

Diner

Welkom in de voormalige droogkamers van de oude steenfabriek.

Tijdens het wachten

Warm broodje | 3 smearsels



€ 4,50

Voorgerechten

Aspergesoep & aspergesalade (april t/m juni)



€ 6,00 / € 10,50

Gebakken mosselen met toast en kruidenboter (juli t/m oktober)



€ 8,50

Seizoensspecial 1 zo lang de voorraad strekt (buiten de kaart om)
Seizoensspecial 2 zo lang de voorraad strekt (buiten de kaart om)

€ variabel
€ variabel

Pastei

kip-tomatenragout | zonnebloempitten | verse kruiden

€ 5,50

Huisgemaakte Thaise krabkoekjes (surimi)

pittige aioli | zeekraal



€ 8,50

Rundercarpaccio

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



€ 10,50

Seizoenssalade

gefrituurde brie | rode biet | gemengde noten | appel | vijgen compote




€ 10,50

Vissalade

gerookte zalm | gamba's | gerookte forel | kappertjes | rode ui | mango- kerriedressing



€ 12,75

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.

Servicelampje

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.



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.

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-tomaat | pesto | Parmezaanse kaas

Paprikasoep

feta | pijnboompitten | verse kruidenolie

Franse uiensoep

rode ui | vegan kaaskoekje

Vissoep

gerookte zalm | forel | gamba's | zure room

Allergeneninfo



€ 6,00



€ 6,00



€ 6,00

€ 8,50

Hoofdgerechten

Asperges traditioneel & asperges met zalm (april t/m juni)

Pannetje mosselen met brood en 3 sausjes (juli t/m oktober)

Seizoensspecial 1 zo lang de voorraad strekt (buiten de kaart om)

Seizoensspecial 2 zo lang de voorraad strekt (buiten de kaart om)

Allergeneninfo



€ 19,50 / € 21,50

€ 19,50

€ variabel

€ variabel

Vlees & gevogelte

Saté van gemarineerde kip

huisgemaakte atjar | katjang pedis | cassave kroepoek | satésaus

€ 15,50

XL Black Angus-burger

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

€ 16,50

Veluwe Blonde biefstuk

seizoensgroenten | groentechips | pepersaus



€ 18,50

Spareribs

Amerikaanse coleslaw | barbecuesaus

€ 17,50

Schnitzel

seizoensgroenten | champignonroomsaus

€ 15,50

Tournedos

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



€ 29,50

Varkenshaasmedaillons

seizoensgroenten | groentechips | stroganoffsaus



€ 17,50

Vleestrio (+/- 300 gr)

kipfilet | biefstuk | varkenshaasmedaillons | groentescheuten | pepertijmsaus



€ 18,50

Houtduif

gezouten ui | honingportsaus | medium geserveerd



€ 20,50

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

Visspecialiteiten

Zalmfilet

Hollandse garnalen | wittewijnsaus

Gamba's

roomchilisaus | groentescheuten

Sliptong (3 stuks)

in roomboter gebakken | seizoensgroenten | citroen

Vers gestoofde paling

groene kruidensaus | citroen

Allergeneninfo

  € 22,50

  € 18,50

 € 21,50

€ 24,50

Vegetarische gerechten


Beyond burger

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

   € 15,50

Krokante kipburger

sesambol | avocadocrème | uienringen | augurk | komkommer | groene sla

 € 15,50



Gevulde courgette

paddenstoelen | tomaat | tofu | bosui | kleine groentecurry

   € 16,50

Rode bieten risotto

rucola | gemengde noten


  € 16,50

Bij te bestellen

Gebakken aardappelen i.p.v. frites

   € 2,50

Schaaltje gebakken aardappelen

   € 3,50

Schaaltje extra groentegarnituur

   € 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.

Kindermenu

- Tomatensoepje**
- Spareribs, salade, frites en mayonaise**
- Schnitzel, salade, frites en mayonaise**
- Hamburger op een broodje met sla, tomaat en frites met mayonaise**
- Kinderpannenkoek: zelf versieren | cadeautje**
- Jeep (mag mee naar huis)**
- Frites | keuze uit: frikandel / kipnuggets / kaassoufflé / kroket**

Allergeneninfo

- 


 € 3,50
- 


 € 8,50
- 


 € 8,50
- 


 € 8,50
- 


 € 6,25
- 

 € 6,25



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.



