



Jooi!

Essen & Trinken

Meal
Frühstück *Buffet*
Speisekarte
Dinner **FOOD**
DRINKS *Lunch* *trinken*

www.restaurantjooi.de



***Folgen Sie uns
auf Facebook
und Instagram!***

KAFFEE *Hafermilch statt Kuhmilch? Aber natürlich!* (+ 0.60)

Kaffee / Espresso	2.65	Eis Cappuccino	4.00
Milchkaffee / Cappuccino	2.80	Karamell-Kaffee	4.25
Latte Macchiato / Flat White	3.15	Irish Coffee (<i>Whiskey</i>)	7.50
Portion Sahne	0.80	French Coffee (<i>Grand Marnier</i>)	7.50
Heiße Schokolade	3.00	Spanish Coffee (<i>Tia Maria</i>)	7.50
Tee	2.75	Italian Coffee (<i>Disaronno</i>)	7.50
Frischer Minztee	3.25	Jooi! Kaffee (<i>Licor 43</i>)	7.50
Ingwertee	3.25	Kiss of Fire (<i>Cointreau/Tia Maria</i>)	7.50
Glühwein	3.25	Dutch Coffee (<i>Ketel 1</i>)	7.50

GEBÄCK

Großmutter's Apfelkuchen	4.25	Carrotcake <i>Karottenkuchen</i>	4.25
Bavarois	4.25	Sahne	0.80

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola / Cola Zero	2.85	Kalte Schokolade / Fristi	2.95
Bitter Lemon / Tonic	2.85	Fuze Tea <i>Lemon oder Green</i>	2.95
Cassis / Sinas	2.85	Jus d'Orange	3.85
Rivella / 7-Up / Ginger Ale	2.85	Smoothie Erdbeere-Apfel	4.90
Apfelsaft / Tomatensaft	2.95	Smoothie Mango-Passionsfrucht	4.90
Mineralwasser klein (0 ²) <i>ohne Koh</i>	2.35	Mineralwasser klein (0 ²) <i>mit Koh</i>	2.35
Mineralwasser groß (0 ²) <i>ohne koh</i>	5.50	Mineralwasser groß (0 ²) <i>mit Koh</i>	5.50



FASSBIER

Heineken Pilsner	Glas	0,25L	3.00
	Vaasje	0,35L	4.00
		0,5L	5.75
Affligem Blond		0,25L	4.50
Texels Skuumkoppe		0,33L	4.75

Saisonbier aus dem Fass

4.75

FLASCHENBIER

Heineken	0%	3.80
Affligem Blond	0%	3.80
Amstel Radler	0%	3.80
Amstel Radler	2%	4.15
Affligem Belgisch wit	0%	3.80
Affligem Belgisch wit	5%	4.15

Brand Weizen	0%	3.80
Brand Weizen	5%	4.75
Kriek Lambiek	4%	4.15
Desperados	5,9%	4.50
Affligem Dubbel	6,8%	4.50
Affligem Tripel	9%	4.75

DOSENBIER

Lagunitas Hazy Wonder	4.50
-----------------------	------



CIDER

Apple Bandit	4,5%	4.25
<i>Wer einen ursprünglichen, reinen Geschmack von Apfelsider sucht, wird diesen bei Apple Bandit finden.</i>		

STARK ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Tawny port / Sherry	3.50	Grand Marnier / Licor 43	4.90
Martini / Campari	3.50	Frangelico / Baileys	4.90
Jenever Jung / Alt	3.50	Drambuie	4.90
Beerenburg / Juttertje / Jägermeister	3.50	Jack Daniels	4.60
Ramazotti	3.50	Tullamore Dew	4.60
Gin / Tequila	4.25	Glenfiddich	5.95
Bacardi	4.35	Remy Martin VSOP	6.55
Disaronno / Tia Maria	4.90		

COCKTAIL

Aperol Spritz	6.00
<i>Sprudelnd, frisch und bittersüß, ein ganz besonderer Cocktail</i>	

