



## Allergisch?

Jozef denkt graag met je mee over de mogelijkheden.

Wil je zo vriendelijk zijn om dit bij de bediening te melden?



**Netwerk: Jozef Gasten**  
**WW: magikeenbierje**

**JOZEF ETEN & DRINKEN IS 7 DAGEN PER WEEK VANAF 10 UUR GEOPEND VOOR ONTBIJT, LUNCH, BORREL EN DINER.**

# WELKOM BIJ JOZEF

Kom thuis bij Jozef op de Mariaplaats en maak kennis met zijn liefde voor lekker en bijzonder eten en drinken.

Jozef staat elke dag al vroeg in de keuken om ontbijt en lunch te verzorgen en gaat na het diner door totdat de laatste borrelhapjes zijn geserveerd. Broden komen elke dag vers van een lokale bakker en voor de vlees-en visgerechten kies hij, waar mogelijk, voor de verantwoorde optie. Groente en fruit wordt zoveel mogelijk seizoensgebonden ingekocht. Hierdoor wisselt Jozef regelmatig van menukaart. Zo kookt hij met de seizoenen mee en kan hij altijd mooie en verse gerechten serveren.

Benieuwd hoe dat eruit ziet? Jozef's keuken is open zodat je met je eigen ogen kunt zien hoe de koks alles ter plekke bereiden.



# AGENDA

WINTER 2019

## 25 december, woensdag, 1e kerstdag:

Jozef blijft een dagje bij Maria thuis en zijn deuren zijn gesloten.

## 26 december, donderdag, 2e kerstdag

Vanaf 12:00 uur is Jozef geopend voor lunch, borrel en diner. Reserveren is mogelijk en kan op de website of bij zijn collega's.

## Zondag 29 december **JAZZY JOZEF** (21:00-22:30)

Iedere laatste zondagavond van de maand presenteert Jozef eten & drinken in Utrecht: Jazzy Jozef!

Iedere maand andere artiesten, iedere maand live!



## 31 december, dinsdag, Oudjaarsdag

Jozef is vanaf 10:00 uur geopend voor lunch en borrel. Rond 17:00 uur sluiten zijn deuren, reserveren is helaas niet mogelijk.

## 1 januari, woensdag, Nieuwjaarsdag

Vanaf 12:00 uur is Jozef weer aanwezig om het nieuwe jaar in te luiden! Tot 17:00 uur is iedereen van harte welkom voor de lunch of borrel. Reserveren is helaas niet mogelijk.

## 6 januari, maandag, **LORD OF THE RINGS QUIZ**

Deze quizavond staat geheel in het teken van de epische filmtrilogie die bij elkaar liefst zeventien Oscars toegekend kreeg.



## ONTBIJT & LUNCH (10:00 - 16:00)

Volle **YOGHURT** met huisgemaakte granola. **5.50**

**12 UURTJE** • Pomodorisoep, kroket, tonijnsalade, boerenbrood **12.50**

(andere soep, vega, groentekroket of garnalenkroket ipv +2,00 euro)

**OPEN TOSTI'S** op wit of volkoren boerenbrood

- **Kaas** met ketchup **4.50**
- **Beenham & kaas** met ketchup **5.00**
- **Brie & spek**, met honing-mosterdsaus **5.50**

**UITSMIJTER** op wit of volkoren boerenbrood

- **Naturel** **8.50**
- **Kaas** **9.00**
- **Ham en Kaas** **9.50**
- **Jozef** (spek, ui, champignons, paprika en kaas) **11.00**

Stel je liever jouw eigen uitsmijter samen?

Kies gerust welke van de bovenstaande ingrediënten je op jouw uitsmijter wil

## KROKETTEN

- **Rundvleeskrokette**n op wit of volkoren boerenbrood **8.50**
- **Vegetarische groentekrokette**n op wit of volkoren boerenbrood **9.50**
- **Garnalenkrokette**n op wit of volkoren boerenbrood **9.50**

