


DE *B*LAUWE SLUIS

**WELKOM**

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

 = vegetarisch


## OM MEE TE BEGINNEN

### OESTERS!


De Spéciale Gaey oester blijft 2 tot 6 maanden in de Claire, met maximaal 10 oesters per vierkante meter. Deze oester heeft een bijzondere smaak met een mooie balans tussen zoet en zout met een lange nasmaak.

<b>SPICY</b> MET VERSE CITROEN EN TABASCO	3.3
<b>TRADITIONEEL</b> MET FIJNGESNEDEN SJALOT EN RODE WIJNAZIJN	3.3
<b>ASIAN STYLE</b> MET OOSTERSE DRESSING	3.3
<b>OESTERPROEVERIJ</b> VAN DE 3 BOVENSTAANDE	9.5
<b>BREEKBROODJE</b> VAN BAKKERTJE DEEG MET DIPS (2 PERS)	3.5
<b>DUNGESNEDEN PATA NEGRA (50 GRAM)</b>	9

### SOEPEN

<b>VERSE TOMATENSOEP</b>	6.5
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> 	
<b>MOSTERDSOEP</b>	7
Romige mosterdsoep met uitgebakken spekjes, bosui en brie	
<b>KREEFTENSOEP</b>	9.5
Romige kreeftensoep met rivierkreeftenvlees, zeekraal en een scheutje cognac	

## VOORGERECHTEN

<b>RUNDERTATAKI</b>	14
Oosters gemarineerde plakjes runderhaas geserveerd met wasabinootjes, wasabi-creme en ingelegde gember	
<b>SALADE GEGRILDE TONIJN</b>	16
Een heerlijke salade met verse gegrilde tonijn, avocado, zeekraal, komkommer en een frisse sesamdressing	
<b>VISSALADE "DE BLAUWE SLUIS"</b>	16
Onze topper! Aangemaakte salade met rauwkost en zeekraal, gevuld met gerookte zalm, Hollandse garnaaftjes en huis-gerookte rivierpaling	
<b>HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL</b>	12
De echte garnalencocktail van vroeger; fris van smaak en romig op de tong, gemaakt van verse Hollandse garnaaftjes en een romige whisky-cocktailsaus	
<b>BURRATA</b> 	13
Burrata van Verheijen op een bedje van rucola met cherrytomaatjes en onze huisgemaakte pesto. <i>Ook te bestellen als maaltijdsalade 21</i>	
<b>VISPROEVERIJ</b>	16
Tataki van tonijn, briochebrood met Kanimi krabsalade en een kreeftensoepje	
<b>ZALMTARTAAR</b>	15
Tartaar van gerookte zalm aangemaakt met sesamdressing, geserveerd met tempura van zeewier en wasabi-nootjes	
<b>GEHAKTBROOD SMOKEY BACON</b>	12
Gehaktbrood volgens eigen recept met smokey barbecuesaus, gesmolten cheddar, gerookte amandelen en uitgebakken spek-crumbles	
<b>GROS GRIS SLAKKEN VAN SLOW ESCARGOTS</b>	13
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	
<b>GAMBA'S IN KNOFLOOK OLIE MET CHILI</b>	15
Heerlijke gamba's in een pikante knoflook-olie met zeekraal, taugé en bosui	
<b>VERSE CARPACCIO VAN HOLLANDS RUNDVLEES</b>	14
Dun gesneden carpaccio van Hollands rundvlees, gearneerd met Parmezaanse kaas, croutons, uitgebakken spekjes en een heerlijke truffel-crème.	
<b>KERMISPALING OP TOAST MET PARMAHAM</b>	14
Huis-gerookte rivierpaling op toast in het jasje geserveerd met Parmaham en meloen. <i>Ook gefileerd te bestellen!</i>	
<b>"VAN ALLES EEN BIETJE"</b>	15
Bourgondische etagère van streekproducten en lekkernijen uit de keuken van "De Blauwe Sluis" laat je gewoon verrassen. <i>Voor 2 personen 29</i>	
<b>COQUILLES</b>	16
Coquilles in kreeftensaus met krokante parmaham en gebakken hazelnoot-crumble	