Gemischte Tasche *Verschiedene Arten von Schinken, Brie, sonnengetrocknete Tomaten, Aioli und Brot* 16.95

SNACKS *ab 12.00 Uhr*

Portion Bitterballen <i>8 Stücks</i>	8.25	Warme und kalte Bittergarnitur	15.50
Frittierte Garnelen <i>6 Stücks</i>	8.50	<i>Warme Snacks ergänzt mit Oliven, Räucher schinken und Käse.</i>	
Käsestangen <i>8 Stücks</i>	8.25	Nachos Jooi!	9.00
Warme Bittergarnitur, gemischt <i>8 Stück</i>	8.25	<i>Mit Schmelzkäse, Tomatensalsa und Crème fraîche</i>	
Warme Bittergarnitur, gemischt <i>16 Stück</i>	15.50	Stangenbrot <i>Mit Kräuterbutter</i>	6.00
Vegetarische Bitterballen <i>8 Stück</i>	9.50	Stangenbrot	8.50
		<i>Mit Kräuterbutter, Aioli, Tapenade und Tomaten Salsa</i>	

WEISSWEINE

		Glas Flasche
Soek die geluk <i>Chardonnay</i>	Robertson, Südafrika	4.25 23.65
<i>Angenehm trockener, aber auch etwas cremiger Weißwein, Aromen von reifem Pfirsich und Apfel, charakteristisch für Chardonnay. Jan du Toit lässt einen Teil des Weins in Eichenholzfässer reifen. Hierdurch erhält dieser Wein Aromen vom Eichenholz, einen vollen Duft und Geschmack. Perfekter Aperitif-Wein zu verschiedenen Appetithäppchen, Vor- und Hauptgerichten auf der Basis von Fisch, weißem Fleisch, Geflügel, Gemüse (gegrillt), Salaten und Schalentieren wie Krabben oder Krebs</i>		
Maravilla <i>Sauvignon Blanc</i>	Central Valley, Chile	4.25 23.65
<i>Ein Wein mit einer ausdrucksstarken und aromatischen Note von Buchsbaum, Zitrus- und tropischen Früchten. Frischer und lebendiger Geschmack. Ein hervorragender Aperitif zu kleinen Snacks oder zu verschiedenen Fischgerichten oder Salaten.</i>		
0% Fuenteamor Blanco <i>Alkoholfreier Wein</i>	Castilla la Mancha, Spanien	4.00
<i>Dies ist einer der besten und schmackhaftesten alkoholfreien Weine, die wir kennen und exklusiv importieren. In vergleichenden Verkostungen haben sich die alkoholfreien Weine von Fuenteamor immer wieder an die Spitze der Welt gungen.</i>		

ROSÉ

		Glas Flasche
Soek die Geluk <i>Shiraz Rosé</i>	Robertson, Südafrika	4.25 23.65
<i>Köstlicher, saftiger, trockener und fruchtiger Rosé, voller Geschmack von frischen roten Früchten wie Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren. Perfekt als Aperitif oder zu Appetithäppchen, Salaten, Vor- und Hauptgerichten mit Fisch und nicht zu scharfen Speisen.</i>		
Pinot Grigio delle Venezie <i>'Blush' Cantine</i>	Sacchetto, Veneto, Italien	4.60 24.50
<i>Sehr hellrosa Farbe, frisch, angenehm trocken und saftig mit dem Geschmack kleiner roter Früchte und der subtilen "Grigio"-Kräuternote. Ideal als Durstlöscher. Herrlich als Aperitif oder zu Vorspeisen, Antipasti Misti, (gegrilltem) Fisch und Salaten.</i>		