**BOERENBROOD** wit of volkoren      Glutenvrij brood + €1.00

- **Geitenkaas** uit de oven met gemarineerde rode kool, appel, walnoten en honing **9.50**
- Oosterse **tonijnsalade** met paksoi, taugé, kroepoek, Japanse mayonaise en wakame **9.50**
- **Carpaccio** met Oude Gracht kaas, truffelmayonaise, krokante kappertjes en halfgedroogde tomaatjes **10.50**
- **Pompoenhumus** met rode biet, fetakruim en hazelnoot. **8.50**
- **Stoofvlees** met zuurkool, cranberrymayonaise en piccalilly **9.50**
- **Groenten** gegrild en gemarineerd in balsamico, basilicum, olijfolie en knoflook met raita en quinoa **8.50**



## SOEPEN EN MAALTIJDEN (10:00 - 22:00)

**SOEPEN** geserveerd met brood **6.50**

- **Pomodorisoep** met pesto en kruidencroutons
- Licht pittige **pompoensoep** met kaneel-rode peperolie en pompoenpitten
- **Soep van Jozef** wisselende soep

## MAALTIJDSALADES

- **Zuurkoolsalade** met gekonfijte eend, cranberrymayonaise, gedroogde pruimen, kruidkoekcroutons en winterpostelein **17.50**
- **Rodekool-quinoasalade** met gepofte pompoen, krokante geitenkaas, hazelnoten en yoghurt-munt dip **16.50**
- **Venkel-komkommersalade** met rauwe zalm, tonijn, coquille, kappertjes, Japanse mayonaise en krokante wonton **18.50**

## WARME LUNCHGERECHTEN

- **Iasagne** van stoofperen, rode ui en gorgonzola, met rodekool-rucolasalade, pijnboompitten en portstroop **16.50**
- **Trio van saté** van rund, varken en kip met bami, sambal ei, pittige satésaus en kroepoek **18.50**
- **Kabeljauw** met een knapperig korstje van grove mosterd, stampot van winterpeen en snijbonen en Noorse garnalen met kreeftenroomsaus **21.50**

## EXTRA'S

friet, pompoenhutspot, rode koolsalade of gemengde salade **3.50**

## KINDERKAART (10:00 - 22:00) t/m 14 jaar

- **Boerenbrood** Wit of volkoren **2.50**
- met jam, hagelslag, pindakaas, ham of kaas
- **Yoghurt met fruit** **3.00**
- **Tomatensoepje** **3.50**
- **Kindertosti's** wit brood **4.50**
- kaas of ham & kaas, met ketchup

**KINDERMENU** inclusief een raketje en een verrassing **10.50**

- **Pizza** margherita
- **Friet** met appelmoes, mayonaise en kipnuggets, bitterballen of mini kaassoufflés
- **Huisgemaakte pannenkoek** met stroop en suiker
- Los **raketje** met verrassing **3.50**



## DINER (17:00 - 22:00)

### VOORGERECHTEN

**Breekbrood** met tapenade, aioli, en boter met basilicumzout **6.50**

**SOEPEN** geserveerd met brood **6.50**

- **Pomodorisoep** met pesto en kruidencroutons
- Licht pittige **pompoensoep** met kaneel-rode peperolie en pompoenpitten
- **Soep van Jozef** wisselende soep

• Zacht xgegaarde **ossenstaart**, met Le Puy linzen, gepocheerd eitje, pastinaakchips en balsamicostroop **9.50**

• **Carpaccio** met Oude Gracht kaas, truffelmayonaise, krokante kappertjes en halfgedroogde tomaatjes **10.50**

• **Sashimi** van zalm, tonijn en coquille, met wasabi, sojasaus, en een sesamkoekje **11.50**

• **Krokettes** van risotto, witlof en gruyèrekaas met een tartaar van aardpeer, hazelnootkruim en savora mosterd **9.50**

• **Spanakopita**: filodeeg gevuld met pompoen, ricotta en spinazie, met raita en waterkers **9.50**

• **Gambatartaar** met een salade van zwarte quinoa en doperwtten, zoetzure komkommer en kreeftenmayonaise **9.50**

### HOOFDGERECHTEN

• **Hertenbiefstuk** met hutspot van rode ui, pompoen en gele peen, met krokante rookworst en anijs-wildjus (medium-rare geserveerd) **22.50**

• Gekonfijte **eendenbout** met aardappel-winterpeengratin, cranberries, zuurkool en jus van taaitaai en rode wijn **19.50**

