

MENUKAART



PLANKJES

-GENOEG VOOR 2 PERSONEN-

BIJ WILLEM € 8,50

plankje met diverse fijne vleeswaren en kaassoorten, droge worst, olijven tapenade, bruchetta, café de Paris boter en ambachtelijk brood

DE BOURGONDIËR € 12,50

plankje met diverse fijne vleeswaren en kaassoorten, spareribs, kippenvleugeltjes, pulled pork, droge worst, olijven tapenade, bruchetta, café de Paris boter en ambachtelijk brood

PLANKJE COMBI € 14,00

Spareribs, kippenvleugeltjes, buikspek en nacho's uit de oven

STARTERS & BITES

NACHO'S UIT DE OVEN* € 6,50

rode ui, tomatensalsa, crème fraîche, bosui en cheddar cheese

plus pulled pork: € 8,50

AMBACHTELIJK STOKBROOD* € 5,50

bruchetta, olijven tapenade, aioli en café de Paris boter

GEGRILDE KIPPENVLEUGELTJES € 6,50

met sweet BBQ-sauce

PORTIE SPARERIBS € 7,00

met knoflook- en sweet BBQ-sauce

VOORGERECHTEN

KALFSLENDE € 11,50

bereid met grove mosterd op de Smoker Mozzarella, mosterd kaviaar, schuim van basilicum, gedroogde ham en bloody mary tomaatjes

RODE BIET CARPACCIO € 9,00

Feta kaas, walnoten, rucola, honing dressing

MABRÈ (TERRINE) € 10,50

van rookvlees van het rund en geitenkaas
In calvados Gekarameliseerde appel, roggebrood hazelnoot crumble en crème van appel

SURF & TURF € 12,50

Tartaar van rund en zalm (gravad lax)
Gebrande zilverui, gepekeld radijs, kappertjes, cornichons, zuurdesem krokantje, smokey tartaar sauce en wasabi mayonaise

WIJNGAARDSLAKKEN

gegratineerd in kruidenboter

half dozijn € 10,50

heel dozijn € 14,75

* VEGETARISCH ** KAN OOK VEGETARISCH

VOORGERECHTEN VAN DE BRAAI (GRILL)

**TWEE SPIESJES
BLACK TIGERS € 11,00**
met aioli

**TWEE SPIESJES
BIEFSTUK € 10,00**
met red chimmichurri

**COMBINATIE VAN SPIESJE BLACK TIGER
EN SPIESJE BIEFSTUK € 10,50**
met aioli en red chimmichurri

FLAMMKUCHEN
KROKANTE BITE, HEERLIJK VAN SMAAK,
KROKANT BROODDEEG IN VERSCHILLENDE
VARIATIES

VEGETARISCH* € 10,00
Feta of mozzarella, rode biet, walnoot, rode ui, crème fraîche
en rucola

RAUWE HAM € 10,00
Bos ui, gemarineerde cherry tomaatjes, rode ui,
truffelmayonaise, olijfolie, Parmezaanse kaas en rucola

SOEPEN

OSSENSTAART BOUILLON € 6,00
Krachtige bouillon met prei, wortel, bleekselderij en Madeira

FRANSE UIENSOEP € 7,50
Gegratineerd met een kaascrouton

BOSPADDENSTOELEN SOEP € 6,50
Romige crème soep en bieslook

SALADES

Als voorgerecht of maaltijdsalade

VEGETARISCH* € 10,00
Feta kaas, sla, rode biet, walnoot, rucola, honing dressing

KALFSLLENDE € 12,50
Sla, gedroogde ham, mosterd kaviaar, bloody mary tomaatjes
en mozzarella

Alle voorgerecht salades worden geserveerd met brood en
kruidenboter.

MAALTIJDSALADES € 3,00 EXTRA
deze worden geserveerd met verse friet.

VEGETARISCH

TAGLIATELLE € 13,50
Met roomsaus, bospaddenstoelen, truffel, zon-gedroogde
tomaat, rucola en Parmezaanse kaas

GEPOFTE RODE UI € 12,50
Gevuld met tomaten-paprika salsa en gegratineerd met
cheddar cheese

VIS

SNOEKBAARS FILET € 18,00
op cederhout
belegd met gemarineerde garnalen en prei

ZALMFORELFILET € 21,00
op cederhout
met citroenchutney en gebrande amandelschaafsel

**GEGRILDE GEPELDE
BLACK TIGERS € 19,50**
met red chimmichurri en aioli

* VEGETARISCH ** KAN OOK VEGETARISCH

GRILL BURGERS

op een brioche broodje

PORK DUO € 13,00

gegrild buikspek en pulled pork, little gem, zoetzure groente

BLACK ANGUS € 13,50

met little gem, gesmoorde ui, champignons, spek, ahornsiroop en pikante BBQ saus

ALLE BURGERS WORDEN GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE VERSE FRIET EN EEN FRISSE SALADE.

