

Welkom,

Na vele jaren van afwezigheid zijn wij eindelijk weer terug in Gewande en dat voelt als “een warm deken” en “heerlijk thuiskomen”.

Dit gevoel willen wij graag delen met onze gasten en graag bieden wij de mogelijkheid voor een aangenaam verblijf in het huiskamerrestaurant of op een van de terrassen, waar gebruik gemaakt kan worden van een uitgebreide lunchkaart, een High Tea, een steeds wisselende dinerkaart, wijnkaart, of gewoon een kleine terraskaart, een vers kopje koffie of een drankje en een hapje.

Al bijna drie eeuwen is de familie met deze streek verbonden en daarom laten wij u graag kennismaken met onze verse ambachtelijke streekproducten, zoals zelf gerookte paling, authentieke bereidingswijzen en recepturen.

*Hierin worden wij bijgestaan door onze buren en streekgenoten:
o.a. Savelkous Vleesboerderij, Bakkerij Erkeland,
Kaasboerderij De Lange Hoeve, Eendenboerderij Helvoirt,
Geert Merks, Van den Braak Asperges, Slachterij en Slagerij Ebergen,
Eric van der Linde Biologische Tomatenkwekerij e.v.a.*

Deze unieke plaats aan de Maas zal u doen onthaasten en verzoekt u om tijd en stress te vergeten. Laat u in een relaxte sfeer bedienen en geniet van het verblijf op “De Blauwe Sluis”.

Het natuurlijk genieten begint nu...!

**Team De Blauwe Sluis
Familie Van Vlijmen**

☞ Dineren ☞ Lunchen ☞ Borrelen ☞ High Tea ☞ Vergaderen ☞ Terras ☞



Salades

Geitenbreiers – Salade

€ 9,75

Een vegetarische salade met lauwwarme geitenkaas op crouton geserveerd met geroosterde pijnboompitten, nootjes en een huisgemaakte balsamico-appelstroop

A. Ook te bestellen met uitgebakken gerookte spekjes - € 10,25

Gewandese Boerensalade

€ 11,50

Een heerlijke salade met gekruide entrecôteereepjes vergezeld door ambachtelijke rookkaas en een dressing van rode port; een gezonde salade uit de streek waar het leven goed is

Vissalade “De Blauwe Sluis”

€ 12,50

Een ruime schotel van gerookte zalm, Noordzee garnaltjes en gerookte rivierpaling op een bedje van verse slamix met honingmosterdsaus

Soepen

Tomatensoep “Java” (vegetarisch)

€ 5,50

Een huisgemaakte soep van verse tomaten, volgens het Indo-recept van Reggie's moeder: een beetje zoetig maar ook een beetje pittig

A. Ook te bestellen met gehaktballetjes - € 6,50

Uiensoep uit Thea's Soepbol (vegetarisch)

€ 6,25

Bakkerij Erkeland Empel staat bekend om z'n ambachtelijk brood en banket. En trots zijn wij om u te laten meegenieten van deze streekproducten uit Empel. Een kast vol ereprijzen en oorkondes bevestigen hun vakmanschap en smaak. Eén van de vele creaties van Marc en Thea Erkeland is een soepbol van brood. Wij Vullen Thea's Soepbol met verse uiensoep, goddelijk van smaak en met kaas gratineerd

Palingsoep van “Klaare, ons Opoe”

€ 6,75

Als vroeger de paling uit de Maas of de wetering gevangen werd, vaak door te stropen, dan verdeelde men de paling in twee partijen: de dunne paling voor de soep en de dikkere was “vur d'n braoj”.

Vanaf 1924 zwaaide Klaar van Hendrik Smulders op De Blauwe Sluis de scepter en haar soepen waren alom bekend en zeker haar palingsoep.

Dus in dit stamhuis serveert men de authentieke palingsoep met verse kervel, goed gevuld met rivierpaling

Salades & Soepen worden geserveerd met Erkelands Waldkornbrood

☞ Dineren ☞ Lunchen ☞ Borrelen ☞ High Tea ☞ Vergaderen ☞ Terras ☞



Koude Voorgerechten

Ouwverwetste Garnalencocktail € 8,75

De echte garnalencocktail van vroeger; fris van smaak en romig op de tong, van verse garnaltjes in een romige whisky-cocktailsaus, zoals deze hier al jaren wordt geklopt en geslagen

Poelepetatenpaté met geweekte Pruimen € 10,75

Ambachtelijke paté van poelepetaat -parelhoender -geserveerd op een slabedje en sappige pruimen uit de weckpotten van Marian uit Lith; die als het maar even kan thuis bezig is met kokkerellen; wecken, inmaken, konfijten en stoven zijn haar specialiteiten

