


HOTEL – CAFE – RESTAURANT



DORPSDIJK 22-24 | 4354 AC | VROUWENPOLDER

I: WWW.BOEKANIER.NL E: INFO@BOEKANIER.NL T: 01 1859 1829

 www.facebook.com/RestaurantdeBoekanier

 [@deboekanier](https://twitter.com/deboekanier)

 www.instagram.com/boekanier

Lieve Gast

Welkom in de Boekanier

Een gastvrije traditie sinds 1970

Bij al onze **voorgerechten** en **soepen** serveren wij brood en roomboter. Bij alle **hoofdgerechten** worden bijpassende garnituren geserveerd die wisselen met de seizoenen.

Om te voorkomen dat er veel moet worden weggegooid gaan we uit van standaard hoeveelheid aardappelgarnituur, salade en warme groente.

Wij willen echter geenszins dat U met een halfvolle maag ons restaurant verlaat, we vragen U dan ook, mocht U van de bijlagen iets te weinig hebben, om toch vooral nog wat **extra te bestellen** (mits u natuurlijk nog wat vrienden heeft uitgenodigd om aan te schuiven).

Al onze gerechten worden vers en à la minute bereidt, wij vragen U dan ook om begrip voor “overmacht” in het geval van extreme drukte, het zou dan kunnen zijn dat Uw bezoek aan ons restaurant helaas iets uitloopt. Als het erger niet is!

Voor de actuele arrangementen, feestdagen, speciale menu's en de complete kwartaalagenda, raden wij U aan om regelmatig onze website te checken: **www.boekanier.nl**

Ook voor het reserveren van onze **hotelkamers** kunt u hier terecht. Wist u dat u al vanaf € 34,75 per persoon bij ons kunt overnachten en voor die prijs doen we er zelfs nog een ontbijtje bij.

Door de grote verscheidenheid aan producten die wij verwerken in onze keuken, kunnen wij helaas geen garanties geven dat er geen allergenen of sporen van **allergenen** voorkomen in onze gerechten. Bij een **voedsel allergie** of intolerantie verzoeken wij u om zich te wenden tot het bedienend personeel.

Lieber Gast

Herzlich willkommen im Boekanier

*Ein gastfreundlichen Tradition seit
1970*

*Unsere Vorspeisen und Suppen
werden alle serviert mit Brot und
Butter. Alle Hauptspeisen sind inkl.
Beilagen, die mit die Saisonen
wechseln. Weil wir nicht unnötig
wegschmeißen möchten, fragen wir
Sie uns bitte zu melden wenn Sie von
etwas zu wenig bekommen haben
(falsch Sie natürlich nicht noch ein
paar Freunden haben eingeladen).*

*Wenn es einmahl im Saison viele
Gäste unseren Restaurant besuchen,
kann es mahl vorkommen, weil wir
alles frisch und à la Minute
zubereiten, das Ihren Besuch an
unseres Restaurant etwas länger
dauert als Sie haben vorgesehen.
Wenn es Schlimmeres nicht gibt!*

*Für unsere aktuellen Arrangements,
Ferien- und Feiertage, spezielle
Menu's und unsere complete Agenda,
surfen Sie nach unsere Website:
www.boekanier.nl*

*Für die resevierung einer unserem
Hotelzimmer verwenden wir Sie auch
nach unsere website. Ein
Hotelzimmer inklusieve das
Frühstück bekommen Sie schon ab €
34,75 pro Person pro Nacht.*

*Durch die grosse Vielfältigkeit der
Produkte, welche wir in unserer
Küche verarbeiten, können wir leider
keine Garantie geben das keine
Allergene oder Spuren von
Allergenen in unseren Gerichten
vorkommen. Bei einer
Lebensmittelallergie oder **Intolleranz**
wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal*

Gebak

(gehele dag)

Diverse soorten vers gebak en
warme wafels
vanaf 3.25

Ontbijt

(9:00 uur tot 11:00 uur)

“Skinny breakfast” Yoghurt met
muesli en vers fruit
*“Mageres Frühstück” Joghurt mit
Müsli und frischen Früchten*
7.50

Croissant of pistolet met jam
*Croissant oder Pistolet mit
Marmelade*
3.75

Croissant of pistolet met ham of
kaas
*Croissant oder Pistolet mit Schinken
oder Käse*
4.00