SPECIALITEITEN

BAVETTE 300 gram € 34,50

Mals, iets doorregen rundvlees, met een lange grove structuur en peper-cognac saus

ENTRECOTE DOUBLE 600 gram

Stoere lendebeefstuk met tomatensalsa en red chimmichurri

Voor 2 personen € 44,50

SHORT RIBS € 27,50

runder ribs long en slow geeraard

EDDY'S PLANK

(TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN)

BIEFSTUK SPARERIBS BUIKSPEK

PROCUREUR € 20,50 P.P.

BIEFSTUK SPARERIBS PROCUREUR

BLACK TIGERSPIES € 20,50 P.P.

VLEES

BUIKSPEK € 14,00

langzaam geeraard op de Smoker met Carolina BBQ rub en afgemaakt met zoete en iets pikante BBQ saus en roomboter

HALVE KIP VAN DE BRAAI € 13,50

afgelakt met ahornsiroop en een gegrilde maiskolf

SPARERIBS € 17,50

met knoflook en BBQ saus

PROCUREUR € 13,50

bourgondisch geeraard, 48 uur gemarineerd, langzaam geeraard en tenslotte gegrild met bospaddenstoelen saus

LADY STEAK 200 gram € 19,50

biefstukjes van de grill met café de Paris boter

RIBEYE 250 gram € 25,00

ribstuk (rund) met een vetstructuur, die zorgt voor een diepere smaak met red chimmichurri saus

ENTRECÔTE 300 gram € 27,50

mals rundvlees met een randje vet - tomatensalsa en red chimmichurri

BOURGONDISCH STOOPOTJE € 15,50

Varkens koontjes gestoofd in bier, rozemarijn, knoflook en honing

SATÉ VAN VARKENSHAAS € 14,50

geserveerd in een gietijzeren schaal met pindasaus, atjar en kroepoek.

SPEENVARKEN RACKS € 24,50

Met pulled pork en honingtijnjus

EXTRA BIJ TE BESTELLEN:

WARME GROENTEN € 2,-

ROSEVAL AARDAPPELEN UIT DE OVEN € 2,-

**ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET:
VERSE HUISGEMAAKTE FRIET EN EEN KOUD GARNITUUR**

KINDERMENU'S

KROKET OF FRIKANDEL € 6,50

met huisgemaakte verse friet en een frisse salade

SPARERIBS € 6,50

met huisgemaakte verse friet en een frisse salade

KIPNUGGETS € 6,50

met huisgemaakte verse friet en een frisse salade

DESSERTS

DAME BLANCHE € 6,50

vanille roomijs, warme chocoladesaus, slagroom

CREMEUX VAN MANGO € 7,50

met bloedsinaasappel ijs, gel van mango, yoghurt crumble en geraspte pure chocolade

CHEESECAKE € 8,50

met een glacage van witte chocolade, limoncello parfait, limoen-gin gel en cacao crumble

KAASPLANKJE € 9,50

4 soorten kaas, stroop, vijgen chutney en eigengemaakte noten brood

GLAASJE PORT € 5,50

voor bij het kaasplankje

KINDERIJSJE € 3,00

vanille roomijs met slagroom en een surprise

KOFFIE SPECIALITEITEN

IRISH COFFEE € 6,50

jameson, slagroom

FRENCH COFFEE € 6,50

grand marnier, slagroom

SPANISH COFFEE € 6,50

licor 43, slagroom

ITALIAN COFFEE € 6,50

amaretto, slagroom

ZOETE KOFFIE € 6,30

stroopwafellikeur, slagroom

HOLLANDSE KOFFIE € 6,30

ketel 1, slagroom

Al onze gerechten, bereid met verse producten, zijn huisgemaakt en worden met zorg bereid in eigen keuken.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.



KERKPLEIN 18-19-20, MEPEL
0522 243 377

INFO@BOURGONDIERMEPEL.NL

WWW.BOURGONDIERMEPEL.NL

WWW.FACEBOOK.COM/DEBOURGONDIERMEPEL

WWW.TWITTER.COM/DE_BOURGONDIER

