


DE *B*LAUWE SLUIS

WELKOM

SALADES

SALADE GEGRILDE TONIJN	13
Een heerlijke salade met verse gegrilde tonijn, avocado, zeekraal, komkommer, tomaat, rode ui en heerlijke dressing	
VISSALADE "DE BLAUWE SLUIS"	13
Een ruime schotel van gerookte zalm, Hollandse garnaltjes en huis-gerookte rivierpaling op een bedje van aangemaakte slasoorten en zeekraal	
RUNDER TATAKI	12
Oosterse salade met pinda's, komkommer en taugé, geserveerd met plakjes rundertataki	

SOEPEN

JUINESOEP IN THEA'S SOEPBOL	7
Overheerlijke soep van verse uien, laurier, thijm, rozemarijn en een vleugje kerrie. De soep wordt geserveerd in een broodbol van Bakkerij Erkeland	
VERSE TOMATENSOEP 	6
De tomatensoep van De Blauwe Sluis wordt uitsluitend bereid met verse tomaten, ui en selderij. Deze wordt geserveerd met gebakken gehaktballetjes <i>* Ook te bestellen zonder gehaktballetjes</i>	
THAISE KIP-KOKOS SOEP	6,5
Licht pikante soep op basis van kokos, kippenbouillon en Thaise curry. De soep wordt geserveerd met gebakken kip, taugé en bosui	

KOUDE VOORGERECHTEN

- 'T BESTE VAN TWEE WERELDEN** 14
Steak tartaar van Hollands rundvlees volgens klassiek recept.
Tartaar van ambachtelijk gerookte zalm en komkommer, aangemaakt met heerlijke sesamdressing
- OUWERWETSE HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL** 10
De echte garnalencocktail van vroeger; fris van smaak en romig op de tong, van verse Hollandse garnaltjes en een romige whisky-cocktailsaus, geserveerd met verse avocado
- VERSE CARPACCIO VAN HOLLANDS RUNDVLEES** 12
Dun gesneden rundercarpaccio rijkelijk en hartig gearneerd met oude kaas, gegrilde pijnboompitten, uitgebakken spekjes en een heerlijke truffelmayonaise
Gesneden uit verse ossenhaas van Blonde d'Aquitainerund van Slagerij Ebergen
- GEROOKTE KERMISPALING OP TOAST MET PARMHAM** 13
"Luxe en Lekker": huis-gerookte rivierpaling op toast geserveerd met Parmaham en meloen. Gerookte paling zoals vroeger uit de rookton van De Blauwe Sluis of van de Kermis in Empel, Den Bosch of Rosmalen
- "VAN ALLES EEN BIETJE"** 13
VOOR 2 PERSONEN 25
Bourgondische schaal van streekproducten en lekkernijen uit de keuken van "De Blauwe Sluis" - laat je gewoon verrassen

WARME VOORGERECHTEN

- PITTIGE GAMBA'S VAN ONZE MARGRET** 13
Op bezoek bij de Lithse Margret van der Zanden in Lagos, proefden wij de gamba's Piri Piri -pikant zoals het hoort- Gebakken in de olie en geserveerd met taugé en bosui
- GROOTMOEDERS GEHAKTBROOD** 10
Gehaktbrood volgens receptuur van onze grootmoeder, in een nieuw jasje gestoken door de chef, gegratineerd met cheddar en overgoten met huisgemaakte barbecuesaus
- GROS GRIS SLAKKEN VAN SLOW ESCARGOTS** 11
In het rustige Nieuwaal bij Zaltbommel staat een wel heel bijzondere kwekerij: Slakkenkwekerij Slow Escargots. Hier kweekt eigenaar Lennard ter Hall op biologische wijze en met veel geduld prachtige slakken.
Wij serveren een half dozijn van deze lekkernijen in de kruidenboter met een stokbroodje

HOOFDGERECHTEN VLEES

“SURF & TURF”	32
Een combinatie van een halve tournedos (Slagerij Ebergen) en een halve kreeft, geserveerd met kruidenboter	
RIBEYE MET VERSE CHAMPIGNONS	26
De ribeye is afkomstig van de rib van een rund en is gemarmerd met vet waardoor deze heel veel smaak heeft. Wij grillen de ribeye en serveren deze met chimichurri en kruidenboter	
LAMS-STOOPOTJE	23
Een mooie samenstelling van lamsvlees met diverse groenten en kruiden vormen de basis van deze heerlijke stoofpot, langzaam gegaard in een krachtige lamsfond en geserveerd met een fijne couscous	
“DE ALLERBESTE BIEFSTUK”	26
Een tournedos van ossenhaas uit de slagerij van Jan Ebergen uit Lith, van het Limousinrund; gebakken in roomboter en geserveerd met rode portsaus. We zijn er trots op de beste biefstuk uit de regio te mogen serveren.	
FRANS SUDDERPOTJE	19
“Boeuf Bourguignon” Het lekkerste stoofpotje van de regio van superzachte kalfswang, gestoofd in een saus van verse tomaten, ui, rode wijn en een plaatselijk kruidenboeket. Bij oma was de Franse benaming te ingewikkeld en noemde ze dit gerecht “Franse sudder”	
SATÉ VAN REGGIE	18
Een spies van gemarineerde kippendijen zwemmend in Reggie’s satésaus, geserveerd met taugé, zoetzure groenten en droog gebakken uitjes. Graag serveren we dit gerecht als eerbetoon aan Reggie. Reggie was een geestige en gepassioneerde kok, die vanaf het begin van deze eeuw op geheel eigen wijze smaak en kleur gaf aan De Blauwe Sluis	
EEN RIB UIT HET LIJF	20
Krabbetjes, Ribbetjes, Kluifjes, Bötjes, Vleesribben, oftewel Spare-Ribs, langzaam gegaarde spare-ribs uit eigen zoete ketjap-marinade, mals en vlezig, zoals het hoort! Geserveerd met chilimayonaise	
OSSENHAASPUNTJES IN PEPERSAUS	23
Van de beste ossenhaas gesneden puntjes op eigen wijze gebakken met uienringen en een heerlijk romige pepersaus	

