



Martijn & Nicole Bokkers, hebben een voorliefde voor de klassieke keuken. Bourgondisch staat bij hun voor puur en genieten.

Weg van de poespas.

Waarbij de luxe vooral zit in de aandacht voor een gerecht. Of dit gerecht nu bestaat uit kreeft of een kippetje van de gril is. Zuivere gerechten, want als je bijna alles zelf maakt is het niet zo moeilijk om rekening te houden met dieet- en voorkeurswensen.

Bourgondisch genieten ziet u ook terug in onze wijnen en bieren.

Bekijk hiervoor onze Wijn/Bierkaart.  
Of laat onze collega's voor uw diner, een bijpassend wijn- of bierarrangement samenstellen.

---

# 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 46.00

Voorgerecht

-

Tussengerecht

-

Hoofdgerecht

-

Dessert

Met een extra tussengerecht, in 5 gangen 51.00

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. 22.50

## VOORGERECHTEN

---

St Jacques en croûte. Coquilles met knapperig 'dakje' van Parmezaanse kaas /groene asperges/ gepofte knolselderij/ vleesjus/ olijven. 18.50

Tartaar van koolrabi. Gegaard in gerookte olijfolie/cornichons croutons/ geraspte shiitake/ -20C eidooier 12.50

Gravad Lax. Huis-gemarineerde zalm/ hangop van dille, bieslook/ kappertjes 16.50

Huzarensalade naar oma's recept. Kalfsvlees/aardappel/ appel/ kropsla/ augurk/ 5 minuten eitje. 14.00 (vega 11)

---

## CHEF BOKKERS SPECIALITEITEN

Klassieke ganzenleverterrine, in cognac gemarineerd/ Madagaskar uitjes/ dikke pink lady appelstroop 22

Grove boerenpaté/ compote van krenten, rozijnen/ geroosterde walnoten 14.75

---

## TUSSENGERECHTEN

---

XXXL Black Tiger garnaal, gegrild/ chorizoworstje van garnaal/ pittige zoetzure witte kool, wortel/ gerookte paprika dip 17.00

Geroosterde paprika crèmesoep/ ras el hanout/ gepoft buikspek. 9.50 (Kan ook vega 7.50)

---

HEEFT U ALLERGIEËN, VRAAG DE BEDIENING OM ADVIES

## HOOFDGERECHTEN

---

Ravioli, huisgemaakt, gevuld met ricotta, basilicum/ tomaten,  
ketjap saus/ crumble van knolselderij 23.00

Dorade, hele vis van de grill. Dragon, limoen roomsaus /gegrilde  
courgette/ krieltjes (apart geserveerd) 27.00

Krokant gegrilde poussin, klein kippetje/ zomerse groenten/ huisgemaakte frites/  
Franse mayonaise. Om je vingers bij af te likken (uit de oven, duurt 15 min) 22.50

---

## BIJZONDER BOURGONDISCH

Dry-aged ribeye. Chef Bokkers trots; tenminste 21 dagen, huis-gerijpt, dit zorgt voor mals  
vlees met een intense smaak. Gebakken of gegrild. Granny Smith appel/ gebakken  
eendenlever/ sticky-appel-Calvados jus/rode biet . 32.50

Kreeft Thermidor, Franse klassieker. Hele kreeft, gegratineerd met  
romig mengsel van kreeftenvlees/ cognac/ eigeel/ mosterd/ Gruyère.  
Hele kreeft circa 600gr 39.50 ( half 27.50)

---

## NAGERECHTEN

Gezoete en gekonfijte gele en rode paprika/  
frambozen-sorbetijs/schuim van boeren yoghurt 9.95

Appelstrudel, Granny Smith/rum-rozijnen/ amandelspijs/  
hangop met limoncello en munt 9.95

Chocolade notentaartje/ kokoschocolade saus/ peren-  
sorbetijs/ bramen (gluten- én lacto-vrij) 9.95

Kaas Kaas Kaas, 4 verschillende kaassoorten/ gebrande  
noten/ vijgenbrood/ geweldige krentjes 14.50

Café complet, koffie/ thee met friandises. 9.95 Extra  
lekker met een likeurtje naar keuze. Bijvoorbeeld onze  
huisgemaakte limoncello, arancino of limoncello 13.50