• **Trio van saté** van rund, varken en kip met bami, sambal ei, pittige satésaus en kroepoek **18.50**

• **Lasagne** van stoofperen, rode ui en gorgonzola, met rodekool-rucola salade, pijnboompitten en portstroop **16.50**

• **Ravioli** van paddenstoelen en truffel in een room van tamme kastanjes, met geroosterde pompoen, gegrilde koningszwam, mizuna en brandnetelkaas **17.50**

• **Rode bietenrisotto** met krokante geitenkaas, calvados appel en groentechips **16.50**

• **Kabeljauw** met een knapperig korstje van grove mosterd, met stampot van pastinaak en snijbonen, geserveerd met Noorse garnalen en kreeftenroomsaus **21.50**

• Op de huid gebakken **zeebaars**, met gesmoorde venkel, la ratte aardappeltjes, gepofte trostomaatjes en citroengrasbouillion **19.50**

### EXTRA'S

friet, pompoenhutspot, rode koolsalade of gemengde salade **3.50**



## DINER (17:00 - 22:00)

### MAALTIJDSALADES:

• **Zuurkoolsalade** met gekonfijte eend, cranberrymayonaise, gedroogde pruimen, kruidkoekcroutons en winterpostelein **17.50**

• **Rodekool-quinoasalade** met gepofte pompoen, krokante geitenkaas, hazelnoten en yoghurt-munt dip **16.50**

• **Venkel-komkommersalade** met rauwe zalm, tonijn, coquille, kappertjes, Japanse mayonaise en krokante wonton **18.50**

### DESSERTS

• **Eton mess**: meringueschuim, calvados appels, kaneelroom en gedroogde pruimen **8.50**

• **Chocolade moelleux** met kersenroomijs, hazelnoot florentine krokantje en karamelsaus **8.50**

• **Bread and butter pudding** van bramen met stroopwafelijns en warme anglaisesaus **8.50**

• **Kaasplankje** van Stalenhoef, met appelstroop, cashewnoten en kletsenbrood **12.50**

- **Brebirousse**: Zachte schapenkaas uit Lyon met een romige structuur
- **Geit truffel**: Noord Hollandse geitenkaas, 365 dagen gerijpt
- **Vintage cheddar**: Engelse cheddar, intense smaak met zoutkristallen, 24 maanden gerijpt
- **Kornblume**: Deense blauwschimmelkaas met romige en volle smaak
- Alle kazen zijn gemaakt van gepasteuriseerde melk

### DESSERTWIJN / PORT

El candado Pedro Ximenez **3.50**

Dow's Tawny **3.50**

Dow's Tawny 10 years **4.50**

### COGNAC

Chateau Montifaud

**VS** 4.50 • **VSOP** 5.50 • **X** 6.50

### WHISKEY

Jameson of Jack Daniel's **4.00**

Chivas Regal **6.00**

Talisker of Cragganmore **7.00**

Laphroaig of Oban **7.50**

### IJS MET SLAGROOM

Stroopwafel, kersen,  
vanille, chocolade,  
citroen, bosbes en  
framboos **1.75 per bol**



## BORREL

- **Olijven** gemarineerd **5.00**
- **Nootjes** van de Notenfabriek **4.00**
- **Breekbrood** met diverse dips **6.50**
- **Kaas-en worstplankje** **9.50**

ook met alleen kaas of worst te bestellen

- **Bittergarnituur** gemengd 14 stuks **9.00**
- **Vegagarnituur** gemengd 14 stuks **9.00**
- **Bittergarnituur XXL** gemengd 96 stuks **45.00**
- **Bitterballen** 10 stuks **8.50**
- **Rode bieterballen** 10 stuks **9.50**
- **Kaastengels** 10 stuks **8.50**
- **Vlammetjes** 10 stuks **8.50**
- **Mini frikandellen** 10 stuks **7.50**
- **Butterfly gambas** 10 stuks **9.50**

## NACHOS

- **Nachos** met cheddarkaas, crème fraîche, guacamole, tomatensalsa en jalapeños **klein 5.50 • groot 8.00**
- **Nachos Deluxe** pittig gehakt, cheddarkaas, crème fraîche, guacamole, tomatensalsa en jalapeños • **klein 8.00 • groot 10.50**
- **Nachos XXL** € 25,00 of **deluxe** € 28,50

## FEESTJE?

### Tap bij Jozef zelf je bier!

Jozef houdt wel van een feestje. Dus heb je wat te vieren? Voor maar €9,50 per liter tap je bij Jozef je eigen pils. Vraag gerust naar de mogelijkheden.



