

Jospas kaart (max 4 verschillende gerechten per tafel)

Tapasplank 2 pers. (steak tartaar, scampi, fijne vleeswaren, romanesco, aioli, 2 soorten kaas) 45

Bitterballen van "Van Dobben" 6.5

Voorgerechten

Steak tartaar van de Chef/ Slaatje 14,50

Scampipannetje/ huisbereide kruidenboter 14,80

Pulled Black Agnus/ crème van tuinbonen/ rode en gele biet/ aubergine 15,80

Vitello Tonnato/ crumble groene kruiden/za'atar 12,90

Mosseltjes Oosterse wijze (licht pikant) 13.90

Op hout gerookt zalmhaasje/ dashi iri ponzu/ pesto 17,80

Burrata/basilicumpesto/ tomaat 16,40 (V)

Hoofdgerechten

Steak tartaar van de Chef/ verse frietjes/ slaatje 23.90

Doradefilet/ citroen/ rozemarijn/ witte-wijnsaus/ opperdoezer 28.50

Bavette (smakelijke steak die afkomstig uit het dikste gedeelte van de vang van het rund. Dat is de buikwand van de koe)/ mediterrane groentjes/ crème van pastinaak/ verse frietjes/ kalfsjus 29.50

Ribeye Haspengouw +/- 600gr. (een mooi dooraderd stuk vlees, zeer fijn van smaak)/ vijf-pepersaus/ verse frietjes (per 2pers) 32.50 pp

Gelderse Hoen/ roomsausje/ structuren van wortel /opperdoezer 23.50

Pluma Iberico 31.50 / huisbereide bbqsaus/ opperdoezer (van het Spaanse Iberico varken. Pluma is de veer van de lende. Het vlees is mooi gemarmerd, sappig en zeer smaakvol. Deze nootachtige smaak is dan ook duidelijk terug te vinden in dit bijzondere stukje vlees)

Berlouni (grill kaas van berlaar)/ structuren van wortel/ opperdoezer 20.70 (V)

Jinthe's favoriet:

Curryworst/ frietjes 6.90 - Kinderspaghetti 7,20 – Kipfilet, appelmoes en frietjes 11.20

Menu @ Mangerie Weselo

Menu per tafel te nemen

JOSPASMENU (SHARING) VOOR 2 PERSONEN ZOMER 45€PP

Vitello Tonnato/ crumble groene kruiden/ Za'atar

Op hout gerookt zalmhaasje/ dashi iri ponzu

Mosseltjes Oosterse wijze

Doradefilet/ citroen/ rozemarijn/ opperdoezer

Bavette/ mediterrane groentjes/ pastinaakcrème/ kalfsjus

IJs van kers/ panna cotta van kers/ crumble rood fruit of
Kaasbordje (+5€)

MEATLOVERS (SHARING) VOOR 2 PERSONEN MEATLOVERS 49€ PP

Steak tartaar van de Chef

Pulled Black Agnus/ crème van erwt en munt/ rode en gele biet/ aubergine

Ribeye haspengouw +/- 600gr./ vijf-pepersaus/ vers gesneden frietjes/
seizoensgroenten

Panna Cotta/ Rood fruit of Kaasbordje (+5€)