ROTWEINE

		Glas Flasche
Maravilla <i>Merlot</i>	Central Valley, Chile	4.25 23.65
<i>Der Wein ist saftig, geschmeidig und weich im Geschmack. Sie können reife Pflaumen, schwarze Johannisbeeren und Lorbeerblätter schmecken. Lecker, um nur diesen Wein zu genießen oder in Kombination mit Appetithäppchen, Pasta und Fleischgerichten.</i>		
Primitivo del Salento <i>Paolo Leo</i>	Puglia, Italien	4.25 23.65
<i>Dieser Rotwein hat ein Bouquet von Kirschen, Pflaumen und hat eine leichte Kräuternote. Voll und weich im Geschmack, mit erkennbaren Noten der Primitivo-Traube: reife dunkle Früchte wie schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen und Gewürze. Gut zu herzhaften Nudelgerichten, rotem Fleisch und Schmorgerichten. Passt auch hervorragend zu einem Käseteller.</i>		
0% Fuenteamor Tinto <i>Alkoholfreier Wein</i>	Castilla la Mancha, Spanien	4.00
<i>Dies ist einer der besten und schmackhaftesten alkoholfreien Weine, die wir kennen und exklusiv importieren. In vergleichenden Verkostungen haben sich die alkoholfreien Weine von Fuenteamor immer wieder an die Spitze der Welt gungen.</i>		

WEINE PER FLASCHE

Flasche

Pinot Grigio Paolo Leo Puglia Weiß Italien 27.00

Ein trockener Wein, voll und frisch im Geschmack mit Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten, reifem Apfel, Blumenblüten und „Grigio“-Gewürzen. Der Abgang ist herrlich voll und frisch mit einem Hauch von Würze. Verführerisch lecker! Ein fantastischer Aperitif-Wein, köstlich zu gebratenem oder gegrilltem Fisch, rotem, weißem Fleisch wie Carpaccio und Vitello Tonnato.

Bosco del Merlo Pinot Grigio 'Blush' rosato Rosé Italien 27.00

Die schöne helle lachsrosa Farbe verleiht diesem „Blush“ Rosato einen sommerlichen Charakter. Der Geschmack ist wunderbar frisch, trocken, fruchtig und samtig weich mit subtiler 'Grigio'-Würze. Ein Wein für jeden Moment und jede Gelegenheit: Aperitif, Lunch, Dinner, Barbecue. Super lecker als Aperitif zu Appetithäppchen, Antipasti misti, (gegrilltem) Fisch und Sommersalaten.

Negroamaro Paolo Leo Rot Italien 27.00

Ein köstlicher süditalienischer Wein (mittelkräftig), voll von weichen, reifen dunklen Früchten mit einem Hauch von Kräutern und Gewürzen im Abgang. Lecker, um nur den Wein zu genießen, aber auch in Kombination mit Fleisch-, Wild- und Schmorgerichten .



Mittagstisch ab 12.00 Uhr

MITTAGSTISCH

Tomatensuppe	6.50	Toast Schinken / Käse	5.50
Zwiebelsuppe <i>Mit Käse Crouton</i>	6.50	Zwei Krokette <i>Auf Brot</i>	9.25
Fischsuppe <i>Nach Egmonder Art</i>	7.95		
Strammer Max: Schinken, Käse oder Speck	8.75	Pfannkuchen naturell	7.25
Strammer Max mit Schinken und Käse	9.50	Pfannkuchen mit Käse	8.25
Omelett	10.25	Pfannkuchen mit Apfel / Zimt	8.25
<i>Mit Schinken, Gemüse und Pilzen</i>		Pfannkuchen mit Speck	8.25

Joci! Mittagstisch

*Tomatensuppe, Brot mit Schinken, Thunfischsalat und Krokette.
Inklusive Kaffee oder Tee.*

13.00

HANDWERKER-BROT

grau oder weiß, mit:

Warmer Schinken	10.95	Ziegenkäse 	10.95
<i>Mit Brie und Honig-Senf sauce</i>		<i>Mit Honig und Mandeln (warm)</i>	
Räucherlachs	10.95	Carpaccio	11.95
<i>Mit Senfdill-Crème fraîche</i>		<i>Mit Pesto, Pinienkernen und Grana Padano</i>	
Brot gesund 	9.75	Thunfischsalat	9.75
<i>Käse, Ei, Zwiebel, Rohkost und sonnengetrocknete Tomaten</i>		<i>Hausgemachter Thunfischsalat</i>	