## TAPBIEREN

- **HEINEKEN 5% • Pils**
- **Fluitje 22cl 2.50 Vaasje 25cl 2.80 Hercules 50cl 5.60**
- **Heineken 0.0% 25cl 2.80**

- **PAULANER 5.5 % • Weizen • 30cl 3.80 • 50cl 6.30**

Gebrouwen volgens aloud Reinheitsgebot. Een ongefilterd tarwebier, fris, fruitig, vol van smaak met aroma's van bananen.

- **AFFLIGEM BLOND 6.8% • Blond • 30cl 4.50**

Belgisch blond; een bovengistend abdijbier, droog, licht zoet, geel fruit, licht bitter

- **NATTE - 'T IJ - 6.5% • Dubbel • 25cl 4.00**

Licht geroosterde smaak met een zacht bittertje en een roodbruine kleur

- **LA CHOUFFE 8% • Blond • 25cl 4.00**

Hooggistend bier, fruitig, lichte hopsmaak, gekruid met koriander en peper

- **VEDETT IPA 5.5 % • IPA • 25cl • 4.00**

Fruitig, lichtzoet, doordrinkbaar

- **DE POMP 25cl • 4.50**

### Regionaal • Jozef is trots op Utrecht!

Daarom presenteert hij de **Pomp**: van deze regionale wisseltap schenkt hij af en toe ook zijn huisgemaakte biertjes.

- **JOZEFS WISSELTAP 25cl • 4.50**

**Eens iets anders?** Vraag welk speciaalbier Jozef nu tijdelijk op de tap heeft.

.....

## BLIKBIEREN

- **DEAD PONY** Brewdog • 3.8% • **Pale Ale** • Citrus, bittere afdronk **4.00**
- **ELVIS JUICE** Brewdog • 6.5% • **IPA** • Grapefruit met bitter randje **4.50**
- **HAZY SUNRISE** Kees • 7.1% • **NEIPA** • Tropisch fruit, zacht, licht bitter **5.00**
- **MOSAIC HOP** Kees • 5.5% • **IPA** • Hoppig, fruitig, licht **4.50**
- **SPELTBIER** Homeland • 4.3% • **Spelt** • Fris, limoen en een romige smaak **4.50**
- **DRAUGHT** Guinness • 4.2% • **Stout** • Romig, vol, karamel, krachtig **4.50**
- **KIELZOG** Homeland • 7.3% • **Tripel** • Fris, citrus, licht bitter, zoetje **4.50**



## FLESBIEREN

<b>CHIMAY GOUD</b> 4.8% • <b>Blond</b> • Soepel, licht zoet, koriander	<b>4.00</b>
<b>BRUGSE ZOT</b> 6% • <b>Blond</b> • Droog en kruidig. Ideaal aperitiefbier	<b>4.50</b>
<b>JUDAS</b> 8.5% • <b>Blond</b> • Sterk, karamel, fijn koolzuur, lange afdronk	<b>5.00</b>
<b>DUVEL</b> 8.5% • <b>Blond</b> • Fris, hoog in koolzuur	<b>5.00</b>
<b>LIEFMANS FRUITESSE</b> 3,8% • <b>Fruitbier</b> • Fris, fruitig en zoet	<b>4.00</b>
<b>KONINCK</b> 5% • <b>Amber</b> • Moutige, licht bittere amber ale	<b>4.00</b>
<b>FILOU</b> 8.5% • <b>Blond</b> • Sterk, bitter, vol, zoet	<b>4.50</b>
<b>MOOIE NEL</b> 6.5% • <b>IPA</b> • Brouwerij Jopen, krachtig, bitter, hoppig	<b>5.50</b>
<b>DE MOLEN OP &amp; TOP</b> 4.5% • <b>Amber</b> • Hoppig, caramel, droog, fris	<b>4.00</b>
<b>DUPONT</b> 6.5% • <b>Saison</b> • Droog, dorstlessend seizoensbier	<b>4.00</b>
<b>MAREDSOUS</b> 10% <b>Tripel</b> • Bitter, fruitig, vol	<b>5.00</b>
<b>ROCHEFORT 8</b> 9.1% • <b>Dubbel</b> • Trapist, vijgen, dadels, rozijnen	<b>5.50</b>
<b>WESTMALLE</b> 9.5% • <b>Tripel</b> • Bitter, kruidig, hoppig, droog	<b>5.00</b>
<b>KARMELIET</b> 8% • <b>Tripel</b> • Bloemig driegranenbier	<b>5.00</b>
<b>CORONA</b> 4.5% • <b>Pale lager</b> • Fris en toegankelijk	<b>5.00</b>
<b>MAGNERS ORIGINAL</b> 4.5% • <b>Cider</b> • Frisse appelcider	<b>4.00</b>
<b>MONGOZO</b> 5% • <b>Glutenvrij pils</b> • Vol, hoppig, fairtrade, biologisch	<b>4.50</b>