Verse Carpaccio Blonde d'Aquitaine € 13,25

Dun gesneden rundercarpaccio rijkelijk en hartig gearneerd met o.a. oude kaas, croutons, gegrilde pijnboompitten en een heerlijke sesamdressing.
Gesneden uit verse ossenhaas van Blonde d'Aquitainerund van Slachterij Ebergen

Gerookte Kermispaling op toast met Parmaham € 13,50

“Luxe en Lekker”: vers gerookte rivierpaling op toast geserveerd met Parmaham en meloen. Gerookte paling zoals vroeger uit de rookton van De Blauwe Sluis of van de Kermis in Empel, Den Bosch of Rosmalen

“Van alles een bietje” € 13,50

Bourgondische schaal van streekproducten en lekkernijen uit de keuken van “De Blauwe Sluis” - laat je gewoon verrassen
Voor 2 personen € 25,00

Voorgerechten worden geserveerd met Erkelands Waldkornbrood

☞ Dineren ☞ Lunchen ☞ Borrelen ☞ High Tea ☞ Vergaderen ☞ Terras ☞



Warme voorgerechten

Drielse Gehaktbèllekes

€ 8,75

In een saus van verse tomaten serveren wij kruidige gehaktballetjes samen met Kerkdrielse champignons begeleid door broodfrietjes.
Lekker hartig, ook voor kinderen.

Henkie's Snaaipartij

€ 11,50

Oom Henk was liefhebber van alles wat met spek en worst te maken had en graag werd hij verwend met “ ’n tussendoortje” hiervan.
Een bijzonder smakelijk gerecht van katenspek met komijn en siroop van rietsuiker; geserveerd met verse saucijs – ambachtelijk bereid.

Mosselen in Roombotersaus

€ 11,50

Als Ambassadeur van de Zeeuwse Mosselen 2012 zijn wij aan onze stand verplicht een mooi mosselengerecht te presenteren:
In roomboter gebakken verse mosselen met diverse loken: rode ui, knoflook, bieslook en bosui; geserveerd met kruidencrème

Pittige Gamba's van Hendrik de Zeevaarder

€ 12,50

Dit huis heeft alles te maken met Hendrikken; eens waren er drie op een rij: Hendrik, Henk de “klèine” en Henkie. Een foto boven de toog is de stille getuigenis ervan.

Op bezoek bij de Lithse Margret van der Zanden in Lagos Portugal, de thuishaven van de echte Hendrik de Zeevaarder, werd het recept van de Gamba's Piri Piri –pikant zoals het hoort- meegenomen.
Geserveerd met taugé en bosui

Rooie Mullen om te Smøllen

€ 13,50

Gerda was getrouwd met Lau Aarts en in de jaren 60 en 70 hielp deze uit Noorwegen afkomstige vrouw Tante Toos in het café; 's morgens vroeg, al vanaf vijf uur, stonden ze klaar voor de gasten. In de zomer verbleef Gerda in het tuinhuisje onder in d'n hof tussen de fruitbomen, groente en kruiden. Van Gerda leerden wij zalm op z'n Noors eten.

Graag serveren wij fileetjes van rode mul met oude kaas in combinatie met 'n verfijnde zalmzalade; een super “smullerij” met een sausje van limoen en dille

Voorgerechten worden geserveerd met Erkelands Waldkornbrood

☞ Dineren ☞ Lunchen ☞ Borrelen ☞ High Tea ☞ Vergaderen ☞ Terras ☞



Potten & Pannen

Vroeger werden op het platteland veel stoverijen gemaakt; het was lekker, gezond, gemakkelijk om in-een-keer te maken in de grote pan op het fornuis. Bovendien was het een manier van bewaren als men de stoverijen in weckpotten conserveerde. Zo werkten ook onze Opoe's Klaar van Hendrikke, Jana van Janus d'n dikke van Vlijmen; maar ook de buurvrouwen op d'n dijk, zoals Marie van Haske van den Berg, Truda Vorstenbosch, Tante Mina van Ome Willem van Heel, Hanneke van Jan de Kèp en wie eigenlijk niet.

Saté - Potje "Reggie"

€ 16,75

Een pot met spiesjes van gemarineerde kip zwemmend in Reggie's satésaus, geserveerd met taugé, atjar en droog gebakken uitjes.

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. Hij stierf in het harnas bijna achter het fornuis van deze keuken. Zijn recepturen en aantekeningen worden door ons zorgvuldig bewaard.

Frans Sudderpotje

€ 18,50

"Boeuf Bourguignon"

Het lekkerste stoofpotje van de regio; lekker mals van superzacht kalbawang met zeentjes van onze huisslager, gestoofd in een saus van verse tomaten, ui, wijn met een plaatselijk kruidenboeket.

