

Diner

Welkom in de voormalige droogkamers van de oude steenfabriek.

Voorgerechten

Pastei

bospaddenstoelenragout | rucola

Kipspiesjes

appel | sesam | teriyakisaus | frisse salade

Rundercarpaccio

balsamicostroop | pijnboompitten | Parmezaanse kaas | rucola | croutons | pesto | groene sla | truffelmayonaise

Vissalade

gerookte zalm | garnalen | gerookte forel | avocado | groene appel-avocadodressing

Seizoenssalade

gerookte eend | stoofpeer | kwartelei | gebakken paddenstoelen | aardbei-tomaatdressing

Wildproeverij

wildragout | wild zwijnpaté | wildbouillon

Zalmbonbon

gerookte zalm | garnalen | crème fraîche | mierikswortelmayonaise | frisse salade

Allergeneninfo



€ 5,50



€ 6,25



€ 9,50



€ 11,50



€ 9,50



€ 11,50

Glutenvrij =



Lactosevrij =



Vegetarisch =



Glutenvrij mogelijk =



Lactosevrij mogelijk =



Vegetarisch mogelijk =



Meld uw allergie of dieet bij één van onze medewerkers, zodat wij u zo goed mogelijk van dienst kunnen zijn. Desondanks kunnen wij niet garanderen dat het gerecht geen sporen van de desbetreffende allergeen bevat, daar alle gerechten bereid worden in één ruimte.

QR code

Ter ondersteuning van onze service bieden wij de mogelijkheid om snel en eenvoudig drankjes of gerechten te bestellen en af te rekenen via een QR code, welke met de telefooncamera 'gescand' kan worden.

U komt dan op onze bestelpagina via Jamezz terecht. Vragen hierover? Draai het servicelampje om. Mocht u liever live bestellen, dan kan dat uiteraard bij onze bedieningsmedewerkers.



Service lampje

Wilt u iets bestellen? Heeft u een vraag over een gerecht? Of wilt u simpelweg de aandacht van een bedieningsmedewerker? Draai dan het lampje op de tafel om en wij komen zo snel mogelijk naar u toe.

Wist u dat?

U bij ons ook terecht kunt voor **vergaderingen, feesten & partijen, zoals trouwerijen, bedrijfsuitjes en jubilea?**

Wij verzorgen met veel plezier een **gehele dag inclusief hapjes, drankjes en een buffet, met aansluitend een feestavond.**

Bekijk ons volledige aanbod op www.deblauwekamer.nl of vraag onze bedieningsmedewerkers voor meer informatie.



Soepen

Tomatensoep

Pomodori tomaten | omeletreepjes | tuinkers

Pompoensoep

pompoenpitten | zure room | Parmezaan koekje

Wildbouillon

wildgarnituur | bosui | croutons

Kerriesoep

spekjes | geschaafde amandel | zure room

Allergeneninfo



€ 4,50



€ 5,25



€ 5,25



€ 5,25

Hoofdgerechten vlees

Saté van gemarineerde kipfilet

huisgemaakte atjar | katjang pedis | cassave kroepoek | pindasaus

€ 14,50

Schnitzel

seizoensgroenten | jachtsaus

€ 14,50

Spareribs

Amerikaanse coleslaw | barbecuesaus

€ 16,50

Black Angus-burger

sesambol | tomaat | augurk | gebakken ui | Gruyère kaas | tzatziki

€ 14,50

Veluwse Blonde biefstuk

seizoensgroenten | groentechips | choronsaus



€ 17,50

Wildtrio

hert | zwijn | wildstoof | spruitjesstamp | rode portsaus

€ 21,50

Gegratineerde portobello

gevuld met wildstoof | gemengde noten | oude kaas

€ 17,50

Surf en turf

reebiefstuk | tijgergarnalen | romige pepersaus



€ 22,50

Tournedos

spek | ui | champignons | peterselieboter | (met kalfslever + € 3,50)



€ 24,50

Jeep (mag mee naar huis)

frites | keuze uit: frikandel / kipnuggets / kaassoufflé / kroket

€ 18,50

€ 5,75

Af onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse farmfrites, een frisse salade en een passend groentegarnituur op bord.