Gemischte Tasche

Verschiedene Arten von Schinken, Brie, sonnengetrocknete Tomaten, Aioli und Brot

16.95




HAUPTGERICHTE

Unsere Hauptgerichte werden mit Pommes, Mayonnaise und Salat serviert

Fish & Chips	19.95
<i>Mit Remoulade- und Knoblauchsauce</i>	
Hähnchen-Saté	19.95
<i>Mit Atjar, gebackenen Zwiebeln und Krupuk</i>	
Marinierte Spareribs	22.50
<i>Mit Knoblauch- und BBQsauce</i>	
Hausgemachtes Schnitzel	19.95
<i>In Olivenöl gebacken</i>	
Gebackenes Schollenfilet	22.95
<i>Mit Weißweinsauce und rotem Pesto</i>	

MAHLZEITSALAT

Serviert mit Stangenbrot und Kräuterbutter

Fleisch	20.95
<i>Mit Carpaccio, gegrilltem Hühnerfleisch und marinierten Tomaten</i>	
Fisch	22.50
<i>Mit Räucherlachs, gegrilltem Schwert Fisch, Senfdill-Crème fraîche und Gamben</i>	
Vegetarisch 	21.25
<i>Mit Stilton, Ziegenkäse, Grano Padano, Birne und Nüsse</i>	

KINDERMENÜ

Poffertjes	6.95
Krokette, holländische Frikandel, Hunn- oder Fischstäbchen	8.50
<i>Mit Pommes, Mayonnaise, Ketchup und Apfelkompott</i>	
Sparerib	10.95
<i>Mit Pommes, Mayonnaise, Ketchup und Apfelkompott</i>	
Mac 'n Cheese	8.50
<i>Amerikanisches Kinder Nudelgericht in cremiger Käsesauce</i>	

 = Vega

Haben Sie eine Diät oder Allergie? Bitte lassen Sie es uns wissen.

Diner ab 17.00 Uhr

STARTERS

Stangenbrot	6.00
<i>Mit Kräuterbutter</i>	
Stangenbrot	8.50
<i>Mit Kräuterbutter, Aioli, Tapenade und Tomaten Salsa</i>	

SUPPE

Tomatensuppe	6.50
Zwiebelsuppe mit Käse Crouton	6.50
Fischsuppe nach Egmonder Art	7.95

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio	12.50
<i>Mit Pesto, Pinienkernen und Grana Padano</i>	
Fischteller	11.95
<i>Thunfischsalat, Fischsuppe, Räucherlachs und Gamben</i>	
Kleiner Ziegenkäse-Salat	12.50
<i>Mit Stilton, Ziegenkäse, Grana Padano, Birne und Nüsse</i>	
Nachos Jooi!	10.25
<i>Mit Schmelzkäse, Tomatensalsa, Crème fraîche und Guacamole</i>	

Gemischte Tasche Verschiedene Arten von Schinken, Brie, sonnengetrocknete Tomaten, Aioli und Brot 16.95

KINDERMENÜ

Poffertjes	6.95
Krokette, holländische Frikandel, Fisch- oder Huhnstäbchen	8.50
<i>Mit Pommes, Mayonnaise, Ketchup und Apfelkompott</i>	
Hühnerfleisch	10.95
<i>Mit Pommes, Pommes-Sauce, Ketchup und Apfelmus</i>	
Mac 'n Cheese	8.50
<i>Amerikanisches Kinder Nudelgericht in cremiger Käsesauce</i>	

MAHLZEITSALAT

Serviert mit Stangenbrot und Kräuterbutter

Fleisch	20.95
<i>Mit Carpaccio, gegrilltem Hühnerfleisch und marinierten Tomaten</i>	
Fisch	22.50
<i>Mit Räucherlachs, gegrilltem Schwertfisch, Senfdill-Crème fraîche und Gamben</i>	
Vegetarisch	21.25
<i>Mit Stilton, Ziegenkäse, Grana Padano, Birne und Nüsse</i>	



HAUPTGERICHTE

Unsere Hauptgerichte werden mit Gemüse, Pommies, Mayonnaise und Salat serviert

Extra zu bestellen: geröstete Kartoffeln oder Reis

Vegetarisch

Beyond Burger 21.50

Vegetarischer Burger auf ein Hamburgerbrötchen mit rotem Zwiebelkompott und Tomatensalsa

Mahlzeit Hot Dog 17.50

Mit Tomaten, süßem Gurkenrelish und Senf

Aus dem X-oven!

