

't Zoete Leven Langs De Maas

Empels kneeltje	€ 1,75
Appelgebak	€ 2,75

High Tea op d'n Dijk

High Tea is een unieke gelegenheid om overdag gezellig bij te kletsen met familie, kennissen of vrienden. High Tea onthaast en zorgt voor een relaxte sfeer, daarom adviseren wij ruim de tijd te nemen hiervoor; binnenloop tussen 12.00 uur en 14.00 uur. (Minimaal 2 personen)

Voor de perfecte High Tea is reservering van minimaal één dag vooraf noodzakelijk.

High Tea Lekker de Luxe € 15,50 p.p.

Onbeperkt thee naar keuze en een glaasje verse jus d'orange
Hartig: Kaasbroodjes(warm), Sandwiches met gerookte Zalm en Boerenham

Zoetigheid: Diverse scones met clotted cream, bosvruchtenconfiture en Abrikozenjam, diverse ambachtelijke zoete broodjes(warm).

High Tea Super de Luxe € 18,50 p.p.

Onbeperkt thee naar keuze en een glaasje verse jus d'orange
Hartig: Kaasbroodjes(warm), Sandwiches met gerookte Zalm en Boerenham

Zoetigheid: Diverse scones met clotted cream, bosvruchtenconfiture en abrikozenjam, diverse ambachtelijke zoete broodjes(warm).

Fruit: Verse Fruitsalade van seizoensfruit
Bonbonnière: Bonbons

High Coffee € 17,75 p.p.

Een gezellige Brabantse koffietafel met alle hierbij behorende aspecten; Onbeperkt koffie en thee en een glaasje brandewijn met suiker.

Diverse soorten brood van Bakkerij Erkeland, 3 verschillende vleeswaren, 3 verschillende kaassoorten, divers zoet beleg, een ambachtelijk worstenbroodje, Kwekkeboom kroket, kopje soep en uiteraard roggebrood met boerenzult.



Lunchkaart

De Blauwe
Sluis

Krommenhoek 11
Gewande - 's-Hertogenbosch
www.deblauwesluis.nl

De Blauwe
Sluis



Broodjes:

(keuze uit waldcornbrood of wit stokbrood)

Koud:

Jonge boerenkaas	€ 3,50
Boeren komijnekaas	€ 3,50
Brabantse zult	€ 3,75
Old Amsterdam	€ 3,75
Gezond	€ 5,50
Parmaham met blauwschimmelkaas en appel- balsamico dressing	€ 6,50
Gerookte zalm met honingmosterdsaus	€ 6,75
Carpaccio (blonde d'aquitaine), truffelmayonaise, Old Amsterdam en pijnboompitjes	€ 7,25

Warm:

Boerenbrie met noten en appel-balsamico dressing	€ 5,75
Ambachtelijk gegrilde ham met honingmosterdsaus	€ 6,25
2 Kwekkeboom kroketten met grove mosterd	€ 6,50
Uitsmijter 'Tante Toos' ham-kaas 3 eieren	€ 6,50
Hamburger Deluxe met gebakken ei en gesmolten kaas	€ 7,25

Brood anders:

Saucijzenbroodje	€ 2,75
Ambachtelijk worstenbroodje	€ 3,00
Brabants roggebrood met boerenzult	€ 3,50
Tosti ham-kaas	€ 3,50
Tosti ham-kaas-verse ananas	€ 3,75
Mandje stokbrood met kruidenboter (2pers)	€ 3,75
Clubsandwich met gerookte zalm	€ 6,25
Clubsandwich met boerenham	€ 6,75
Clubsandwich met carpaccio	€ 7,75

'n 12-uurtje:	€ 11,50
Klein soepje, ham, kaas, ambachtelijke salade, Kwekkeboom kroket geserveerd met bruin en wit brood*	

*Aan te bevelen voor grote gezelschappen

Soepen:

Tomatensoep 'Java'	€ 5,50
*Ook te bestellen met gehaktballetjes	€ 6,50
Uiensoep in Erkeland's soepbol, gegratineerd met old a'dam	€ 6,25
Palingsoep van Klaare	€ 6,75

Salades:

Geitenbreiers-salade:	€ 9,75
Een vegetarische salade met lauwwarme geitenkaas geserveerd met geroosterde pijnboompitten, nootjes en een huisgemaakte balsamico-appelstroop	
*Ook te bestellen met uitgebakken spekjes	€ 10,25
Vissalade 'De Blauwe Sluis'	€ 12,50
Gerookte zalm, Noordzee garnaltjes en huisgerookte rivierpaling op een bedje van verse slamix met honingmosterdsaus	

Kleine gerechten:

Carpaccio 'Blonde d'aquitaine':	€ 12,75
Dungesneden verse carpaccio, rijkelijk belegd met old Amsterdam, pijnboompitten, croutons en een heerlijke Truffelmayonaise geserveerd op een salade.	
Gerookte Kermispaling:	€ 13,50
Vers gerookte rivierpaling op toast geserveerd met parmaham en meloen.	
Pittige gamba's	€ 12,50
Gamba's gebakken in de olie met spaanse peper en knoflook, geserveerd met taugé.	
Sate potje 'Reggie'	€ 12,50
3 spiesjes van gemarineerde kippendijen geserveerd in een pannetje met satésaus, atjar, taugé en droog gebakken uitjes.	
Rooie Mullen om te smullen	
Twee fileetjes van rode mul, gegratineerd met Old Amsterdam, geserveerd met zalmsalade en een sausje van limoen en dille.	

De salades en kleine gerechten worden met brood geserveerd

Mosselen in het seizoen:

Als sinds 2011 mogen wij onszelf ambassadeur van Prins en Dingemanse noemen. Op het moment dat Prins en Dingemanse ons het signaal geeft dat de mosselen van perfecte kwaliteit zijn starten wij met ons mosselseizoen. Tijdens onze lunch serveren wij graag voor u de ambachtelijk bereide mosselen.



Kijk ook eens in onze
"Snack & Trek Kaart"
voor een lekkere snelle hap