## HOOFDGERECHTEN VLEES

<b>RENDANG</b>	<b>24</b>
Of zoals de Indonesiërs zeggen: 'Rndang'. Langzaam gegaarde stoofschotel op basis van een kruidige boemboe en mals rundvlees, geserveerd met atjar, rijst en cassave	
<b>OSSENHAASPUNTJES IN ROZEMARIJNSAUS</b>	<b>29</b>
Van de beste ossenhaas gesneden, kort gebakken en afgeblust met rozemarijnsaus	
<b>SATÉ VAN REGGIE</b>	<b>22</b>
Een spies van gemarineerde kippendijen zwemmend in Reggie's satésaus, geserveerd met taugé, atjar en cassave. 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	
<b>RIBEYE VAN DE GRILL</b>	<b>37</b>
Deze graan-gevoerde Black Angus ribeye (ruim 300gr) is botermals. Door de marmering van vet een mooie volle smaak. Wij grillen de ribeye en serveren deze met chimichurri	
<b>LAMS-STOOFPOTJE</b>	<b>25</b>
Een mooie samenstelling van lamsvlees met diverse groenten en kruiden vormende basis van deze heerlijke stoofpot, langzaam gegaard in een krachtige lamsfond. Geserveerd met couscous	
<b>CARPACCIO XXXL</b>	<b>21</b>
Dun gesneden mega carpaccio van Hollands rundvlees, gearneerd met Parmezaanse kaas, uitgebakken spekjes en een heerlijke truffel-crème.	
<b>STICKY SPARE RIBS</b>	<b>23</b>
Krabbetjes, Ribbetjes, Kluijjes, Butjes, Vleesribkes, oftewel Spare-Ribs, langzaam gegaarde spare-ribs uit eigen zoete ketjapmarinade, mals en vlezig, zoals het hoort! Geserveerd met chilimayo <i>Ook extra pikant te bestellen</i>	
<b>"DE ALLERBESTE BIEFSTUK"</b>	<b>34.5</b>
Een tournedos van ossenhaas (±225 gr.) 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	
<b>EENDJE UIT DE POLDER</b>	<b>26</b>
Op de huid gebakken eendenborst met een kalfstruffeljus	



### LEFTOVERS!

Ons overkomt het ook regelmatig! Je ogen blijken groter te zijn dan je maag... In het kader van duurzaamheid, verspilling en overconsumptie is al dat lekkere eten weggooien natuurlijk een doodzonde. Maar ook omdat het heel fijn is om een dag later nog te kunnen nagenieten, pakken wij met liefde en plezier de leftovers in.

Graag gedaan!

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>“SURF &amp; TURF”</b>	<b>36.5</b>
Een combinatie van een halve tournedos en een halve kreeft (200gr) geserveerd met limoenmayonaise	
<b>HELE KREEFT (600-700GR)</b>	<b>43</b>
Traditioneel gekookt in Bouquet Garni en geserveerd met limoenmayonaise <i>Ook mogelijk van de Grill met kruidenboter</i>	
<b>TONIJNSTEAK VAN DE GRILL</b>	<b>25</b>
Een mooie rosé gegrilde tonijnfilet met sesamzaadjes en verse zeekraal. Geserveerd met wasabi-mayo, ingelegde gember en sojasaus	
<b>VIS-TRIO “UIT SCHEVENINGEN”</b>	<b>23</b>
Vistrio bestaande uit Zalm, Heilbot en Kabeljauw filet overgoten met zachte kreeftensaus	
<b>PASTA COQUILLE É GAMBA</b>	<b>26</b>
Spaghetti met beurre noisette, gepelde gamba's, coquilles, citroen en hazelnootjes	
<b>'N BRAOJ PALING</b>	<b>29</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 in de roomboter met een samenstelling van heerlijke kruiden	
<b>ZEEBAARS OP ITALIAANSE WIJZE</b>	<b>24</b>
Uit de oven met cherry tomaatjes en een pesto-crumble	



