

WELKOM

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.

TRADITIONEEL MET FIJNGESNEDEN SJALOT EN RODE WIJNAZIJN	3.5
ASIAN STYLE MET OOSTERSE DRESSING	3.7
SPICY MET VERSE CITROEN EN TABASCO	3.7
BULLDOG MET GIN EN KOMKOMMER	3.9
OESTERPROEVERIJ VAN DE 4 BOVENSTAANDE	14
BROODJE VAN DE BAKKER MET VERSCHILLENDE DIPS (PER 2 PERS)	4.5
DUNGESNEDEN PATA NEGRA (50 GRAM)	13

SOEPEN

VERSE TOMATENSOEP  MOGELIJK	7.5
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	
KNOFLOOKSOEP VAN DENNIS	8
Deze romige knoflooksoep wordt gemaakt van gerookte knoflook en spekjes Favoriet van Chistine. Geserveerd met een kaascrouton	
KREEFTENSOEP	10.5
Romige kreeftensoep met rivierkreeftenvlees, zeekraal en een scheutje cognac	

VOORGERECHTEN

SALADE GEGRILDE TONIJN	17
Een heerlijke salade met verse gegrilde tonijn, avocado, zeekraal, komkommer, wakame en een frisse sesamdressing.	
VISSALADE “DE BLAUWE SLUIS”	18
Onze topper! Aangemaakte salade met rauwkost en zeekraal, gevuld met gerookte zalm, Noorse garnalen en gerookte rivierpaling	
VITELLO TONNATO	16
Dungesneden kalfsrosbief met een zachte tonijn-creme, kapperappeltjes, rode ui en verse tonijn	
BURRATA 	14
Burrata van Verheijen op een bedje van rucola met gekleurde cherrytomaatjes, gegrilde courgette, pijnboompitjes en balsamico crème.	
PIZZA TONIJN	17
Krokante bodem ingesmeerd met roomkaas, belegd met dungesneden verse tonijn, wasabi-creme, wakame, soja-parels en furikake	
GARNALENCOCKTAIL	12
Noorse garnalen, zwemmend in romige cocktailsaus, met guacamole en diverse slasoorten	
ESCARGOTS DE BLAUWE SLUIS	13
Een half dozijn slakken gevuld met kruidenboter, spekjes en Parmezaanse kaas, geserveerd met een stokbroodje.	
GAMBA'S IN KNOFLOOK OLIE MET CHILI	15
Heerlijke gamba's in een pikante knoflook-olie met zeekraal, taugé en bosui, geserveerd met brood	
VERSE CARPACCIO VAN HOLLANDS RUNDVLEES	15
Dun gesneden carpaccio van Hollands rundvlees, gearneerd met Old Amsterdam, uitgebakken spekjes, croutons en een heerlijke truffel-crème	
PALING OP TOAST	14
Gefileerde paling op toast op een bedje van diverse slasoorten, geserveerd met frisse dille-crème.	
“VAN ALLES EEN BIETJE”	18
Bourgondische schaal van streekproducten en lekkernijen uit de keuken van “De Blauwe Sluis” - laat je gewoon verrassen	
VOOR 2 PERSONEN	35

HOOFDGERECHTEN VLEES

KALFSWANG MET SJALOTTENJUS	28
Boterzachte kalfswangen, gegaard in eigen jus met sjalotten, geserveerd met knolselderijpuree	
OSSENHAASPUNTJES MET YAKITORISAUS	30
Van de beste ossenhaas gesneden puntjes, op eigen wijze gebakken in oosterse Yakitorisaus, roergebakken groenten en taugé.	
SATÉ VAN REGGIE	24
Een spies van gemarineerde kippendijen zwemmend in Reggie's satésaus, geserveerd met taugé, atjar en cassave. Met liefde 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.	
RIBEYE VAN DE GRILL	37
Deze graan-gevoerde Black Angus ribeye (300gr) is botermals. Door de marmering van vet heeft deze een mooie volle smaak. Wij grillen de ribeye en serveren deze met chimichurri. <i>Wij serveren de ribeye medium-rare, indien u anders wenst kunt u dit aangeven bij het bedienend personeel.</i>	
CARPACCIO XXXL	23
Dun gesneden mega carpaccio van Hollands rundvlees, gegarneerd met Old Amsterdam, uitgebakken spekjes, croutons en een heerlijke truffel-crème	
STICKY SPARE RIBS OOK EXTRA PIKANT TE BESTELLEN	25
Langzaam gegaarde spare-ribs uit eigen zoete ketjapmarinade, mals en vlezig, zoals het hoort! Geserveerd met chilimayo.	
“DE ALLERBESTE BIEFSTUK”	36
Een tournedos van ossenhaas (±220 gr.) van slagerij Ebergen uit Lith, van het Limousinrund; gebakken in roomboter en geserveerd met rode portsaus. <i>Wij serveren de biefstuk medium-rare, indien u anders wenst kunt u dit aangeven bij het bedienend personeel.</i>	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten en frites, tenzij anders aangegeven staat.



