



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

De luxe zit vooral in de aandacht voor een gerecht. Of dit nu rode linzensoep is of een tournedos met ganzenleverterrine.

Waarbij de groenten een onderdeel zijn van het gerecht, geen versiering op het bord.

En onze chefs, u de kunst van het vegetarisch of zelfs liever veganistisch, koken kunnen laten proeven.

Zuivere gerechten, want als je bijna zelf maakt is het niet zo moeilijk 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 een bijpassend wijn- of bierarrangement samen te stellen

---

# SPECIALITEITEN

---

## A LA CHEF -MENU

---

Laat Chef Bokkers en souschef Mitch Beuving voor u een menu samenstellen waarin rekening gehouden wordt met uw 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 met een ronde kaas, kan natuurlijk ook.  
Heeft u liever kaas ipv een zoet dessert of een extra ronde kaas, vraag de bediening naar de mogelijkheden.

## CHEF'S TABLE

---

### CULINAIR 7-GANGEN DINER

Ontvangen worden met champagne en een amuse.  
Daarna een op maat gemaakt 7- gangen diner met  
bijpassende wijnen. Om dan af te sluiten met koffie  
en een huisgemaakte likeur. 145pp

Een geheel verzorgde avond uit met exclusieve  
gerechten, bijzondere wijnen, tafelwater en koffie.

Vanaf twee personen en in principe alleen op reservering.  
Want exclusiviteit vraagt van onze keuken,  
iets meer voorbereidingstijd.

-

## **VOORGERECHTEN**

---

Coquilles/ kaantjes van bloedworst/schuim van beurre blanc 16.50

Gerookte eendenborstfilet/ gebrande amandelen/  
luchtige bieslook-roomkaas 15.50

Krokante bloemkool/ hangop met ras-al-hanout/  
tabouleh met granaatappel, peterselie 14.50

Cevici makreel/ wakamésalade/ zeewierparels/ zwarte knoflookmayonaise 15

Octopuscarpaccio/ crûmble, gel en krokante olijven/  
Bokkers gedroogde tomaatjes 16

## **CHEF BOKKERS SPECIALITEITEN**

---

Paté du Chef: huisgemaakte paté/ terrine  
van vlees, vis of groente. Met bijpassende garnituren.  
Vraag naar de paté van deze dag.16

Escalope van eendenlever/ gebakken appel/ geblust met Calvados 19.50

## **TUSSENGERECHTEN**

---

Lichte rode linzensoep/rode paprika-salsa/ huisgemaakte  
chorizo-worstjes van gamba en kabeljauw 15 ( vega 13)

Dimsum van koolrabi/ paddestoelenfarce/ specerijenschuim /  
gestoofde paddenstoelen 14

---

HEEFT U ALLERGIEËN, VRAAG DE BEDIENING OM ADVIES

## HOOFDGERECHTEN

---

Snoekbaarsfilet/ pomodori/ kappertjes/ saffraan-roomsaus 28

Spitskool, gepoft en gegrild/ amandel-aardappeltaartje/  
beurre noisette 25

Krokant gegrilde poussin, klein kippetje/ salie-jus  
(uit de oven, duurt 15 min) 25

Wildzwijn rug-filet/ tarte tartin van winterwortel/  
knolselderij/ abrikozenjus 31

## BIJZONDER BOURGONDISCH

Wilde houtduif, op karkas gebraden/ gekonfijte duif/  
Madagaskar-uitjes met krentjes 32

Tournedos, ossenhaas, ca 180gr/ ganzenleverterrine/ rode port-jus 36

---

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met, in tijd,  
gesauteerde krieltjes en seizoens-groenten

---

## NAGERECHTEN

---

Schokolade Rübe , chocoladebietentaart/ walnoten-ijs 10.50

Bokkers-tiramisu/ espresso 10.50

French toast/ peren compôte/ vanille-ijs 10.50

Kaas, Kaas, Kaas, 4 verschillende kaassoorten/ vijgenbrood/ confituur 16

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