Visspecialiteiten

Vers gestoofde paling

groene kruidensaus | citroen

Sliptong (3 stuks)

in roomboter gebakken | seizoensgroenten | citroen

Doradefilet

seizoensgroenten | wittewijn-mosterdsaus

Gamba's

knoflookolie | groentescheuten

Vegetarisch

Vegetarische burger

sesambol | gebakken ui | tomaat | Gruyère kaas | champignons

Witlof tarte tatin

gekarameliseerd | crème van zoete aardappel | seizoensgroenten

Bij te bestellen

Eén portie gebakken aardappelen i.p.v. frites

Schaaltje gebakken aardappelen

Schaaltje extra groentegarnituur

Allergeneninfo

		€ 23,50
		€ 21,50
		€ 18,50
		€ 18,50
		€ 14,50
		€ 16,50
		€ 1,75
		€ 3,50
		€ 3,50

Glutenvrij =



Lactosevrij =



Vegetarisch =



Glutenvrij mogelijk =



Lactosevrij mogelijk =



Vegetarisch mogelijk =



Meld uw allergie of dieet bij één van onze medewerkers, zodat wij u zo goed mogelijk van dienst kunnen zijn. Desondanks kunnen wij niet garanderen dat het gerecht geen sporen van de desbetreffende allergeen bevat, daar alle gerechten bereid worden in één ruimte.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse farmfrites, een frisse salade en een passend groentegarnituur op bord.

Desserts

XL soes 'De Blaauwe Kamer'

gevuld met slagroom | karamel- en vanille-ijs | warme pure chocoladesaus | gesuikerde amandel

Petit 'café' four

zoete lekkernijen | favoriete koffie of thee
(€ 3,50 toeslag voor speciale koffies)

Gâteau chaud

witte chocolademousse | Oreo crumble | yoghurtijs | slagroom

Zwitserse rol

pecan-toffee ijs | karamelsaus | slagroom

Hangop

vijf kruiden | perencompote | slagroom

Speculaasmousse

kruidkoekjes | slagroom

Red velvet lavacake

karamel | rode bietenijs | slagroom

Kinderijsje

olifant (vanille-ijs) of kaketoetoe (chocolade-ijs)

Twee bollen

vanille-ijs | slagroom

Allergeneninfo

	€ 7,50
	€ 5,25
	€ 7,25
 	€ 5,25
 	€ 6,75
	€ 6,75
	€ 6,75
 	€ 4,75
  	€ 4,50

Glutenvrij =



Lactosevrij =



Vegetarisch =



Glutenvrij mogelijk =



Lactosevrij mogelijk =



Vegetarisch mogelijk =



Meld uw allergie of dieet bij één van onze medewerkers, zodat wij u zo goed mogelijk van dienst kunnen zijn. Desondanks kunnen wij niet garanderen dat het gerecht geen sporen van de desbetreffende allergeen bevat, daar alle gerechten bereid worden in één ruimte.

Drankenkaart

Warme dranken

Koffie	€ 2,40
Cappuccino / koffie verkeerd	€ 2,75
Espresso	€ 2,40
Dubbele espresso	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Thee	€ 2,25
Verse muntthee / verse gemberthee	€ 3,25
Warme chocomel	€ 2,75
Warme chocomel met slagroom	€ 3,25

Speciale koffie

Franse koffie Grand Marnier	€ 5,50
Ierse koffie Jameson	€ 5,50
Italiaanse koffie Disaronno	€ 5,50
Spaanse koffie Tia Maria	€ 5,50
Koffie De Blaauwe Kamer	€ 3,75
- Hazelnootsiroop slagroom	
- Chocoladesiroop slagroom	
- Speculoosiroop slagroom	
IJskoffie	
- Naturel slagroom	€ 4,75
- Hazelnootsiroop slagroom	€ 5,50
- Chocoladesiroop slagroom	€ 5,50

Frisdranken

Appelsap	€ 2,75
Bitter lemon	€ 2,75
Cassis	€ 2,75
Chaudfontaine blauw / rood 0,20L	€ 2,75
Chaudfontaine blauw / rood 1L	€ 6,00
Chocomel / Fristi	€ 2,75
Coca Cola / light / zero 0,20L	€ 2,75
Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33L	€ 4,25
Crodino	€ 2,75
Druivensap / Tomatensoep	€ 2,75
Fanta	€ 2,75
Fuze tea sparkling / green	€ 3,00
Ginger ale	€ 2,75
Melk / Karnemelk	€ 2,00
Ranja	€ 1,50
Rivella	€ 2,75
Smoothie Sinaasappel/Aardbei	€ 4,50
Sprite / Tonic	€ 2,75
Verse jus d'orange	k: € 3,50 m: € 4,75 g: € 6,50