Deze klassieker is door Chef-kok Rens uit de oude doos gehaald en wordt op eigen wijze als streekgerecht bereid. Bij oma was de Franse benaming te ingewikkeld en noemde ze dit gerecht "Franse sudder".

Kemp's Stoofpot van Wildpeper

€ 19,50

Geselecteerd hert, hazenbout en wild zwijnsfilet gegaard in een fijn kruidige saus met hele sjalotjes vormen de basis van deze overheerlijke malse wildpeper. 'n Super stoof van onze chef-kok Rens Kemp

Geserveerd met frites en groente.

Graag serveren wij u gratis een salade bij deze gerechten, maar alleen op verzoek;
Want ook wij willen meewerken om verspilling van etenswaar te voorkomen

☞ Dineren ☞ Lunchen ☞ Borrelen ☞ High Tea ☞ Vergaderen ☞ Terras ☞



Hoofdgerechten Vlees

Rib Roast Karbonade met Parmaham € 19,75

Zeer malse zwijnskarbonade van de grill, extra large, geserveerd met parmaham en pepersaus met verzamelde paddenstoelen

Lamszadels van de Uiterwaarden € 21,50

Malse karbonades van lamsvlees van de grill met verse rozemarijn en appel; geserveerd met een mild kruidige rozemarijnsaus. Vlees van weidelammeren die uitsluitend grazen langs dijken en uiterwaarden.

Ossenhaaspuntjes € 21,50

Van de beste ossenhaas ruim gesneden puntjes op eigen wijze gebakken in een oosterse saus, geserveerd met papadum, taugé en hard gebakken uitjes; speciaal gerecht van "de Zwarte Tonnie" van Oorscot, afkomstig uit Java, voor mijn Ibu Mim (moeder)

Klassiek Varkenshaasje € 21,50

Biologisch varkenshaasje van Vleesboerderij Savelkouls overgoten met een goed gevulde champignonroomsaus. Al decennia lang wordt deze "klassieker" zo op d'n dis geserveerd.

"De allerbeste Biefstuk" € 24,50

Een tournedos van ossenhaas uit de slachterij van Ebergen 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.

Geserveerd met frites en groente.

Graag serveren wij u gratis een salade bij deze gerechten, maar alleen op verzoek;
Want ook wij willen meewerken om verspilling van etenswaar te voorkomen

☞ Dineren ☞ Lunchen ☞ Borrelen ☞ High Tea ☞ Vergaderen ☞ Terras ☞



Hoofdgerechten Vis

Zalmfilet om te paaien met Spinôsie

€ 18,75

In de jaren 20 en 30 van de vorige eeuw kwamen de mooie zalmen door de Maas om te paaien en was deze lekkere vis een bijzondere vangst waar men uren naar hengelde. Opa en Oma Smulders en de kinderen hebben er vaak van kunnen genieten. Helaas verdween deze vis vanaf de jaren 60 door milieuvervuiling uit de rivier. Maar gelukkig is de zalm weer terug en ook op onze kaart. Verse zalmfilet op de huid gegrild en geserveerd op een bedje van verse spinazie met een romige vissaus

'n Lekker Grietje

€ 21,50

Dit visje is een van de lekkerste tarbotachtige visjes en speciaal uitgekozen om onze gasten te verwennen. Wordt als heel visje geserveerd met een zacht romige vissaus

Snoekbaars van "de Witte"

€ 21,50

Wim, Jan "de Witte" en Henk waren de zonen van Hendrik en Klaar Smulders, die van jongs af aan hun ouders hielpen bij de veerdienst over de Maas; bij tij en ontij roeiden ze de zware boot over de rivier en graag stonden ze klaar voor de mensen met hun fiets en bepakkingen. Deze roeiboort is te zien op de foto met Ome Witte samen met tante Fieke. Snoeken was een van de hobby's van "de Witte", die op d'n lange dam het gevecht aanging met deze mooie roofvis; maar filet van snoekbaars op de huid in roomboter gebakken was zijn lievelingsgerecht, geserveerd met romige vissaus

Vis-trio "Uit Schevingen"

€ 22,50

Een keer per jaar maakten wij vroeger een uitstapje naar zee om "pootje te baaien", de reis naar Scheveningen was altijd een sensatie en wij keken er vol spanning naar uit. En natuurlijk werd er gegeten in een echt visrestaurant met verse vis van de afslag; nu maken wij graag een compilatie van verse zeevisfilets met een smakelijk sausje

'n Braoj Paling

€ 23,50

Als je geboren bent aan de Maas dan ben je opgegroeid met de geur en de smaak van vis, gebakken, gekookt of gerookt. En elk visje heeft z'n smaak; de voorn of de blik, de brasem of de snoek, de paling of de snoekbaars; maar het lekkerste uit de rivier is voor ons: vers gevangen, licht gezouten en dan in de pan naturel in roomboter gebakken: *un braoj paling*

Geserveerd met frites en groente.