PANORAMA RESTAURANT

De Blaauwe Kamer

Drankenkaart

Warme dranken

Liever havermelk?	€ 0,50
Koffie (groot + €1,25)	€ 2,70
Cappuccino / koffie verkeerd (groot + € 2,00)	€ 3,00
Extra shot espresso	€ 1,50
Espresso	€ 2,75
Espresso Macchiato	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,75
(hazelnoot, karamel, chocolade, speculoos + € 1,00)	
Thee (groot + € 1,50)	€ 2,60
Verse muntthee / verse gemberthee (groot +€ 1,25)	€ 3,75
Warme chocomel	€ 3,25
Warme chocomel met slagroom	€ 3,75

Speciale koffie

Franse koffie Grand Marnier	€ 7,25
Ierse koffie Jameson	€ 7,25
Italiaanse koffie Disaronno	€ 7,25
Spaanse koffie Tia Maria	€ 7,25
Koffie De Blaauwe Kamer naturel slagroom	€ 4,50
(hazelnoot, karamel, chocolade, speculoos + € 1,00)	
IJskoffie naturel	€ 4,50
(hazelnoot, karamel, chocolade, speculoos + € 1,00)	

Sappen en zuivel

Verse jus d'orange	k: €3,75 m: €4,75 g: €6,50
Smoothie Aardbei / Banaan	€ 5,00
Smoothie Yoghurt / Tropische vruchten	€ 5,00
Appelsap	€ 3,00
Tomatensap	€ 3,00
Druivensap	€ 3,00
Melk / Karnemelk	€ 2,75

Frisdranken

Bitter lemon	€ 3,00
Cassis	€ 3,00
Chaufontaine blauw / rood	€ 3,00
Chaufontaine blauw / rood 0,50 L (1 L + € 3,00)	€ 5,00
Chocomel / Fristi	€ 3,00
Coca Cola / Zero	€ 3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero GROOT 0,33L	€ 4,25
Crodino	€ 3,50
Fanta	€ 3,00
Fuze tea sparkling / green	€ 3,50
Ginger ale	€ 3,00
Ranja	€ 2,00
Rivella	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Tonic	€ 3,00



PANORAMA RESTAURANT

De Blaauwe Kamer

Drankenkaart

Cocktails

Cosmopolitan Deluxe

brut champagne | gin | cointreau | verse frambozen | vers limoensap | veenbessensap

€ 8,50

Basil Wonder 0% alcohol

vers citroensap | gemberbier | verse basilicum infusie

€ 6,50

Cuban Mojito

witte rum | verse munt | soda | vers limoensap | cocktail bitters

€ 8,50

Lillet Blush

lillet rosé | dry gin | verse pomelmoes | vlierbloesemsiroop | vers citroensap

€ 8,50

Blueberry Mojito 0% alcohol

vers limoensap | verse munt | verse blauwe bessen | cocktail bitters

€ 6,50

Dark 'n Stormy

donkere rum | gemberbier | vers limoensap | cocktail bitters

€ 8,50

Blaauwe Kamer cocktail

blue curacao | prosecco | bruiswater

€ 7,50

Aperol Spritz

€ 7,50

Bieren op tap

Hertog Jan

€ 3,00

Hertog Jan 0,5 L

€ 5,50

Wisselfust | seizoensbier

€ 4,25

Hertog Jan Weizener

€ 4,25

Bieren op fles

Lefe Blond / Dubbel / Tripel

€ 4,50

Palm, Duvel, Rosé bier, Amstel Radler 2%

€ 4,50

Amstel Malt 0%, Amstel Radler 0%,

€ 3,75

Hoegaarden Wit 0%

€ 3,75

Gedistilleerd

Brandewijn en Corenwijn

€ 3,75

Cognac

v.a. € 5,50

Diverse likeuren vanaf

v.a. € 4,50

Diverse whiskeys vanaf

v.a. € 5,50

Jonge / oude jenever

€ 3,75

Port, Sherry, Vermouth

€ 4,25

Wijnkaart

Wit

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

Druivenrassen: Roupeiro, Tamarez, Rabo de ovelha

Citrien kleurige wijn met frisse aroma's. Fruitig en zacht in de mond met een prettige zuurgraad.



€ 4,25



€ 20,00

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

Druivenrassen: Chardonnay

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

€ 4,50

€ 21,00

Moeseiwijn

Riesling Kabinett | Kendermanns | 2018 (huiswijn)

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

€ 4,25

€ 20,00

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 ronde tannine en een lange afdronk.

€ 4,25

€ 20,00

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.

€ 4,50

€ 21,00

Rose (huiswijn)

Terras do Pó | Casa Ermelinda Freitas | Peninsula de Setubal | 2019

Druivenrassen: Castelão en Syrah

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

€ 4,25

€ 20,00

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.

€ 5,00

€ 22,50

Desserts

Seizoensspecial 1 zo lang de voorraad strekt (buiten de kaart om)
Seizoensspecial 2 zo lang de voorraad strekt (buiten de kaart om)

€ variabel
 € variabel

XL soes 'De Blaauwe Kamer'

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



€ 8,50

Zwitserse rol

pecan-toffee ijs | gesuikerde amandelen | karamelsaus | slagroom



€ 6,50

Rabarber tarte tatin

appelcrumble | sinaasappelijs | slagroom



€ 7,50

Soepje van rood fruit

witte chocolade-ijs | dadelkoekje | slagroom



€ 7,50

Petit 'cafe' four

zoete lekkernijen | favoriete koffie of thee
 (€ 4,50 toeslag voor alle speciale koffies)



€ 6,50

Twee bollen vanille-ijs

slagroom (+ warme chocoladesaus € 1,00)



€ 5,50

Kinderijsje

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



€ 5,00

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.