



Martijn Bokkers, chef-kok en eigenaar, heeft een voorliefde voor de klassieke keuken. Bourgondisch staat voor hem voor genieten.

Weg van de poespas. Waarbij de luxe vooral zit in de aandacht voor een gerecht. Zuivere gerechten, want als je bijna alles zelf maakt is het niet zo moeilijk om rekening te houden met dieet- en voorkeurswensen.

---

Door de huidige omstandigheden kunt u bij ons van donderdag t/m zondag alleen reserveren in twee tijdblokken.

- Vanaf 16.30u waarbij uw reservering eindigt om 19.00u (!)
- Vanaf 19:30 tot sluit

### **VROEGE-VOGEL-VOORDEEL**

---

10% korting op een 3-gangen a la chef-menu  
voorgerecht - hoofdgerecht - nagerecht 35,10  
(ipv 39,00)

Bij binnenkomst vòòr 17.30u,  
waarbij uw reservering eindigt om 19.00u

# SPECIALITEITEN

---

## A LA CHEF -MENU

---

Klassiek, uitdagend en verrassend

Laat chef Bokkers en sous-chef Mitch Beuving voor u een menu samenstellen, waarin rekening wordt gehouden met uw dieet- en voorkeurswensen.

Genieten in 4 gangen 44.00.

Voorgerecht

-

Tussengerecht

-

Hoofdgerecht

-

Dessert

Met een extra tussengerecht, in 5 gangen 49.00

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

## PLAT DU JOUR

---

Bijzonder is niet altijd kostbaar.  
Wel altijd bijzonder lekker.

Benieuwd naar het gerecht van de dag, vraag het de bediening. 19.95

## VOORGERECHTEN

---

**Ravioli van biet**, koud geserveerd, gevuld met geroosterde artisjok, cornichons, kappertjes, schuim van artisjok, soja dressing en hazelnoten-crumble. 14.75

**Huzarensalade naar oma's recept** met geplukte gekonfijte eendenbout, aardappel, appel, kropsla en een 5 minuten eitje. 12.50 (vega 10.50)

**Gamba in kerrie-tempura**, gegrilde paprika salsa en Griekse kerrie-yoghurt-dip. 17.50

**Tartaar van Canadese coquilles** met citroendressing, Granny Smith appel en knapperig olijven toast. 18.25

**Dungesneden, gerookte runderlende**, frisse witlofsalade, in Grand Marnier gelegde sinaasappelpartjes. 16.00

---

## Chef Bokkers specialiteiten

Geserveerd met geroosterd brood.

**Klassieke ganzenlever terrine**, in cognac gemarineerd, met Madagaskar uitjes en dikke pink lady appelstroop. 21.00

**Grove boerenpaté**, compote van krenten en rozijnen en geroosterde walnoten. 14.25

---

## TUSSENGERECHTEN

**Hollandse garnalen bisque**, rijkelijk gevuld met Zeeuwse mosselen, Hollandse garnalen, peterselie room. 10.50

**Hotdog Bokkers-stijl**, huisgemaakte saucijs van livar procureur, tijm met knoflook, gebakken eendenlever, huisgemaakte zuren en een brioche broodje. 16.50

**Avocado in panko** met zachte velouté van spitskool, groene asperges, gezouten amandelen en een milde peper olie. 13.25

**Gegrilde makreelfilet**, met gegrilde zomergroenten, warme citrus dressing met kappertjes, ansjovis. 15.00

## HOOFDGERECHTEN

---

**Tarbot nummer 6, van kop tot staart** makkelijk te fileren, met beurre blanc, gesauteerde bospeen en gnocchi. 28.00

**Kalfsrib-Eye**, van de grill of liever uit de pan, jus van bijenhoning, rozemarijn met gepofte knolselderij en krokante Roseval aardappelen. 26.75

**Krokant gegrilde poussin/ klein kippetje** met seizoensgroenten, huisgemaakte frites en Franse mayonaise. Om je vingers bij af te likken (uit de oven, duurt 15 min). 21.00

**Rode kool**, gestoofd in groene kruiden, aceto-balsamico en boerenboter. En dan even op de grill. Met bloemkool, crème van bloemkool en huisgemaakte pomme Duchesse. 18.50

**Langzaam gegaarde Noorse zalmfilet**, jus de veau met ketjap. Paksoi, taugé, rood pepertje en gefrituurde glasnoedels. 23.50

**Duo van lam**, lamsrack van de grill en boterzacht gestoofde lamsnek in eigen jus met gegrilde flespompoen en parelgort, tijm en zongedroogde tomaat. 27.75

---

**Gewoon omdat het zo lekker is; Tournedos met rode wijn saus**

Gesauteerde runderhaas, 170 gram, met terrine van ganzenlever in cognac. Rode-Bordeaux-jus, met gekarameliseerde uienringen. 32.50

## NAGERECHTEN

---

**Zomercoupe**, verse aardbeien met bourbonvanille-ijs en huisgemaakte aardbeiensaus. 9.75

**Huisgemaakte zachte nougat**, walnoten-room-ijs en caramelsaus 9.75

**Omelet Sibérienne**, licht gebrand, luchtig eiwitschuim gevuld met yoghurt-bosvruchten-ijs en compote van rood fruit. 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. 9.50  
Extra lekker met een likeurtje naar keuze, bijvoorbeeld onze eigen limoncello 12.25