



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 op vrijdag en zaterdag uitsluitend reserveren in twee tijdblokken.

- Vanaf 16.30u waarbij uw reservering eindigt om 19.15u (!)
- 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

Krokante bloemkool, gepoft en in een jasje/ zeewiersalade/
Sesammayonaise/ sesamkletskep. 14,50

Toast & Paling, gerookt/ schuim van paling/ zoetzure groenten/
suikersla. 18,50

Tartaar van runderlende, gerookte runderlende/citrus/ cornichons/
truffelmayonaise. 16,50

Coquilles, gegrild/ amandelroom/ zilte groenten/ tranen van rode
peper/ gerookte paprika-olie/ brioche krokant. 18,00

Huzarensalade naar oma's recept/ langzaam gegaard Livar-vlees/
aardappel, bieslook/appel, kropsla en een 5 minuten eitje.
14,00 (vega 11,00)

Chef Bokkers specialiteiten

Klassieke ganzenlever terrine, in cognac gemarineerd/ Madagaskar
uitjes/dikke pink lady appelstroop. 22,00

Grove boerenpaté, compote van krenten en rozijnen/
geroosterde walnoten. 14,75

TUSSENGERECHTEN

Klassieker: **gebakken eendenlever** met gebakken Granny Smith
appeltjes afgeblust met Calvados. 17,00

Val Dieu, geroosterde Belgische abdij-kaas/ crème van
gerookte dadels/ asperges/ balsamico. 13,25

Kroket Bokkers-stijl, huisgemaakte runderkroket van draadjesvlees/
zoetzure rode kool/ Zwolse mosterd. 14,25

Langoustine bisque, met chorizo van gamba/ zeekraal/
pittige olie. 13,50

HOOFDGERECHTEN

Gekonfijte eendenbout, krokant gebakken/ geschaafde donkere chocolade/ dikke jus/ pompoen. 26.00

Tournedos van Knolselderij, gemarineerd in ketjap, worcestersaus/ jus van wortel en rode port/ avocado in panko/ krokante roseval. 19.00
(Sous-chef Mitch: "Vegatarisch of veganistisch is helemaal niet saai!")

Hele Dorade uit de oven/ dragon/ knoflook/ citroen/ gekonfijte topinamboer. 27.50

Krokant gegrilde poussin klein kippetje/ seizoensgroenten/ huisgemaakte frites/ Franse mayonaise. Om je vingers bij af te likken.
(Uit de oven, duurt 15 min) 21.50

Hertenbiefstuk, laurier & jeneverbesjus/ prei in nootjesboter/ paprika/ fregola. 28.00

BIJZONDER BOURGONDISCH

Dry-aged ribeye. Chef Bokkers trots; tenminste 21 dagen, huis-gerijpt. Zorgt voor mals vlees met een intense smaak. Gebakken of gegrild/ jus de cepes/ Shi-takes. 32.50

Kreeft Thermidor, Franse klassieker. Hele kreeft, gegratineerd met een romig mengsel van kreeftenvlees/ cognac/ eigeel/ mosterd en Gruyère. Heel circa 600gr. 38,50 (half 26.00)

NAGERECHTEN

Boerenjongens bourbon vanille ijs/ advocaat/ huisgemaakte boerenjongens. 9.95

Duo van Stoofpeer, blanke stoofpeer/ blondie met sinaasappel-zeste/ stoofperensorbet. 9.95

Huisgemaakte zachte nougat, pistache-roomijs en caramelsaus 9.95

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. 9.95
Extra lekker met een likeurtje naar keuze, bijvoorbeeld onze eigen limoncello 14.00