Wir bereiten das Fleisch in unserem X-Ofen mit einem geschlossenen Kohlenfeuer zu. Wegen der Temperatur von 350 °C wird das Fleisch schnell angebraten. Es bleibt daher sehr zart und benötigt nur etwas Meersalz für einen köstlichen Geschmack.

Fisch

Gebackenes Schollenfilet 22.95

Mit Weißweinsauce und rotem Pesto

Lachs 25.95

Mit Kräuter-Sauce

Kabeljaufilet 26.25

Mit Weißweinsauce

Fish & Chips 19.95

Mit Remoulade- und Knoblauchsauce

Fleisch

Rindfleischburger (250gr) 20.00

Auf ein Hamburgerbrötchen mit rotem Zwiebelkompott und Tomatensalsa

Marinierte Spareribs 22.50

Mit Knoblauch- und Barbecue-Sauce

Hühnerfleisch 20.75

Mit Knoblauch- und Barbecue-Sauce. Super zart!

Hähnchen-Saté 19.95

Mit Atjar, gebackenen Zwiebeln und Krupuk

Hausgemachtes Schnitzel 19.95

In Olivenöl gebacken

Schweinefilet 22.95

Optional mit Pfeffer- oder Pilzrahmsauce

Ribs und Hühn 22.95

Spareribs und Hühnerfleisch

Steaks (optional mit Pfeffer- oder Pilzrahmsauce)

Rumpsteak (180 Gr) 24.75

Rib-Eye (250 Gr) 24.75

Gegrillte dünne Rib-Eye-Scheiben mit einem köstlichen Knoblauch-Zitronen-Olivenöl

Desserts ab 12.00 Uhr

DESSERTS

Schokoladenkuchen <i>Mit Vanilleeis</i>	10.50	Dame Blanche <i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce</i>	8.95
Käsekuchen <i>Mit Himbeersauce</i>	5.50	Kindereis	4.75

KAFFEE *Hafermilch statt Kuhmilch? Aber natürlich!* (+ 0.60)

Kaffee / Espresso	2.65	Eis Cappuccino	4.00
Milchkaffee / Cappuccino	2.80	Karamell-Kaffee	4.25
Latte Macchiato / Flat White	3.15	Irish Coffee (<i>Whiskey</i>)	7.50
Portion Sahne	0.80	French Coffee (<i>Grand Marnier</i>)	7.50
Heiße Schokolade	3.00	Spanish Coffee (<i>Tia Maria</i>)	7.50
Tee	2.75	Italian Coffee (<i>Disaronno</i>)	7.50
Frischer Minztee	3.25	Jooi! Kaffee (<i>Licor 43</i>)	7.50
Ingwertee	3.25	Kiss of Fire (<i>Cointreau/Tia Maria</i>)	7.50
Glühwein	3.25	Dutch Coffee (<i>Ketel 1</i>)	7.50

ab 12.00 Uhr

JOOI! 3 GÄNGE

€ 26,⁵⁰

Tomatensuppe ~~-oder-~~ Zwiebelnsuppe

Gebackenes Schollenfilet ~~-oder-~~ Hausgemachtes Schnitzel ~~-oder-~~ Vegetarische Mahlzeitsalat
Mit Weißweinsauce und Rotem Pesto *In Olivenöl gebacken* *Mit Stilton, ZiegenKäse, Grano Padano, Birne und Nusse*

Jooi! Duo ~~-oder-~~ Karamell-Kaffee
2 Verschiedene sorten Eis mit Sahne

