


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

Salades

Knapperige salade met
geitenkaas, gemarineerde rode
biet, rauwkost en appelchutney
KNUSPRIGEN SALAT MIT ZIEGENKÄSE,
marinierte rote Bete, Rohkost und
Apfelchutney
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*
19,75

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 Zeeuws Krabben*
21,75

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

Vorspeisen

Zeeuws Kruidenbrood (Pain de Mer)
met tomatenpesto , seranoham en
boter

*Seeländisch Kräuterbrot mit
Tomatenpesto, Seranoschinken und
Rahmbutter*

6,95

Onze gerookte zalm uit eigen
rookkast geserveerd op geroosterd
boeren landbrood met roomkaas,
Zeeuwse garnaaltjes, salade en
gemarineerde komkommer

*Unserem hausgeräucherte lachs
Auf Bauernbrot-toast mit Rahmkäse,
Seelandischen Krabben, salat und
marinierte Gurken*

14,75

Kaaskroketjes (2st) met
Huisgemaakte appelchutney
*Käsekroketten (2) mit
hausgemachter Apfelchutney*

12,00

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

*Rindercarpaccio mit
basilicummayonaise, altem
Bauern Käse marinierte tomate und
piniënkerne*

12,75

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

*Auswahl kleiner Leckereien “de
Boekanier” Bisque vom
Nordseekrebse, Krabbenkrokette und
gratinierte Auster*

16,50

Gegratineerde geitenkaas op een
salade met gemarineerde rode biet,
walnoot en appelchutney
Gratiniertes Ziegenkäse auf ein Salat
mit Rote Beete, Walnuss und
Apfelchutney (vegetarisch)

12,50

“Gamba’s pil-pil” bereid met olijfolie,
tomaat, knoflook en verse kruiden
*Riesengarnelen “pil-pil”
In Olivenöl und Knoblauch mit
Kräuter und Chilipfeffer*

12,50

Garnalen kroketten (2) met zeeuwse
garnaaltjes en milde
piccalillymayonaise
*Nordseekroketten (2) mit
Seeländischen Krabben und milder
Piccalillisauce*
15,00

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

Zeeuwse mosselen gegratineerd
met kruidenboter en oude kaas
*Seeländischen Muscheln
gratiniert mit Kräuterbutter und
Altem Käse*
9,75

SOEPEN

Suppen

Tomatensoep wisselend van
bereiding
Tomatensuppe mit wechselnder
Zubereitung
6,75

Zeeuwse uiensoep gegratineerd
met oude boerenkaas
*Mit gereiften Bauernkäse
überbackenen Zwiebelsuppe*
6,75

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

Alle voorgerechten worden
geserveerd met brood en roomboter
(Alle Vorspeisen und Suppen werden
mit Brot und Rahmbutter serviert)

Hoofdgerechten

Vlees

Stoverij van Hollands melkrund
bereid met La Trappe dubbel,
zilverui en kruidkoek

*Eintopf von das Rindsrippenstück
von Holländische Milchrindern,
Trappistenbier von La Trappe,
Lebkuchen und Perlzwiebeln*

19,50

Varkenshaas gewikkeld in
Parmaham geserveerd met kalfsjus
en basilicumolie

Schweinelende ingewikkeld im
Parmaschinken serviert mit
Kalbsjus und Basilicumöl

19,50

Naar eigen recept bereide spare-
ribs, zoet gemarineerd met o.a.
Zeeuwse keukenstroop

Nach eigenem Rezept bereitete
Spare- Ribs, mariniert mit u.a.
Zeeuwse Küchensirup

19,75

Van de Grill:

Vom Grill:

Boter malse tournedos, de beste
steak van het rund geserveerd met
saus van kalfsfond en
gekarameliseerde sjalot

*Das Beste vom Rind: Tournedos mit
einer Sauce aus Kalbsjus und Susse
Scharlotten*

25,00

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

Vegetarisch

VEGETARISCH TAARTJE met artisjok,
groente, geitenkaas, geroosterde
courgette | tomatenpesto

VEGETARISCHES GEMÜSETORTCHEN

Mit Tomate, Ziegenkäse, gebacken
Zucchini und Tomatenpesto

20,50

Hoofdgerechten

Vis

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

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

21,50

Lijngevangen wilde kabeljauwfilet
op de huid gegrild en geserveerd
met saus van Noordzeegarnalen
*Wilder Kabeljaufilet auf der Haut
gebraten serviert mit
Nordseekrabbensauce*

21,75

Met roomkaas gegratineerde
Zalmfilet met basilicum en tomaat
*Mit Rahmkäse gratiniertes Lachsfilet
mit Basilicum und Tomaten*

19,75

Dagvangst; een dagelijkse
verrassing van verse vis, bereid op
wijze van de chef
*Tagesfang, Frisch gefangener Fisch
nach Art des Chefs*

Dagprijs/ Tagespreiss

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.

