



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

Surf & Turf Bokkersstijl, rouleaux van eendenlever, omwikkeld met gerookte paling, piccalilly van bloemkool en gefrituurde kappertjes. 18,75

Klassieke garnalencocktail, gemarineerde zoetwatergarnalen met huisgemaakte whisky-cocktailsaus, Hollandse kropsla, cornichons en bieslookkrokant. 16,50

Voor de herfst
Gegrilde artisjok bodem, koud, met hazelnoten mascarpone-crème, radijs en hartige hazelnoten kletskep. 14,75

Dun-geslagen diamanthaas, frambozen-dressing, kappertjes en knisperende oude kaas bolletjes. 15,50

Bokkers te Buiten huzarensalade, naar oma's recept; met aardappel, augurk, appel en kalfswang. Geserveerd met kropsla, een 4-minuten eitje en geroosterd brood. 12,50
(Kan ook vega 10,50)

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

Lekker in het laatste zonnetje of verwarmend in de eerste kou
Franse uiensoep, witte uien bouillon getrokken van kalfsschenkel, uitgebakken gerookte spekjes en crouton met Twentse oude bunker kaas. 10,00

Gegrilde octopus, tomatensalsa met dragon, citroenzeste, en tomaten-popcorn. 14,50

Slavink á la Bokkers; kwartel filet met katenspek, een gebraseerd kwartel pootje, lichte jus van gepofte knoflook, tijm en kaantjes van aardappel. 13,50

Souschef Linda's huisgemaakte ravioli met bladspinazie, beurre noisette en gefrituurde salie 12,50

HOOFDGERECHTEN

Wilde zwarte heilbot-filet, met dakje van peterselie, romige saffraan saus. En 3 bereidingen van wortel; crème, gebraseerd met tijm én een krokant van wortel. 26.50

Krokant gegrilde Poussin/klein kippetje, biologisch, met gestoofde koolrabi, huisgemaakte frites en Franse mayonaise. Om je vingers bij op te eten! 19.25

Rosé gebraden hertenbiefstuk, jeneverbessen jus, gekonfijte pastinaak, huisgemaakte bitterbal van herten-koontjes, en een crème van pastinaak met notenolie. 26.75

Gegrilde zeebaarsfilet, jus van morilles, aardappel mousseline met truffel, gebrande bundelzwammetjes en paddenstoelen crumble. 25.75

Falafel van kikkererwten en paprika, met een eigengemaakte loempia van mais, salie, courgette, en kikkererwten. En yoghurt dip met gezouten komkommer. 18.50

Runder sukade, supermals natuurvlees van de buiten lopende runderen. Langzaam gegaard in eigen jus en een stampotje van spruitjes en rauwe ham. 22.00

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

NAGERECHTEN

Omelet Sibérienne, licht gebrand, luchtig eiwitschuim gevuld met yoghurt bosvruchten roomijs, vanille tuile en compote van bramen. 9.75

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

Hemelse modder, pure chocolade mousse met gekonfijte sinaasappel, gelei van bloedsinaasappel, gesuikerde walnoten en walnoten roomijs. 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