Glas vers fruit met vers geperste jus
d’orange
*Ein Glas Orangensaft mit frischen
Früchten*
5.00

Tosti ham en/of kaas
Schinken/ Käse Toast
5.00

“9 uurtje”
Koffie of thee en jus d’orange.
Pistoletje, croissant en een
kaiserbroodje
Ham, kaas, jam, boter en een
gekookt eitje

*“9-Ührchen”
Kaffee oder Tee und Orangensaft.
Pistoletje, Croissant und eine
Kaiserbrötchen
Schinken, Käse, Marmelade, Butter
und ein gekochtes Ei*
10.00

“Champagne ontbijt”
Koffie of thee en jus d’orange
Pistoletje, croissant en een
kaiserbroodje
Ham, kaas, jam, gerookte zalm,
boter en een gekookt eitje en een
glas Prosecco
*“Champagner Frühstück”
Kaffee oder Tee und Orangensaft
Pistoletje, Croissant und eine
Kaiserbrötchen
Schinken, Käse, Marmelade,
Räucherlachs, Butter und ein
gekochtes Ei und ein Glas Prosecco*
17.50

Lunch

(12:00 tot 16:00)

Uit de soepketel

BISQUE

met Zeeuwse garnalen, Cognac &
room

*Hummersuppe mit Zeeland Shrimps,
Cognac und Sahne*

8.75

UIENSOEP

Bereid met Leffe dubbel
gegratineerd met oude kaas
*Zwiebelsuppe mit dunkel Bier mit
altem Käse gratiniert*

8.50

TOMATENSOEP

Wisselend van bereiding
*Tomatensuppe mit Wechselnder
Zubereitung*

6.75

Eiergerechten

UITSMIJTER

ham en/of kaas

*Strammer Max mit Schinken und /
oder Käse*

7.50

UITSMIJTER

met Zeeuwsgrillspek

Strammer Max mit Zeeuws Grilspek

8.00

Omelet "DE BOEKANIER"

met tomaat, champignons, ham &
kaas

*Omelett "DER BOEKANIER"
mit Tomaten, Champignons,
Schinken und Käse*

9.00

Boerenbrood met kroketten

VLEESKROKETTEN (2 st)

met brood en mosterd

*FLEISCHKROKETTEN (2 Stück)
mit Brot und Senf*

7.50

GARNALEN KROKETTEN (2 st)
met Hollandse garnalen
Belgische mayonaise
Krabben Croquettes (2 Stück)
mit Holländischen Krabben und
Belgische Mayonnaise
15.00

KAASKROKETTEN (2 st)
Met chutney en brood
KÄSEKROKETTEN (2 Stück)
Mit Chutney und Brot
9,75

BROODJE CARPACCIO met
basilicummayonaise, oude boeren
kaas en tomaat
BRÖTCHEN CARPACCIO mit Basilikum
Mayonnaise, alten Bauern Käse und
Tomaten
9,50

BROODJE OUDE BOEREN KAAS &
ZEEUWS GRILSPEK
Met sla, tomaat en mosterddressing
BRÖTCHEN ALTEM KÄSE &
ZEEUWS GRILSPEK
Mit Salat, Tomaten und Senfdressing
7,50

Belegde broodjes

DIKKE TOSTI
ham en/of kaas
Schinken/ Käse Toast

5.00

BROODJE HUIS GEROOKTE ZALM
Met sla, tomaat garnaaltjes &
roomkaas
BRÖTCHEN HAUS GERÄUCHERTER
LACHS
Mit Salat, Tomaten, Garnelen und
Frischkäse
9.50

Zomerse salades

Knapperige salade met
geitenkaas, gemarineerde rode
biet, rauwkost en chutney
KNUSPRIGEN SALAT MIT ZIEGENKÄSE,
marinierte rote Bete, Rohkost und
Chutney
12.50

FRISSE GROENE BLADSALADE met
wisselend rauwkostgarnituur,
tomaat en huisgemaakte dressing
GRÜNER BLATTSALAT mit
Wechselender Rohkostgarnitur,
Tomate und hausgemachter
Dressing
9.50

Voor de grote honger

Deze gerechten worden geserveerd
met friet, salade en groenten
*Diese Gerichte werden mit Pommes,
Salat und Gemüse serviert*

