



---

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 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

---

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 51.00

Voorgerecht

-

Tussengerecht

-

Hoofdgerecht

-

Dessert

In 5 gangen, met een extra tussengerecht, 60.00 Maar 6 of 7 gangen, mag natuurlijk ook. Heeft u liever kaas ipv een zoet dessert of een extra ronde kaas, 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.  
En daarna een diner in zeven gangen met bijzonder bijpassende wijnen en tafelwater.

Een avond compleet verzorgd, 145pp  
Voor 4-9 personen, alleen op reservering omdat gastronomisch, iets meer voorbereiding vraagt.

## **VOORGERECHTEN**

---

Bokkers tompouce/ millefeuille/ huisgemaakte filet american/  
augurk/ yoghurt-Worcestershire saus 16

Gepofte aubergine/ gelakt met honing-ketjap/ paddenstoelen-crumble 14

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

Oosterse garnalencocktail, Hollandse garnalen/ kimchu/ groene appel 16

## **CHEF BOKKERS SPECIALITEITEN**

---

Klassieke ganzenleverterrine, in cognac gemarineerd/  
perengelei 21

Escalope van eendenlever/ gebakken appel/ geblust met Calvados 19

## **TUSSENGERECHTEN**

---

Huisgemaakte bouillabaisse/ 2 soorten 'dag' vis/ rouille/ toast 15

Artisjokhart in tempura/ tartaarsaus van gekookt ei, sjalot, dragon,  
peterselie, bieslook, kappertjes 14

---

HEEFT U ALLERGIEËN, VRAAG DE BEDIENING OM ADVIES

## HOOFDGERECHTEN

---

Tarbot-filet, op graat gebakken/ limoen-boter-roomsaus/  
flan van pastinaak 27

Gegrilde flespompoen, gegaard in salie-boter/ groente-jus/  
zonnebloempitten 23

Hertenbiefstuk/ bramenjus/ geroosterde spruiten 28

Krokant gegrilde poussin, klein kippetje/ rozemarijn-jus/  
(uit de oven, duurt 15 min) 24

---

## BIJZONDER BOURGONDISCH

Runderentrecote/ gebakken zwezerik/ jus van zwarte knoflook 36

---

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gesauteerde krieltjes en  
seizoens-groenten in salie-boter

---

## NAGERECHTEN

---

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

Crème Brulee van framboos/ rood fruit/ vanille Madeleine

Sticky brownie/ witte chocolade saus/ aardbei sorbetijs 10.50

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

Café complet; koffie, thee met huisgemaakte friandises 10.50  
Extra lekker met een likeurtje bijvoorbeeld huisgemaakte limoncello/  
arancino of limoencello 14