

DE *B*LAUWE SLUIS

**WELKOM**

Heeft u een allergie?  
Vraag ons bedienend personeel naar de mogelijkheden.

## OM MEE TE BEGINNEN

### OESTERS!

3

Oesters van het seizoen, geserveerd met fijngesneden sjalot in rode wijnazijn

### BREEKBROODJE

6

Breekbroodje van Bakkerij van Doorn met verschillende dips

Half breekbroodje 3,5

## SOEPEN

### VERSE TOMATENSOEP (VEGETARISCH MOGELIJK)

6

De tomatensoep van De Blauwe Sluis wordt uitsluitend bereid met verse tomaten, ui en selderij. Deze wordt geserveerd met gebakken gehaktballetjes

*\* Ook te bestellen zonder gehaktballetjes*

### POMPOENSOEP

6,5

Heerlijke soep van verse pompoen, wortel, knolselderij, zoete aardappel en een vleugje room

### KREEFTENSOEP

8

Deze romige kreeftensoep is gevuld met rivierkreeftenvlees en zeekraal

Ook te bestellen met een scheutje cognac (+1)

 = vegetarisch

## VOORGERECHTEN

### RUNDERTATAKI

Oosters gemarineerde plakjes runderhaas geserveerd met wasabinootjes, wasabi-creme en ingelegde gember

11

### SALADE GEGRILDE TONIJN

Een heerlijke salade met verse gegrilde tonijn, avocado, zeekraal, komkommer, tomaat en een frisse sesamdressing.

14

### VISSALADE "DE BLAUWE SLUIS"

Onze topper! Aangemaakte salade met rauwkost en zeekraal, gevuld met gerookte zalm, Hollandse garnaaftjes en huis-gerookte rivierpaling

14

### HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL

De echte garnalencocktail van vroeger; fris van smaak en romig op de tong, gemaakt van verse Hollandse garnaaftjes en een romige whisky-cocktailsaus, geserveerd met verse avocado

11

### BURRATA

Verse Burrata geserveerd op een bedje van rucola met honingtomaatjes, gegrilde courgette, pijnboompitjes, balsamico- crème  
*Ook te bestellen als maaltijdsalade* 19,5

12,5

### ZALMTARTAAR

Tartaar van gerookte zalm aangemaakt met sesamdressing, geserveerd met tempura van zeewier en wasabinootjes

13

## VOORGERECHTEN

### GEHAKTBROOD SMOKEY BACON

10

Gehaktbrood volgens eigen recept met smokey barbecuesaus, gesmolten cheddar en uitgebakken spek-crumbles.  
Geserveerd op een bedje van sla met gerookte amandelen

### 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

### GAMBA'S IN CHILIROOM

14

Heerlijke gamba's in een zoet-pittige chiliroomsaus met zeekraal, taugé en bosui

### VERSE CARPACCIO VAN HOLLANDS RUNDVLEES

13

Dun gesneden carpaccio van Hollands rundvlees, gearneerd met Parmezaanse kaas, gegrilde pijnboompitten, uitgebakken spekjes en een heerlijke truffel-crème  
*Ook te bestellen als maaltijdsalade* 19

### GEROOKTE KERMISPALING OP TOAST MET PARMHAM

13

"Luxe en Lekker": huis-gerookte rivierpaling op toast in het jasje 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  
*\*Ook gefileerd te bestellen!*

### "VAN ALLES EEN BIETJE"

13,5

Bourgondische schaal van streekproducten en lekkernijen uit de keuken van "De Blauwe Sluis" - laat je gewoon verrassen  
*Voor 2 personen* 26

## HOOFDGERECHTEN VLEES

- RENDANG** 21  
Of zoals de Indonesiërs zeggen: 'Rndang'. Langzaam gegaarde stoofschotel op basis van een kruidige boembloe en mals rundvlees, geserveerd met zoetzure groenten, rijst en cassave.
- SATÉ VAN REGGIE** 20  
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.
- STICKY SPARE RIBS** 19  
Krabbetjes, Ribbetjes, Kluijjes, Bötjes, Vleesribben, oftewel Spare-Ribs, langzaam gegaarde spare-ribs uit eigen zoete ketjapmarinade, mals en vlezig, zoals het hoort! Geserveerd met chilimayo  
*\*Ook extra pikant te bestellen*
- OSSENHAASPUNTJES MET PEPERSAUS** 28  
Van de beste ossenhaas gesneden puntjes, op eigen wijze gebakken met uienringen en geserveerd met een heerlijk romige pepersaus
- RIBEYE VAN DE GRILL** 33  
Deze graangevoerde Black Angus ribeye (±300gr) is botermals. Door de marmering van vet een mooie volle smaak. Wij grillen de ribeye en serveren deze met chimichurri
- LAMS-STOFPOTJE** 23  
Een mooie samenstelling van lamsvlees met diverse groenten en kruiden vormen de basis van deze heerlijke stoofpot, langzaam gegaard in een krachtige lamsfond. Geserveerd met couscous
- "DE ALLERBESTE BIEFSTUK"** 33  
Een tournedos van ossenhaas (±230gr) van slagerij 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.

