oosterse wijze
3 stuks – €13	3 stuks – €18
6 stuks – €25	6 stuks – €35

Voorgerechten

Tartaar van Krab..€26
Avocado – Mierikswortel – Mango – Furikaké

Gepakte aardappel – Witte Asperges – mousseline –
Traaggegaard ei..€24
-10gr. Belgische kaviaar..+€20-

Rundscarpaccio uit de Josper..€22
Truffelmayonaise – kaviaartomaat – Parmezaan

Steak tartaar de klassieker..€22
-Supplement 10g Belgische kaviaar..+€20-

Garnaalkrokot huisbereid..€18
Verse tartaarsaus – gefrituurde peterselie



Hoofdgerechten

Onze Vlaamse klassiekers

Filet van zalm..€32
Mousseline – Witte asperges

Paling in't groen..€28
Groene kruiden – vermouth – witte wijn

Zeetong Meunière..dagprijs
Beschikbaarheid volgens seizoen.

Krokante Kalfszwezeriken..€42
Oesterzwam – Asperges

Vol-au-vent van Mechelse koekoek..€26
Krokant gebakken bladerdeeg.
"Deluxe" (met kalfszwezeriken)..+€10

Vlaamse stoverij met sint bernardus abt..€26
Zacht gestoofd rundsvlees – champignons – zilverui

Bijgerechten

Frietten-Kroketten..€3
Ovengebakken zoete aardappel met chili..€5
Smeuïge Puree..4,50
Pasta in olijfolie met chili en look..5,00

Vlaamse witte asperges gegrild..€8
Frisse salade met mosterd vinaigrette..€3
Kortgebakken Champignons de paris..€4,5
Seizoensgebonden Jospers groenten..€4,5

Grillgerechten van de Jospers

Wilde Black Tiger gamba's..€39
Chimichurri – Italiaanse salade

Filet pur Haspengouw..€36
Geen vet – Botermals

Entrecote Chef's Choice..€36
Vetgemarmerd – Licht gerijpt

Australische graangevoederde rib-eye..€42
Rijkelijk vetgemarmerd – Botermals

Côte à l'os Aubrac..€42p/p
Met been – 2-3 weken gerijpt – Per twee personen – vol van smaak

Spaanse Spare-ribs..€28
Traaggegaard – dik gevleesd – licht pikant, zoet gelakt

Huisbereide Sauzen van eigen fonds

Peperroomsaus – 4,00
Champignonroomsaus – 4,00
Rode wijnsaus – 4,00
Bearnaise vers geklopt – 4,50