Bieren op tap

Hertog Jan	€ 2,85
Hertog Jan 0,5 L	€ 5,00
Wisselfust seizoensbier	€ 3,95
Hertog Jan Weizener	€ 3,95

Bieren op fles

Leffe Blond / Dubbel / Tripel	€ 3,95
Palm, Duvel, Rosé bier, Amstel Radler 2%	€ 3,95
Amstel Malt 0%, Amstel Radler 0%, Hoegaarden Wit 0%	€ 3,50

Gedistilleerd

Brandewijn en Corenwijn	€ 3,25
Cognac	v.a. € 4,50
Diverse likeuren vanaf	v.a. € 4,00
Diverse whiskeys vanaf	v.a. € 4,50
Jonge / oude jenever	€ 3,25
Port, Sherry, Vermouth	€ 3,75

Cocktails

Cosmopolitan Deluxe	€ 6,25
brut champagne gin cointreau verse frambozen vers limoensap veenbessensap	

Basil Wonder 0% alcohol	€ 4,25
vers citroensap gemberbier verse basilicum infusie	

Cuban Mojito	€ 6,25
witte rum verse munt soda vers limoensap cocktail bitters	

Lillet Blush	€ 6,25
lillet rosé dry gin verse pomelmoes vlierbloesemsiroop vers citroensap	

Blueberry Mojito 0% alcohol	€ 4,25
vers limoensap verse munt verse blauwe bessen cocktail bitters	

Dark 'n Stormy	€ 6,25
donkere rum gemberbier vers limoensap cocktail bitters	

Wijnkaart

Wit

Monte Da Vaqueira | Marcolino Sêbo | Vinho Regional Alentejano | 2019 (huiswijn)

Druivenrassen: Roupeiro, Tamarez, Rabo de ovelha

Citrienkleurige wijn met frisse aroma's. Fruitig en zacht in de mond met een prettige zuurtegraad.



€ 3,75



€ 17,50

La Cour Des Dames | Pays d'Oc | Frankrijk | 2019

Druivenrassen: Chardonnay

Knap gemaakte, sappige chardonnay met eikenhout. Een prachtige balans tussen romigheid en frisheid.

€ 4,25

€ 19,50

Moeselwijn

Riesling Kabinett | Kendermanns | 2018 (huiswijn)

Een lichtgele wijn, zoet en tegelijkertijd fris met citrus aroma's. Een lichte wijn met een delicate zuurgraad.

€ 3,75

€ 17,50

Chateau de la Roulerie | Coteaux Du Layon | Vallée de la Loire | 2016 (dessertwijn 0,5L)

Druivenrassen: Chenin blanc

Goudgeel van kleur. Rijp fruit met hints van sinaasappel en citrus. Subtiële houttonen en iets van tabak. Elegant, maar expressief exotisch fruit met een zachte, lange afdronk.

€ 16,50

Rood

Monte Das Servas Escolha | Herdade das Servas | Vinho Regional Alentejano | 2018 (huiswijn)

Druivenrassen: Aragonez, Alicante Bouschet, T.Nacional, Trincadeira

Intense robijn kleur met aroma's van rood fruit. Een volle en goed gebalanceerde structuur met rondetannine en een lange afdronk.

€ 3,75

€ 17,50

Recas Food Pairing Merlot | Cramele Recas | Roemenië | 2019

Druivenrassen: Merlot

Met geuren van karamel, mokka en rijp fruit. De smaak barst van de fruitigheid en de afdronk is romig.

€ 3,95

€ 19,50

Rose

Terras do Pó | Casa Ermelinda Freitas | Península de Setúbal | 2019 (huiswijn)

Druivenrassen: Castelão en Syrah

Heldere roze wijn met een fruitig aroma. Verfrissend in de mond, uitstekende balans tussen zuren en suikers.

€ 3,75

€ 17,50

Elysium | Quady Winery | Californië | 2015 (dessertwijn 0,5L)

Druivenrassen: Muscat Hambourg

Geurige rozen en lychees, maar uiteraard ook rode vruchten. Een houtlagering van drie maanden, wat hem de rijke geur en smaak geeft. De gulle smaak is hemels. Frisse zoetheid, royaal rood fruit en fijne zuren.

€ 16,50

Prosecco

Prosecco Frizzante Liga | Cantina Colli del Soligo | DOC Treviso

Druivenras: Glera

Een lichtgele en zacht mousserende prosecco. Zowel fris en droog als lekker fruitig.

€ 4,25

€ 21,00