
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.

In het weekend bij Bokkers te Buiten:
Lunch, Borrel en Highwine (ultieme wijn/spijscombinatie)

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 bedienig 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.

BUSINESS MENU

Snel / strak/ zakelijk / smakelijk

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

Ook in driegangenmenu. 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

VOORGERECHTEN

Burrata Caprese; buffelmelk burrata uit Twente met honing-tomaatjes, verse basilicum en om het Italiaanse gevoel compleet te maken, geschaafde Bottarga. 15.00 (kan ook vega 13,50)

Aan het werk.....

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

Dun-geslagen diamanthaas, frambozen-dressing, kappertjes en knisperende oude kaas bolletjes 15.00

Verse makreel-filet, cevichi bereidt met een guacamole van avocado en yoghurt-schuim. 14.75

Bokkers te Buiten huzarensalade, naar oma's recept, met aardappel, augurk, appel en kalfswang. Geserveerd met kropsla, een 4-minuten eitje en geroosterd brood. 12.00
(Kan ook vega 10.00)

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

Op dit moment in huis;

Meesterlijk klassieke ganzenleverpaté in Ruby Port. 16.50

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

TUSSENGERECHTEN

Slavink á la Bokkers; kwartel filet met katenspek, een gebraseerd kwartel pootje, zwarte risotto en zoet-zure rode biet. 14.00

Gegrilde octopus met een roomsaus van gerookte paprika poeder, salade van courgettelinten en sepia kroepoek. 13.00

Huisgemaakte ravioli met bladspinazie, beurre noisette en gefrituurde salie 12.00

Tom Kha Kai; rijk gevulde Thaise kokossoep met scharrelkip, mooie lente-groentes, citroen-gras, limoenblad en voor de "finishing touch", een klein rood pepertje. 11.50 (kan ook vega 9.50)

HOOFDGERECHTEN

Voor de visliefhebber; een **hele dorade uit de oven**. Gevuld met citroen, knoflook, rozemarijn. En warme voorjaars-groentes. 26.00

Krokant gegrilde Poussin/piepkuiken met gestoofde savooiekool, huisgemaakte frites en Franse mayonaise. Om je vingers bij op te eten. 18.75

Geroosterde bloemkool met gerookte paprikamayonaise, bloemkoolcreme, zwarte olijvenkruiden en amandelschaafsel 18.00

Kalfs-Cordon-Bleu, gevuld met rauwe ham, gorgonzola en prei. Dip van citroen-bieslook creme fraiche en geroosterde prei. 21.50

Gebakken kabeljauwloin, couscous met gerookte amandelen rozijnen, gegrilde bimi en mosterdroomsaus. 25.00

Gebraden Lamsrack met gegrilde witte en groene asperges en dikke jus met tijm. 26.50

Gewoon omdat het zo lekker is ; Tournedos Rossini.

Gesauteerde biefstuk van de runderhaas op geroosterd brood, escalope van gebakken ganzenlever en een jus van truffel en madeira. 32.50

DESSERTS

Luchtige Pavlova met mango compote, verse passie-vrucht en mango sorbetijs 9.75

All time favorite:

Dame Blanche, boerenvanille-roomijs met warme chocolade saus. 9.75

Vascobelo-koffie-parfait met espresso siroop, koffieboontjes en een koffiekrokant 9.75

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. 11.00
Extra lekker met een likeurtje naar keuze, bijvoorbeeld huisgemaakte limoncello 13.50

HEEFT U ALLERGIEËN, VRAAG DE BEDIENING OM ADVIES