## SAPPEN

<b>Verse jus d'orange</b>	normaal <b>3.00</b> / groot <b>6.00</b>
<b>Tomatensap</b>	<b>2.80</b>
<b>Schulp:</b>	<b>3.00</b>
appelsap, perensap, appel & frambozensap of appel & cranberrysap	

## FRISDRANKEN

<b>Sisi, Pepsi cola of Pepsi MAX</b>	<b>2.60</b>
<b>Sourcy</b> blauw, rood of groen	<b>2.60</b>
<b>Lipton ice tea</b> lemon, peach of green	<b>2.80</b>
<b>Royal Club</b> ginger ale of tonic	<b>2.80</b>
<b>Rivella, Cassis of Bitter lemon</b>	<b>2.80</b>
<b>Russell &amp; Co</b> tonic of ginger beer	<b>4.50</b>
<b>Naturfrisk biologische ginger ale</b>	<b>4.50</b>
Geserveerd met verse munt en citroen	

Elke vrijdag & zaterdag draait **DJ Jozef** plaatjes

Jozef houdt van muziek. De vrijdag- en zaterdagavond zal een DJ zorgen voor jouw ultieme weekendgevoel. Laat de week lekker los en luister, ontspan en geniet...

Vr. & za. 21.00 - 02.00 u.



## ALCOHOLVRIJ/-ARM

### FLESBIEREN

<b>PALM</b> 0.0% • <b>Amber</b> • Bitter, kruidig, lichtzoet	<b>2.50</b>
<b>AMSTEL RADLER</b> 0%-2% • <b>Alcoholvrij/-arm</b> • Citrus, zoet, fruitig	<b>2.50</b>
<b>WIECKSE WITTE</b> 0.0% • <b>Wit</b> • Fris, sinaasappel en koriander	<b>3.00</b>
<b>ERDINGER</b> 0.4% • <b>Weizen</b> • Alcoholarme Duitse weizen, licht bitter	<b>3.00</b>
<b>VAN DE STREEK PLAYGROUND</b> 0.5% • <b>IPA</b> • Tropisch fruit, bitter	<b>4.50</b>
<b>SPORT ZOT</b> 0.4% • <b>Blond</b> • Zoet, fris, citrus	<b>4.50</b>

## Jozef houdt van spelletjes!

Iedere maand is er bij Jozef een gezellige **pubquiz** en ook kunnen de echte fanatiekelingen op andere dagen een spelletje uitzoeken uit de **spelletjeskast**.

### LIMONADES

van de Roze Bunker, met of zonder bubbels	
<b>Citrus-Basilicum</b>	<b>3.50</b>
Een frisse siroop met het bloemige van basilicum en limoenblad	
<b>Gember-Grapefruit</b>	<b>3.50</b>
Pittige gembersiroop met fruit van grapefruit en mandarijn	
<b>Vlierbloesem-Citroen</b>	<b>3.50</b>
Bloemige vlierbloesemsiroop met een frisse toets van citroen	
<b>Framboos-Laos</b>	<b>3.50</b>
Exotische frambozensiroop met krachtige smaak van laos	