Zacht gegaarde spareribs
gemarineerd met o.a. Zeeuwse
boerin keukenstroop
*Spareribs geheimnisvoll mariniert
mit u.a. Zeeuws Bauern Küchensirup*
19,50

Boter malse tournedos, de beste
steak van het rund geserveerd met
pepersaus
*Zartes Tournedos, das beste vom
Rind mit Pfeffersauce*
25,00

Vispannetje "De Boekanier"
verschillende soorten vis met
garnalensaus gegratineerd met
oude boerenkaas
*Fishpfanne "De Boekanier"
verschiedene Fischarten mit
Garnelensauce und mit altem
Bauernkäse überbacken*
21,50

Op de huid gebakken kabeljauwfilet
met een saus van Zeeuwse
garnaaltjes
*Kabeljauwfilet auf der Haut gebacken
mit einer Soße aus Zeeuwse Krabben*
21,50

Lunch uit onze Oosterschelde

Zeeuwse mosselen van Neeltje-Jans
(Vrouwenpolder!) Naturel of met
bier, met Friet of brood salade en
sausjes
*Zeeland Muscheln von Neeltje-Jans
(Vrouwenpolder!) Natur oder mit
Bier, Pommes oder Brot, Salat und
Soßen*
21,50

Zeeuwse Oesters (6 stuks)
gratineerd met kruidenboter en
oude boeren kaas geserveerd met
brood en boter
*Zeeland Austern (6 Stück) gratiniert
mit Kräuterbutter und altem
Bauernkäse, serviert mit Brot und
Butter*
17,75

DINER

(vanaf 17:00)

Voorgerechten

Zeeuws Kruidenbrood
met tomatenpesto , seranoham en
boter

*Seeländisch Kräuterbrot
mit Tomatenpesto, Seranoschinken
und Rahmbutter*

7,75

Onze gerookte zalm uit eigen
rookkast geserveerd met roomkaas,
Zeeuwse garnaltjes, salade en
gmarineerde komkommer

*Unserem hausgeräucherte lachs
mit Rahmkäse, Seelandischen
Krabben, salat und marinierte*

Gurken
14,75

Carpaccio van ossenhaas met
basilicummayonaise, overjarige
boeren kaas, tomatentartaar en

*Rindercarpaccio mit
basilicummayonaise, altem*

Bauern Käse marinierte tomate und
12,75

Proeverij “de Boekanier” met Bisque
van Zeeuwse garnalen, een kroketje
van kreeft en een gegratineerde
Zeeuwse oester.

Auswahl kleiner Leckereien “de
Boekanier” Bisque vom
Nordseekrebse, Hummerkrokette
und gratinierte Auster
16,50

Gegratineerde geitenkaas op een
salade met gemarineerde rode biet,
amandel en chutney

Gratiniertes Ziegenkäse auf ein Salat
mit Rote Beete, Mandeln und
Chutney (vegetarisch)
12,50

Ambachtelijke kroketjes
Handgemachter Kroketten

Garnalen kroketten (2) met zeeuwse
garnaltjes en milde
piccalillymayonaise

*Nordseekroketten (2) mit
Seeländischen Krabben und milder
Piccalillisauce*
15,00

Kaaskroketjes (2st) met
Huisgemaakte appelchutney

*Käsekroketten (2) mit
hausgemachter Apfelchutney*
12,00

*Gratiniert mit Kräuterbutter und
Altem Käse*
3 stück 9,50 6 stück 17,75

**Kreeften kroketjes (2st) met echte
mayonaise**
*Hummerkroketten (2) mit Belgischen
Mayonaise*

16,00

Zeeuwse oesters *Seeländischen Austern*

**Zeeuwse oesters rauw met citroen
en peper**
3 stuk 8,50 6 stuk 16,50

*Seeländischen Austern
roh mit Zitrone und Pfeffer*
3 stück 8,50 6 stück 16,50

**Zeeuwse oesters gegratineerd
met kruidenboter en oude kaas**
3 stuk 9,50 6 stuk 17,75

Seeländischen Austern

Soepen

**Met oude boerenkaas gegratineerde
uiensoep bereid met Leffe dubbel**
*Mit gereiften Bauernkäse
überbackenen Zwiebelsuppe
zubereitet mit Leffe Bier*
6,75