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

TONIJNSTEAK VAN DE GRILL	27
Een mooie rosé gegrilde tonijnfilet met sesamzaadjes en verse zeekraal. Geserveerd met wasabi-mayo, ingelegde gember en sojasaus.	
VIS-TRIO "UIT SCHEVENINGEN"	26
Vistrio bestaande uit Zalm, Heilbot en Kabeljauw filet overgoten met zachte kreeftensaus.	
GAMBA'S PASTA	26
Spaghetti met een zachte kreeftensaus, roergebakken groenten, zeekraal en gamba's.	
VITELLO TONNATO XXL	20.5
Dungesneden kalfsrosbief met een zachte tonijn-creme, kapperappeltjes, rode ui en verse tonijn	
'N BRAOJ PALING	33
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 onze eigen samengestelde kruidenmix.	

NOCH VISCH NOCH VLEESCH

THAISE GROENTEN-CURRY 	21.5
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 en Naan.	
VEGETARISCHE TEMPEH-WRAP 	20.5
Vegetarische wrap met Miso en Yuzu, gevuld met gebakken tempeh, bloemkoolroosjes, teriyaki glaze, salade en zoetzure groenten	
MAALTIJDSALADE GEITENKAAS 	18
Een samengestelde salade met een warme geitenkaascrouton, geserveerd met diverse tomaatjes, noten, en een compote van rode ui	

KINDERGERECHTEN

"MEGA VISSTICK"	8.5
Gepaneerde megavisstick met frietjes, appelmoes en mayonaise	
"KROKET OF FRIKANDEL MET"	7.5
Gewoon lekker: frikandel of draadjesvleeskrokot met frietjes, appelmoes en mayonaise Extra snack 2,5	
"KINDER-SPARE RIBS"	12
Een kleine portie Spare Ribs met frietjes, appelmoes en mayonaise	
KINDER-BIEFSTUK	18
Onze bekende biefstuk (110gram), gebakken in de roomboter met frietjes, appelmoes en mayonaise	

NAGERECHTEN

KINDERIJSJE	6
Vanille-ijs geserveerd in een vrolijke beker die mee naar huis genomen mag worden, geserveerd met slagroom en discodip.	
DAME BLANCHE	7.5
Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	
GUILTY PLEASURE	9
Cookie dough ijs met extra cookie dough en karamel fudge, geserveerd met warme chocoladesaus en slagroom	
HEMELSE MODDER VAN TANTE TOOS	8.5
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!	
PORNSTAR MARTINI CREME BRÛLÉE	9.5
Crème brûlée van passievrucht en vanille, geserveerd met bloedsinaasappelijs en slagroom	
CHOCOLADeproeverij	10.5
Warme chocoladecake, chocolade-ijs en witte chocolademousse	
KAASPLÈNKSKE VAN DE BOSSCHE MÉRT	13.5
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.	
SCHAALTJE MACARONS VOOR BIJ DE KOFFIE (5 STUKS)	6
SCROPPINO	8.5
Verfrissende Italiaanse drank met Limoncello, Prosecco en citroen-sorbetijs	
IJSKOFFIE DELUXE	6.5
Met caramel en Slagroom	

GRAHAM'S PORT

Als ambassadeur van Graham's Port serveren wij vol trots een mooie selectie Portsoorten:

SIX GRAPES (RUBY)	7.5
THE TAWNY (7 YEARS)	7.5
TAWNY 10	9.5
TAWNY 20	14

EEN GLAASJE DESSERTWIJN BIJ HET NAGERECHT?

SWEET EMOTION MUSCAT DE RIVESALTES BLANC	7.5
PEDRO XIMINEZ SHERRY	7.5