### WIJNEN 0.1%

<b>APPALINA Pinot Grigio</b>	<b>GLAS / FLES</b>
Italië • Citrus, fris, licht zoet	<b>3.00/15.-</b>
<b>APPALINA Merlot</b>	
Frankrijk • Fruitig, zwarte bessen, kersen	<b>3.00/15.-</b>

### JOZEF IN DE MIX

<b>GIN &amp; TONIC</b> • Duchess	<b>6.00</b>
Kruidig van smaak, geserveerd met sinaasappel	
<b>MOCKTAIL</b>	<b>7.50</b>
Canei Frizzante 0.0, vlierbloesemsiroop, sourcy rood	
Geserveerd met munt en citroen	



## JOZEF & TONIC

Geserveerd met Russell & Co botanical tonic

**TANQUERAY** Helder, fris, geserveerd met limoen **8.50**

**OPIHR** Zacht, kruidig, geserveerd met sinaasappel **9.50**

**HENDRICKS** Bloemig, geserveerd met komkommer **9.50**

**GREENALL'S** Hibiscus, geserveerd met sinaasappel en Royal Club Tonic **6.20**

### ESPRESSO GIN&TONIC

Vascobello espresso, Damrak gin, Russell & Co botanical tonic, sinaasappel.

**€9.50**

Tijdens de **VRIJMIBO** is de Greenall's- tonic te verkrijgen voor maar:

**€5,-**

Elke vrijdagmiddag van 12:00 tot 19:00 uur!

### APEROL SPRITZ

Prosecco • Sourcy Rood • Sinaasappel

**€5.50**

## JOZEF IN DE MIX

**MOSCOW MULE** wodka • Russell & Co Ginger Beer • Limoen **8.50**

**TESSQUILA** Tequila • Ginger Ale • Limoen • Rode peper **7.50**

**COINTOSS** Cointreau • Appel-cranberrysap • Sourcy rood • Munt **7.50**

**BITTERSWEET SYMPHONY** Limoncello • Royal Club Tonic • Citroen **7.50**

**STRAALJAGER 2.0** Jonge Jenever • Royal Club Bitter Lemon • Limoen **7.50**



## WITTE WIJNEN

### LA ROCHE Terret

Frankrijk • Amandel, appel, citrus, kamille

### LE COLLEZIONE Pinot Grigio

Italië • Limoen, kruidig, peer, weelderig

### FINCA LA LINDA Viognier

Argentinië • Floraal, rokerig bouquet, steenfruit, vettig

### BERINGER Chardonnay

Amerika • Peer, tropisch fruit, boter, toast

### WILD ROCK Sauvignon Blanc

Nieuw-Zeeland • Bloemen, appel, kruisbessen

### ALLRAM Grüner Veltliner

Oostenrijk • Mineralig, witte peper, kruidig

### SANKT AMADEUS Liebfraumilch

Duitsland • Zoet, rijp tropisch fruit

GLAS / FLES  
**4.00/21.-**

**4.00/21.-**

**4.50/24.-**

**4.50/24.-**

**4.50/24.-**

**4.50/24.-**

**3.50/19.-**

## RODE WIJNEN

### LA ROCHE Grenache

Frankrijk • Bosbessen, bramen, kersen, sappig

### COUVEYS Pinot Noir

Frankrijk • Fruitig, licht peperig en rokerig

### FINCA LA LINDA Malbec

Argentinië • Kruidig, zwart fruit, koffie

### TULIPE PREMIUM Merlot

Frankrijk • Gefilterd, soepel, fruitig

### COTO VINTAGE CRIANZA Tempranillo

Spanje • Fruitig, kersen, hout

GLAS / FLES  
**4.00/21.-**

**4.00/21.-**

**4.50/24.-**

**4.50/24.-**

**4.50/24.-**

## ROSÉ

### LA ROCHE Syrah

Frankrijk • Aardbei, tropisch fruit, licht

### MONTERRE Grenache Noir

Frankrijk • Bloesem, bramen, bosbessen

GLAS / FLES  
**4.00/21.-**

**4.00/21.-**

## MOUSSEREND

### PROSECCO - FOLLADOR PICCOLO • Flesje 20cl

Italië • Zachte mousse, appel, peer, citroen

### CAVA - HOYA DE CADENAS • Fles 75cl

Spanje • Volle mousse, bio, noten, krachtig

**6.00**

**27.-**