**Bisque van Zeeuwse garnaltjes
met Garnaltjes, cognac en room**
*Bisque, ein Suppe aus
Nordseekrabben, cognac und Rahm*
8,75

Hoofdgerechten

25,00

Vlees

Stoverij van Hollands melkrund
bereid met La Trappe dubbel,
zilverui en kruidkoek Geserveerd
met aardappelpuree en stoofpeer
*Eintopf von das Rindsrippenstück
von Holländische Milchrindern,
Trappistenbier von La Trappe,
Lebkuchen und Perlzwiebeln serviert
mit Kartoffelpüree und Kochbirne*

19,50

Geroosterde eendenborst met
rodekool en een jus van sinaasappel
*Gebratene Entenbrust mit Rotkraut
serviert mit Orangensauce*

20,50

Van de Grill: Vom Grill:

Boter malse tournedos, de beste
steak van het rund geserveerd met
pepersaus
*Das Beste vom Rind: Tournedos mit
Pfeffersauce*

Rib-eye van het kalf 250 gr licht
met vet gemarmerd wat door het
grillen een ultieme roasting smaak
geeft, geserveerd met pepersaus
*Rib-eye steak von Kalb durch die
schönen Fettmarmorierung sehr
aromatisch, zart und trotzdem
kernig im Biss serviert mit
pfeffersauce*

22,50

Bearnaisesaus i.p.v. pepersaus
Bearnaisesauce anstatt Pfeffersauce
2,50 per persoon / pro Person

Hoofdgerechten

Vis

Vispannetje “De Boekanier”
verschillende soorten vis met
garnalensaus gegratineerd met
oude boerenkaas

*Fischtopf “de Boekanier”
Nordseefisch und Krabbensauce
überbacken mit Altem Bauernkase*

21,50

In de boter gebakken sliptongetjes
met remouladesaus en citroen

*Gebratene kleine Seezunge (3)
serviert mit Remouladensauce und
Zitrone*

21,75

Rouleau van schol en zalm
gestoomd met witte wijn, groente
en kruiden geserveerd met
bieslooksaus

*Feine Röllchen aus Schollenfilet und
Lachs in Weisswein, Gemüse und
Kräutern gedünstet serviert mit
Schnittlauchrahmsauce*

20,50

Gebakken zalmfilet onder een
kruidenkorst met een saus van
Zeeuwse garnaltjes

*Lachsfilet unter einer knusprigen
Kräuterkruste mit einer Sauce aus
Seeländischen Krabben*

21,50

Desserts

Crème Brûlée met chocolade-
ijs en slagroom
7,75

Chocolademoelleux met
vanilleroomijs en slagroom
7,75

Cheesecake met Yoghurtijs
roodfruit en slagroom
7,75

“Dame Blanche”
Vanilleroomijs met
chocoladesaus, crumble en
slagroom
6,75

“Vrouwenpolderse boerin”
Vanilleroomijs met advocaat,
slagroom en
stroopwafelcrumble
6,75

Kaaskrukje met verschillende
soorten kaas en brood
9,75

Dessertwijnen:

*SWEET EMOTION RIVESALTES AMBRÉ
HORS D'AGE A.C. RIVESALTES, CAVES
LANGUEDOC ROUSSILLON*

Zeer geurige, complexe maar
uitnodigende geur met
zuidvruchten, amandel en wat
specerijen (nootmuskaat). Een gulle
smaak van rijpe zuidvruchten, vijgen,
zoet en zuur in uitstekende balans,
mooi amandelbittertje en wat
karamel en kaneel. Veel lengte.
Druivenrassen: Grenache Blanc en
Grenache Gris

Per Fles 0,375 l. 22,50
Per glas 6,75

*SWEET EMOTION RIVESALTES TUILÉ
HORS D'AGE A.C. RIVESALTES, CAVES
LANGUEDOC ROUSSILLON*

Zuivere en frisse geur, kruidig,
bessig, gedroogd fruit, complex.
Frisse aanzet, jammig, bosvruchten
en een intense smaakontplooiing,
mooi fris zuurtje, bessen,
amandelbittertje. Heel veel lengte.
Druivenrassen: Grenache Rouge

Per Fles 0,375 l. 22,50
Per glas 6,75