HOOFDGERECHTEN VIS

- 'N BRAOJ PALING** 26
- Als je geboren bent aan de Maas dan ben je opgegroeid met de geur en de smaak van vis, gebakken, gekookt of gerookt. Elk visje heeft z'n smaak; de voorn of de blik, de brasem of de snoek, de paling of de snoekbaars; maar het lekkerste uit de rivier is voor ons: vers gevangen, licht gezouten en dan in de roomboter gebakken: 'un braoj paling'
- TONIJNSTEAK** 22
- Door de opkomst van de oosterse keuken in Europa is tonijn heel erg populair geworden, Wij serveren een mooie tonijnfilet met sesamzaadjes en verse zee kraal. De tonijn wordt rosé gebakken en geserveerd met sojasaus en wasabi-mayo
- VIS-RECEPT VAN MOEKE** 21
- Deze stoofschotel van diverse visfilets, brie en tomaat is een heerlijk gerecht wat moeders vroeger vaak op zaterdag maakte, meestal als er bezoek kwam. Dit heerlijke visrecept serveren wij met stokbrood
- VIS-TRIO "UIT SCHEVENINGEN"** 21
- Een keer per jaar maakten wij vroeger een uitstapje naar zee om "pootje te baaien", de reis naar Scheveningen was altijd een sensatie en wij keken er vol spanning naar uit. Uiteraard werd er gegeten in een echt visrestaurant met verse vis van de afslag; nu maken wij graag een compilatie van verse Kabeljauw, Heilbot en Zalm, geserveerd met een romige vissaus
- 'N LEKKER GRIETJE** 25
- Dit visje is een van de lekkerste tarbotachtige visjes en speciaal uitgekozen om onze gasten te verwennen. De griet wordt als hele vis gebakken in de roomboter en geserveerd met peterselie en citroen.

NOCH VISCH NOCH VLEESCH

TRUFFELRISOTTO	20
Romige risotto met diverse noten en champignons, geserveerd met parmezaanse kaas en rucola	
THAISE GROENTEN-CURRY	18
Dit recept is rechtstreeks overgevoerd vanuit Chiang-Mai, waar ze meester zijn in het bereiden van diverse curry's. Speciaal voor onze vegetarisch etende gast hebben wij een vegetarisch gerecht samengesteld welke bestaat uit diverse verse groenten, peulvruchten, gele curry en kokosmelk. Geserveerd met naan brood	
VEGETARISCHE LASAGNE	18
Huisgemaakte lasagne ruim gevuld met diverse groenten, overgoten met bechamelsaus en gegratineerd met Old Amsterdam	
MAALTIJDSALADE GEITENKAAS	18
Een samengestelde salade met een geitenkaascrouton, geserveerd met geroosterde pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes, diverse noten, croutons, druiven, appel balsamico dressing	

KINDERGERECHTEN

Altijd was "De Blauwe Sluis" een paradijs voor kinderen met speeltuin en camping, water en strandjes, waar kinderen van heinde en verre leerden zwemmen en vissen, met elkaar omgaan, spelen, eten en drinken. Op de menukaart van toen stonden kindergerechten met ludieke benamingen zoals: "Stop ze achter het behang" en "Veeg ze onder het matje" of "In de kelder ermee". Helaas is dat verleden tijd, maar lekker eten en drinken is nog altijd mogelijk voor de kleine gast waar ruim aandacht aan besteed zal worden.

BIEFSTUK	13
Onze bekende biefstuk, gebakken in de roomboter, geserveerd met kruidenboter	
"ZO GEZOND ALS EEN VIS"	6
Gepaneerde vissticks met frites, appelmoes en mayonaise	
"KROKET OF FRIKANDEL MET"	7
Gewoon lekker: kroket of frikandel met frites, appelmoes en mayonaise. Extra snack 2	
"KINDER-SPARE RIBS"	10
Een kleine portie Spare Ribs met frites, appelmoes en mayonaise	

NAGERECHTEN

KAASPLÈNKSKE VAN DE BOSSCHE MÉRT

11

Vroeger mochten we vaak met moeders mee naar de Bossche Mért. Één van de hoogtepunten was het uitje naar 'de kaas-meneer'. Wij laten ons tegenwoordig iedere week verrassen door een samenstelling van diverse Hollandse en buitenlandse kazen van de Bossche Mért.

Extra: een glaasje Ruby Port Vista Allegre of vraag naar de andere Port-soorten

KINDERIJSJE

5

Vanilleijs in een verrassingsbeker met slagroom

DAME BLANCHE

6

Vanilleijs met warme chocoladesaus en slagroom

GUILTY PLEASURE

Cookie Dough ijs met karamelfudge, overgoten met warme chocoladesaus

CHEESECAKE VAN ONZE'N DEN

8

Met bastogne-bodem, geserveerd met een bolletje citroenijs en saus van rood fruit

HEMELSE MODDER VAN TANTE TOOS

7

Tante Toos was meer dan 30 jaar de spil op De Blauwe Sluis waar alles om draaide.

Huisgemaakte chocolademousse geserveerd met slagroom.

Dit gerecht zal nooit meer van onze dessertkaart verdwijnen!

EEN GLAASJE DESSERTWIJN BIJ HET NAGERECHT?

6

Sweet Emotion Muscat de Rivesaltes Blanc