### LEFTOVERS!

Ons overkomt het ook regelmatig! Je ogen blijken groter te zijn dan je maag... In het kader van duurzaamheid, verspilling en overconsumptie is al dat lekkere eten weggooien natuurlijk een doodzonde. Maar ook omdat het heel fijn is om een dag later nog te kunnen nagenieten, pakken wij met liefde en plezier de leftovers in.

Graag gedaan!

## NOCH VISCH NOCH VLEESCH

<b>THAISE GROENTEN-CURRY</b> 🌿	<b>21.5</b>
Dit recept is rechtstreeks overgevlogen 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, cashewnoten, gele curry en kokosmelk. Geserveerd met een bolletje witte rijst	
<b>PASTA AGLIO OLIO</b> 🌿	<b>18</b>
Spaghetti in heerlijke olijfolie met verse knoflook, chilivlokken en roergebakken groenten (ook glutenvrij te bestellen)	
<b>TRUFFELRISOTTO</b> 🌿	<b>22.5</b>
Romige risotto met diverse paddenstoelen, geserveerd met Parmezaanse kaas, cherry tomaatjes en rucola	
<b>MAALTIJDSALADE GEITENKAAS</b> 🌿	<b>18</b>
Een samengestelde salade met een warme geitenkaascrouton, geserveerd met tomaatjes, noten, en een compote van rode ui	

## KINDERGERECHTEN

Vroeger was De Blauwe Sluis een paradijs voor kinderen met de speeltuin op camping waar kinderen vanuit de omgeving 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>6.5</b>
Gepaneerde megavisstick met frietjes, appelmoes en mayonaise	
<b>"KROKET OF FRIKANDEL MET"</b>	<b>7</b>
Gewoon lekker: frikandel of draadjesvleeskroket met frietjes, appelmoes en mayonaise	
<b>EXTRA SNACK</b>	<b>2</b>
<b>"KINDER-SPARE RIBS"</b>	<b>11</b>
Een kleine portie spare ribs met frietjes, appelmoes en mayonaise	
<b>BIEFSTUK</b>	<b>17</b>
Onze bekende biefstuk (kinderformaat), gebakken in de roomboter met frietjes, appelmoes en mayonaise	

## NAGERECHTEN

<b>KINDERIJSJE</b>	5
Vanille-ijs met discodip, hoorntje en slagroom	
<b>DAME BLANCHE</b>	6
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	
<b>GUILTY PLEASURE</b>	7.5
Cookie dough ijs met extra cookie dough en karamel fudge, geserveerd met warme chocoladesaus	
<b>WITTE CHOCOLADE 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>	7.5
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>CRÈME BRÛLÉE</b>	7
Het ultieme Franse dessert met gekarameliseerd suikerlaagje en een bol hazelnootijs	
<b>KAASPLÈNKSKE VAN DE BOSSCHE MÉRT</b>	11.5
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 iedere week verrassen door een samenstelling van diverse Hollandse en buitenlandse kazen van Verheijen	
<b>SCHAALTJE MACARONS (5 STUKS) VOOR BIJ DE KOFFIE</b>	6
<b>IJSKOFFIE DELUXE MET CAMEL EN SLAGROOM</b>	5.5
<b>SCROPPINO</b>	6
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>	7
<b>THE TAWNY (7 YEARS)</b>	7
<b>TAWNY 10</b>	9
<b>TAWNY 20</b>	13
<b>EEN GLAASJE DESSERTWIJN BIJ HET NAGERECHT?</b>	
<b>SWEET EMOTION MUSCAT DE RIVESALTES BLANC</b>	7
<b>PEDRO XIMINEZ SHERRY</b>	7