Graag serveren wij u gratis een salade bij deze gerechten, maar alleen op verzoek;

Want ook wij willen meewerken om verspilling van etenswaar te voorkomen

☞ Dineren ☞ Lunchen ☞ Borrelen ☞ High Tea ☞ Vergaderen ☞ Terras ☞



Vegetarische gerechten

Gevulde Paddenstoelen

€ 16,50

Portobello's gevuld met diverse roergebakken groenten, paddenstoelen, noten en kruiden, geserveerd met balsamicodressing.
Dit voor vegetariërs fijn gerecht kan ook besteld worden met kaas, dit dient dan wel expliciet te worden doorgegeven: met of zonder kaas

Brabantse Spinazietaart

€ 16,50

Huisgemaakte spinazietaart gevuld met stukjes hartige kaas, licht kruidig en krokant gebakken zoals vroeger, geserveerd met crème fraîche.

Extra: gratineerd met geitenkaas (+ € 1,50)

Tahoe van Bantung

€ 17,50

Tahoe is een vleesvervangend product gemaakt uit sojabonen. Het proces lijkt een beetje op het kaasmaken in Nederland zodat we het ook wel 'sjoakaas' noemen. Tahoe of tofu is erg gezond en eiwitrijk; het kwam in Nederland vanuit Indonesië. Onze keuken bereidt een culinair tahogerecht, kruidig op smaak gemaakt en geserveerd met groente op Javaanse wijze, uit de wokpan zoals in Bantung. Nog een gerecht uit eerbetoon en dank aan 'de zwarte Tonnie' die voor ons lekkere Indonesische gerechten maakte en voor ons onvergetelijke liedjes zong zoals: 'Waarom huil je toch Nona Manis' en 'Terang Bulang'

Geserveerd met frites en groente.

Graag serveren wij u gratis een salade bij deze gerechten, maar alleen op verzoek;
Want ook wij willen meewerken om verspilling van etenswaar te voorkomen

☞ Dineren ☞ Lunchen ☞ Borrelen ☞ High Tea ☞ Vergaderen ☞ Terras ☞



Kindergerechten

Altijd was “De Blauwe Sluis” een paradijs voor kinderen met speeltuin en camping, water en strandjes, waar kinderen van heinde en verre 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.

“Kroket Met”

€ 6,25

Gewoon lekker: vleeskroket ‘Kwekkeboom’ met frites, appelmoes en mayonaise
(met twee kroketten - extra € 1,75)

“Zo gezond als een vis”

€ 6,50

Drie gepaneerde vissticks met frites, appelmoes en mayonaise

“Of je worst lust...”

€ 6,75

Een flink grote knakworst met frites, appelmoes en mayonaise

Super Hamburger

€ 7,50

Supergrote ambachtelijke hamburger van de grill voor de echte hongerige grote eters met frites, appelmoes en mayonaise

☞ Dineren ☞ Lunchen ☞ Borrelen ☞ High Tea ☞ Vergaderen ☞ Terras ☞



Nagerechten

Kinderijsje € 4,25
Vanilleroomijs in een verrassingsbeker met slagroom

Dame Blanche van Boerenroomijs € 5,50
Boerenroomijs vanille met warme chocoladesaus en slagroom

Hangop van Vruger € 6,25
Magere hangop geserveerd met verse ananas en huisgemaakte vlierbessensaus.
Licht dessert van uitgelekte yoghurt voor nostalgische fijnproevers

Hemelse Modder van Tante Toos € 6,25
Tante Toos was meer dan 30 jaar de spil op De Blauwe Sluis waar alles om draaide; en de puddingskes van ons tante vonden gretig aftrek.
Huisgemaakt chocoladegerecht op eigen wijze

Coupe Karamel € 6,50
Vanilleroomijs met karamel en nougatine; geserveerd met verse ananas en slagroom

'n Kaasplènkse € 8,50
Samenstelling van verschillende uiterwaardenkazen van De Lange Hoeve uit Genderen, geserveerd met tipjes vijgen- en honingmosterd
Extra: een glaasje Port Ruby Fine Vista Allegrè (+ € 3,50) of vraag naar upgrades

Grand Dessert voor 2 personen € 16,50
Samenstelling van verschillende nagerechten voor een feestelijke afsluiting van het diner, geserveerd met boerenjongens en advocaat

☞ Dineren ☞ Lunchen ☞ Borrelen ☞ High Tea ☞ Vergaderen ☞ Terras ☞

