



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 een tournedos of een kippetje van de grill 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

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

Genieten in 4 gangen 49.00

Voorgerecht

-

Tussengerecht

-

Hoofdgerecht

-

Dessert

In 5 gangen, met een extra tussengerecht, 58.00
Heeft u liever kaas ipv een zoet dessert of een extra ronde kaas of graag een 6 of 7 gangen diner, vraag de bediening naar de mogelijkheden.

CHEF'S TABLE

BOURGONDISCH BOKKERS

Bij de Chef, in de keuken gastronomisch dineren.
Ontvangen worden met champagne en een amuse.
Gevolgd door een diner in zeven gangen met bijzonder bijpassende wijnen en tafelwater.

Een avond compleet verzorgd. 135pp
Voor 4-9 personen, alleen op reservering omdat gastronomisch, iets meer voorbereiding vraagt.

VOORGERECHTEN

Gekonfijte cherry tomaatjes/ basilicum olie/ basilicumscuim/
gmarineerde geitenkaas 14

Gerookte Ribeye/ tartaar van gepekeld pompoen/ truffelmayonaise 16

Dungesneden coquilles, rauw of licht gebrand/ zilte groente/
sinaasappeldressing 16

Huzarensalade naar oma's recept. Kalfsvlees/aardappel/ appel/ kropsla/
augurk/ 7 minuten eitje. 15 (vega 11)

CHEF BOKKERS SPECIALITEITEN

Klassieke ganzenleverterrine, in cognac gemarineerd/
gekarameliseerde walnoot/ huisgemaakte appelstroop 21

Escalope van eenden lever/ gebakken appel/ geblust met Calvados 19

TUSSENGERECHTEN

Strandkrabbensoep, oosterse wijze/ gegrilde gamba/ kokosmelk/
paksoi/ pittige olie 17

Huisgemaakte cannelloni/ paddenstoelenvulling/ krachtige porcini-bouillon 14

HEEFT U ALLERGIEËN, VRAAG DE BEDIENING OM ADVIES

HOOFDGERECHTEN

Wilde duif, op karkas gebraden/ rode port-jus met ganzenlever/
bospaddenstoelen 28

Krokante bloemkool, in tempura beslag/ zeewiersalade/ sesamkletskep 23

Zeeduivelfilet/ lardo di coronata/ kalfsjus/ aardappeltaartje/
gegrilde bospeen 27

Kalfsentrecote, gegrild of gebakken/ roquefort-saus/ krokante krieltjes/
groene asperges 27

Krokant gegrilde poussin, klein kippetje/ gevogelte jus/ aardappel-olijven mousseline/
zoet-zure biet (uit de oven, duurt 15 min) 24

BIJZONDER BOURGONDISCH

Tournedos, lers rund 200gr/ gebakken zwezerik/ rozemarijn-aceto-jus/
gegrilde schorseneren/ gnocchi 36

Tonijnsteak, Yellowfin, aan één kant gegrild of gebakken/
steur kaviaar/ huisgemaakte tagliatelle/ garnalen-roomsaus 33

NAGERECHTEN

Clafoutis van peer/ amandel spijs/ gebrande hazelnoten/ perensorbet 10.50

Crème brûlée van espresso/ sticky brownie 10.50

Bokkers-advocaat/ cardamon-room/ vanille-ijs 10.50

Val Dieu, geroosterde Belgische abdijkaas/ dadel crème/ acetosiroop 12

Kaas, Kaas, Kaas, 4 verschillende kaassoorten/ vijgenbrood/ confituur/ druiven 15

Café complet; koffie, thee met huisgemaakte friandises 10.50

Extra lekker met een likeurtje, bijvoorbeeld huisgemaakte limoncello/arancino of
limoencello 14

EARLY SOUPER TOT 19.30

BORRELGERECHTJES

Brood met 3 huisgemaakte dips 7.00

Oester, Zeeuws Roem, per stuk 3.25

Charcuterie plankje, 4 soorten vleeswaren 9.25

Avocado 'Frites', zelf- gepaneerd met yoghurt dip 6.50

Kaas plankje, beleggen kaas met Zwolse mosterd 8.50

Kaas. Kaas, Kaas, luxe kaasplateau, 4 soorten, confituur/ druiven/ noten 14.50

Bourgondische Bitterballen gevuld met rundvlees 8st 8.00

Flexitarian Bastards, bitterballen geheel vegan 8st 6.00

Huisgemaakte Frites 5.75

A LA CHEF -MENU, EARLY BIRD 15% KORTING

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

Voorgerecht

-

Hoofdgerecht

-

Dessert

Genieten van drie gangen voor 34.85 ipv 41

Of in van vier gangen met tussengerecht voor 41.65 ipv 49.00

HEEFT U ALLERGIEËN, VRAAG DE BEDIENING OM ADVIES

