

---

# Bokkers te buiten

Bourgondisch lekker



---

Martijn Bokkers, Chef-kok en eigenaar van Bokkers te buiten, heeft een voorliefde voor de klassieke keuken. Bourgondisch staat voor hem voor genieten.

Met dagverse producten, het liefst zelf uitgekozen en in de hand gehouden, werkt hij met een grote variëteit aan groenten, gevogelte, vis en vlees.

Samen met sous-chef Linda de Jonge maakt hij hier pure, rijke en robuuste gerechten van.

Weg van de poespas. Waarbij de luxe vooral zit in de aandacht voor de gerechten. Zowel bij de Poussin/het piepkuiken als bij de Noordzeekrab. Zuivere gerechten, want als je bijna alles zelf maakt is het niet zo moeilijk om rekening te houden met de voorkeur en of een allergie van een gast.

En natuurlijk maken wij uw diner graag compleet met bijpassende wijnen.

---

# SPECIALITEITEN

---

## BUSINESS MENU

---

Snel / strak/ zakelijk / smakelijk

Een viergangenmenu waarmee u uw gasten verrast en Chef Bokkers rekening houdt met uw dieet en/of voorkeurswensen. 42.50

Voor  
---  
Tussen  
---  
Hoofd  
---  
Dessert

U kunt ook kiezen voor een driegangenmenu,  
hierbij vervalt het tussengerecht. 37.50

Heeft u liever kaas ipv een zoet dessert of liever een extra  
ronde kaas. Vraag bij de bedienig naar de mogelijkheden.

## PLAT DU JOUR

---

Bijzonder is niet altijd kostbaar.  
Wel altijd bijzonder lekker.

Wisselende gerechten, die een herinnering aan vroeger of een vakantie  
terugbrengen. Een ingrediënt 'tegengekomen' op de markt. Of een gerecht  
wat misschien volgende week op de kaart komt. 19.50

## DES WEEKENDS

---

Elk weekend bij Bokkers te Buiten:

Lunch  
Borrel  
Highwine (ultieme wijn/spijscombinatie)

---

## FEEST / JUBILEUM / VERGADERING / PRESENTATIE

VRAAG NAAR DE MOGELIJKHEDEN VAN BOKKERS TE BUITEN

# A LA CARTE

---

## VOORGERECHTEN

---

**Bokkers te Buiten huzarensalade**, naar oma's recept, met aardappel, augurk, appel en kalfswang. Geserveerd met kropsla, een 4-minuten eitje en geroosterd brood. 11.00  
(Kan ook vega 9.50)

**Crumble van gedroogde paddenstoelen**, met een crème van eidooier, aan tafel geschaafde wintertruffel, gekonfijte oer-wortel en cappuccino van paddenstoelen. 10.00

Aan het werk.....

**Noordzee-krab-poten**, met een vinaigrette van limoen, kappertjes, sjalotten, peterselie en gepofte knoflook. 15.50

**Rouleau van wildzwijn**, met een vulling van abrikozen/pistache nootjes, confit van rode ui en krokant van buikspek. 15.00

---

Altijd op de kaart, de fameuze paté soorten met huis ingelegde pickels, gemaakt door Chef Bokkers.

Op dit moment in huis:

Rilette de Canard met Madagaskaruitjes. 14.50

Meesterlijk klassieke ganzenleverpaté in Ruby Port. 16.50

Noorse zalm paté met dille, roze peper en kappertjes. 14.50

---

## TUSSENGERECHTEN

---

**Octopus in rode wijn gestoofd**, met gerookte paprika, gemarineerde grapefruit en sepia kroepoek. 13.00

**Camembert in korstdeeg**, uit de oven met peer, walnoot en tijm. 11.50

**Flespompoe-soep**, met pijnboompitten, zure room en à la minuut gebrande zoutwater garnalen. 12.00  
(Kan ook vega 9.50)

**Eendenborstfilet**, rosé gegaard met crème van pastinaak, tijm, jus van gevogelte en honing. Sous-chef Linda de Jonge heeft gekozen voor kooi-eend, zoveel voller van smaak. 13.00

---

TIP: VRAAG DE BEDIENING NAAR GERECHTEN BUITEN DE KAART OM

# A LA CARTE

---

## HOOFDGERECHTEN

---

Romige waterzooi met **gestoofde paling**, winterpeen, prei, selderij en krieltjes, geserveerd met grof brood. 21.75

Runder Chuck-Eye van de grill, gekonfijt in ganzenvet, rode kool, stoofperen in rode wijn en jus van jeneverbes en kruidkoek. Een malse steak uit de nek van het rund. 26.50

Krokant **gegrilde poussin/piepkuiken**, met langzaam gegaarde zuurkool, gevogelte jus met huisgemaakte frites. Om je vingers bij af te kluiven. 17.50

Geroosterde **spitskool**, met polenta kerrie-frieten, krokante kappertjes, kuit van mosterdzaden en romige mosterdsaus. 17.50

In roomboter **gebakken Tarbot**, op de graat geserveerd, gestoofde spinazie en Hollandaisesaus. (Liever gefileerd.. geen probleem) 25.00

Lamsschenkel; **langzaam gegaard met eigen jus**, mousseline van hazelnoot, en grove groentes. 21.50

---

**Gewoon omdat het zo lekker is ; Tournedos Rossini.**

Gesauteerde biefstuk van de runderhaas, op geroosterd brood, escalope van gebakken ganzenlever, saus van madeira en aan tafel geschaafde truffel. 30.25

---

## DESSERTS

---

**Gekonfijte Ananas**, in limoenblad en kardemom met vanille crumble, boerenhangop en een sorbet van lychee. 9.50

**Gebrande notenslof**, met vulling van sinaasappel-karamel en pure chocolademousse. 9.50

**Taart van crème Brûlée**, met bramen-confituur, krokant van cacao. 9.50

**Kaas, Kaas, en Kaas**, geselecteerd kaasplateau van Harry de Kaasspecialist uit Zwolle-Zuid met bijpassende garnituren. 14.50

**Café complet**, koffie of thee met huisgemaakte friandises. 9.50  
Extra lekker met een likeurtje naar keuze, bijvoorbeeld huisgemaakte limoncello 11.50

# SPECIALITEITEN

---

## A LA CHEF

---

Klassiek / uitdagend / verrassend

Laat Chef Bokkers speciaal voor uw gezelschap een menu samenstellen, waarin rekening wordt gehouden met dieet- en voorkeurswensen.

Genieten in vier gangen 42.50.

Voor  
---  
Tussen  
---  
Hoofd  
---  
Dessert

Met een extra tussengerecht in vijf gangen 47.50.

Heeft u liever kaas ipv een zoet dessert of liever een extra ronde kaas. Vraag bij de bediening naar de mogelijkheden.

En natuurlijk maken wij het diner graag compleet met bijpassende wijnen. In arrangement bij alle gangen. Ook met losse glazen of een Bob-variant.

## DES MIDDAGS

---

Geniet in de middag bij Bokkers te Buiten van:

Lunch  
Borrel  
Highwine (ultieme wijn/spijscombinatie)

---

## FEEST / JUBILEUM / VERGADERING / PRESENTATIE

VRAAG NAAR DE MOGELIJKHEDEN BIJ BOKKERS TE BUITEN