
Bokkers te buiten

Bourgondisch lekker



Martijn Bokkers, Chef-kok en eigenaar van Bokkers te buiten, heeft een voorliefde voor de klassieke keuken. Bourgondisch staat voor hem voor genieten.

Met dagverse producten, het liefst zelf uitgekozen en in de hand gehouden, werkt hij met een grote variëteit aan groenten, gevogelte, vis en vlees. Samen met sous-chef Linda de Jonge maakt hij hier pure, rijke en robuuste gerechten van.

Weg van de poespas. Waarbij de luxe vooral zit in de aandacht voor de gerechten. Zowel bij de Poussin/het piepkuiken als bij de Noordzeekrab. Zuivere gerechten, want als je bijna alles zelf maakt is het niet zo moeilijk om rekening te houden met de voorkeur en of een allergie van een gast.

En natuurlijk maken wij uw diner graag compleet met bijpassende wijnen.

In het weekend bij Bokkers te Buiten:
Lunch, Borrel en Highwine (ultieme wijn/spijscombinatie)

SPECIALITEITEN

A LA CHEF

Klassiek / uitdagend / verrassend

Laat Chef Bokkers speciaal voor uw gezelschap een menu samenstellen, waarin rekening wordt gehouden met dieet- en voorkeurswensen.

Genieten in vier gangen 42.50.

Voor - Tussen - Hoofd - Dessert

Met een extra tussengerecht in vijf gangen 47.50.

Heeft u liever kaas ipv een zoet dessert of liever een extra ronde kaas. Vraag bij de bedienig naar de mogelijkheden.

En natuurlijk maken wij het diner graag compleet met bijpassende wijnen. In arrangement bij alle gangen. Ook met losse glazen of een Bob-variant.

BUSINESS MENU

Snel / strak/ zakelijk / smakelijk

Een viergangenmenu waarmee u uw gasten verrast en Chef Bokkers rekening houdt met uw dieet en/of voorkeurswensen én uw tijdschema. 42.50

Voor - Tussen - Hoofd -Dessert

Ook in driegangenmenu. 37.50

Heeft u liever kaas ipv een zoet dessert of liever een extra ronde kaas. Vraag bij de bedienig naar de mogelijkheden.

PLAT DU JOUR

Bijzonder is niet altijd kostbaar.
Wel altijd bijzonder lekker.

Wisselende gerechten, die een herinnering aan vroeger of een vakantie terugbrengen. Een ingrediënt 'tegengekomen' op de markt. Of een gerecht wat misschien volgende week op de kaart komt. 19.50

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Bokkers te Buiten huzarensalade, naar oma's recept, met aardappel, augurk, appel en kalfswang. Geserveerd met kropsla, een 4-minuten eitje en geroosterd brood. 11.00
(Kan ook vega 9.50)

Crumble van gedroogde paddenstoelen, met een crème van eidooier, aan tafel geschaafde wintertruffel, gekonfijte oer-wortel en cappuccino van paddenstoelen. 10.00

Aan het werk.....

Noordzee-krab-poten, met een vinaigrette van limoen, kappertjes, sjalotten, peterselie en gepofte knoflook. 15.50

Rouleau van wildzwijn, met een vulling van abrikozen/pistache nootjes, confit van rode ui en krokant van buikspek. 15.00

Altijd op de kaart, de fameuze paté soorten met huis ingelegde pickels, gemaakt door Chef Bokkers.

Op dit moment in huis:

Rilette de Canard met Madagaskaruitjes. 14.50

Meesterlijk klassieke ganzenleverpaté in Ruby Port. 16.50

Noorse zalm paté met dille, roze peper en kappertjes. 14.50

TUSSENGERECHTEN

Octopus in rode wijn gestoofd, met gerookte paprika, gemarineerde grapefruit en sepia kroepoek. 13.00

Camembert in korstdeeg, uit de oven met peer, walnoot en tijm. 11.50

Flespompoen-soep, met pijnboompitten, zure room en à la minute gebrande zoutwater garnalen. 12.00
(Kan ook vega 9.50)

Eendenborstfilet, rosé gegaard met crème van pastinaak, tijm, jus van gevogelte en honing. Sous-chef Linda de Jonge heeft gekozen voor kooi-eend, zoveel voller van smaak. 13.00

TIP: VRAAG DE BEDIENING NAAR GERECHTEN BUITEN DE KAART OM

A LA CARTE

HOOFDGERECHTEN

Romige waterzooi met **gestoofde paling**, winterpeen, prei, selderij en krieltjes, geserveerd met grof brood. 21.75

Runder Chuck-Eye van de grill, gekonfijt in ganzenvet, rode kool, stoofperen in rode wijn en jus van jeneverbes en kruidkoek. Een malse steak uit de nek van het rund. 26.50

Krokant **gegrilde poussin/piepkuiken**, met langzaam gegaarde zuurkool, gevogelte jus met huisgemaakte frites. Om je vingers bij af te kluiven. 17.50

Geroosterde **spitskool**, met polenta kerrie-frieten, krokante kappertjes, kuit van mosterdzaden en romige mosterdsaus. 17.50

In roomboter **gebakken Tarbot**, op de graat geserveerd, gestoofde spinazie en Hollandaisesaus. (Liever gefileerd.. geen probleem) 25.00

Lamsschenkel; **langzaam gegaard met eigen jus**, mousseline van hazelnoot, en grove groentes. 21.50

Gewoon omdat het zo lekker is ; Tournedos Rossini.

Gesauteerde biefstuk van de runderhaas, op geroosterd brood, escalope van gebakken ganzenlever, saus van madeira en aan tafel geschaafde truffel. 30.25

DESSERTS

Gekonfijte **Ananas**, in limoenblad en kardemom met vanille crumble, boerenhangop en een sorbet van lychee. 9.50

Gebrande **notenslof**, met vulling van sinaasappel-karamel en pure chocolademousse. 9.50

Taart van **crème Brûlée**, met bramen-confituur, krokant van cacao. 9.50

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. 9.50
Extra lekker met een likeurtje naar keuze, bijvoorbeeld huisgemaakte limoncello 11.50