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>“SURF &amp; TURF”</b>	<b>35</b>
Een combinatie van een halve tournedos (Slagerij Ebergen) en een halve kreeft, geserveerd met kruidenboter	
<b>HELE KREEFT (600-700GR)</b>	<b>42</b>
Traditioneel gekookt in Bouquet Garni en geserveerd met limoenmayonaise *Ook mogelijk van de Grill met kruidenboter	
<b>TONIJNSTEAK VAN DE GRILL</b>	<b>23</b>
Een mooie rosé gegrilde tonijnfilet met sesamzaadjes en verse zeekraal. Geserveerd met wasabi, ingelegde gember en sojasaus.	
<b>VIS-TRIO “UIT SCHEVENINGEN”</b>	<b>21</b>
Kabeljauw, Zalm en Heilbot vormen de trio zoals u al jaren van ons gewend bent. Momenteel wordt de vistrío geserveerd met een romige kreeftensaus.	
<b>PASTA AGLIO OLIO MET GAMBA'S EN CHILIVLOKKEN</b>	<b>25</b>
Tagliatelle met verse knoflook, gebakken gamba's en roergebakken groenten	
<b>'N BRAOJ PALING</b>	<b>27</b>
Als je geboren bent aan de Maas dan ben je opgegroeid met de geur en de smaak van vis, gekookt, gebakken of gerookt. Wij bakken de paling het liefst in de roomboter met een samenstelling van heerlijke kruiden.	

## NOCH VISCH NOCH VLEESCH

<b>THAISE GROENTEN-CURRY (VEGAN)</b>	<b>20</b>
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 een bolletje witte rijst.	
<b>GEVULDE RAVIOLI'S</b>	<b>19,5</b>
Met ricotta en spinazie gevulde Ravioli's, geserveerd met rucola in een tomaten-pesto saus	
<b>TRUFFELRISOTTO</b>	<b>21</b>
Romige risotto met diverse paddenstoelen, geserveerd met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en rucola	
<b>MAALTIJDSALADE GEITENKAAS</b>	<b>18</b>
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.

<b>"ZO GEZOND ALS EEN VIS"</b>	<b>6</b>
Gepaneerde megavisstick met frites, appelmoes en mayonaise	
<b>"KROKET OF FRIKANDEL MET"</b>	<b>7</b>
Gewoon lekker: frikandel of draadjesvleeskroket met frites, appelmoes en mayonaise	
<b>EXTRA SNACK</b>	<b>2</b>
<b>"KINDER-SPARE RIBS"</b>	<b>10</b>
Een kleine portie Spare Ribs met frites, appelmoes en mayonaise	
<b>BIEFSTUK</b>	<b>15</b>
Onze bekende biefstuk, gebakken in de roomboter, geserveerd met kruidenboter	

## NAGERECHTEN

<b>KINDERIJSJE</b>	5
Vanilleijs in een verrassingsbeker met slagroom	
<b>DAME BLANCHE</b>	6
Vanilleijs met warme chocoladesaus en slagroom	
<b>GUILTY PLEASURE</b>	7
Cookie dough ijs met extra cookie dough en karamel fudge, geserveerd met warme chocoladesaus	
<b>CHEESECAKE VAN ONZE'N DEN</b>	8
Met bastogne-bodem, geserveerd met een bolletje citroenijs en saus van rood fruit	
<b>HEMELSE MODDER VAN TANTE TOOS</b>	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!	
<b>KAASPLÈNKSKE VAN DE BOSSCHE MÉRT</b>	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.	
<b>SCROPPINO</b>	5,5
Verfrissende Italiaanse drank met Limoncello, Prosecco en citroen-sorbetijs	
Als ambassadeur van Graham's Port serveren wij vol trots een mooie selectie Portsoorten:	
<b>SIX GRAPES (RUBY)</b>	6
<b>THE TAWNY (7 YEARS)</b>	6
<b>TAWNY 10</b>	8
<b>TAWNY 20</b>	9,5
<b>SCHAALTJE MACARONS VOOR BIJ DE KOFFIE (5 STUKS)</b>	5,5
Een glaasje dessertwijn bij het nagerecht?	
<b>SWEET EMOTION MUSCAT DE RIVESALTES BLANC</b>	6
<b>PEDRO XIMINEZ SHERRY</b>	6