

# LUNCHKAART

---

## LUNCHGERECHTEN

---

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

**Huisgebraden poussin/piepkuiken**, gemarineerd in limoen, citroen, tijm en knoflook. En om het af te maken dikke frieten met huisgemaakte Franse mayonaise. 17.50

Tomatensoep met balletjes. (kan ook vega) 7.00

---

**SANDWICH BOKKERS TE BUITEN** met beleg naar keuze; 8.75  
Boerenbrood; donker meergranen of mais.

Geitenkaas van de Bokkensprong, in kruidenolie.

Noorse zalm op 60 graden gegaard, met een dille- yoghurt dressing.

Zolderspek van Broekhuizen uit Dalfsen met ingelegde zuren.

Sallandse Plaatham, een delicatessa, op smaak gebracht met kruiden en specerijen en minimaal 12 maanden gerijpt!

Langzaam gegaard runder-staartstuk, pulled, met BBQ saus.

---

## LUNCH EN/OF BORREL

---

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