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

Desserts

Crème Brûlée met chocolade-ijs en slagroom
7,75

Chocolademoeleux met vanilleroomijs en slagroom
7,75

Mini Apfel-notenstrudel met kaneel-ijs, vanillesaus en slagroom
7,75

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

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

Dessertwijn:

SWEET EMOTION RIVESALTES
TUILÉ HORS D'AGE A.C. ROOD
Per Fles 0,375 l. 22,50
Per glas 6,75

Whiskey

Ballantines	4,60
Jameson	4,60
Johnny Walker Red Label	4,60
Glenn Fiddich	5,50
Four Roses	5,50
Jim Beam	5,50
Bowmore Single Malt 18 Y.Old	8,95
Johnny Walker Black Label	6,75
Ardberg 10 Yrs. Old	6,75

Digestive

Remy Martin VSOP	6,00
Courvoisier VSOP	6,00
Calvados	5,75
Cognac XO 20 Yrs. Old	13,95
Grappa	4,15
Grappa Nonini Prosecco	6,25

Koffie's

Koffie	2,50
Cappucino	2,80
Espresso	2,50
Dubbele Espresso	3,25
Irisch Coffee	7,50
French Coffee (Cointreau)	7,50
Spanisch Coffee	7,50
Dutch Coffee	7,50

Warme dranken

Koffie's

Voor onze koffie gebruiken wij de bonen van Caféma onderdeel van DEAC koffie experts (since 1975)

Koffie	2,50
Cappucino	2,80
Koffie verkeerd	2,80
Espresso	2,50
Dubbele Espresso	3,25
Latte Macchiato	3,75
Décafé	2,70
Décafé Cappucino	3,10
Koffie met echte slagroom	3,10
Frozen cappucino	4,50
Irisch Coffee	7,50
French Coffee	7,50
Spanisch Coffee	7,50
Dutch Coffee	7,50

Thee Revolution ®

Southern Mint Herbal	2,50
Organic Green	2,50
Sweet Ginger Peach	2,50
White Pear	2,50
English Breakfast	2,50

Earl Grey Lavender	2,50
Golden Chamomile Herbal	2,50

Overige warme dranken

Warme chocolademelk	2,50
Warme chocolademelk met	3,25
Rum Grock, citroen, honing en bruine rum	5,25

FRISDRANK

Coca Cola	2,50
Cola zero	2,50
Fanta	2,35
Sprite	2,35
Apfelschorle	2,35
Fuze Tea (Ice-Tea)	3,00
Fuze Tea green	3,00
Chaudfontaine rood (0,25L)	2,95
Chaudfontaine blauw (0,25L)	2,95
Cassis	2,65
Bitter lemon	2,65
Tonic	2,65
Fristy	2,65
Chocomelk nutricia	2,65
Chaudfontaine rood (0,5L)	5,50
Chaudfontaine blauw (0,5L)	5,50
Verse Jus d'orange	3,50
Appelsap puur natuur	2,65

BIEREN

Van het vat

Hertog Jan pilsner

Tap 25 cl. 2.90

Tap 45 cl. 4.95

Leffe blond

Tap 33 cl. 4.35

Leffe bruin

Tap 33 cl. 4.35

Hoegaarden wit

Tap 25 cl. 3.35

Hertog Jan lentebock

(Seizoen lente)

Tap 25 cl. 4.20

Hertog Jan Weizener

(Seizoen zomer)

Tap 30 cl. 4.15

Tap 50 cl. 5.40

Hoegaarden Rosé

(Seizoen zomer)

Tap 30 cl. 3.50

Hertog Jan herfstbock

(Seizoen herfst)

Tap 25 cl. 4.20

Hertog Jan Grand Prestige (winter)

Tap 25 cl. 4.50

Op de fles

Leffe tripel 4.35

Hoegaarden grand cru 4.75

Duvel 4.35

Maredsous 10 5.35

La Chouffe blond 4.35

La trappe Dubbel 4.35

La trappe Tripel 4.95

La trappe Quadrupel 4.95

Zundert 4.50

Orval 4.25

Tripel Karmeliet 4.50

St. Bernardus Abt 12 6.25

Aperitieven

Kir, Crème de Cassis met een

mooie droge witte wijn 5,50

Kir Royal, Crème de Cassis

met Champenoise 8,50

Apéritief Maison, Crème de

Pêche en Champenoise 8,50

Sherry Dry / Medium 3,95

Martini rood/wit 3,95

Campari 3,95

Port rood/ Port wit 4,50

Oude Port rood 6,50

Huiswijn per glas 3,75

Huiswijn per fles 17,50

Bij de borrel

Portie Bitterballen (10) 5,50

Portie frikandelletjes (10) 5,50

Portie kipnuggets (10) 5,50

Portie gemengd (10) 5,50

Portie kaasstengels (10) 7,50

Portie kaas met mosterd 5,50

Gedestilleerd

Jonge Jenever (Hoppe)	2,75
Bessenjenever	2,75
Vieux (Hoppe)	2,75
Oude Jenever (Bokma)	3,10
Berenburg	3,10

Likeuren

Pisang Ambon	4,00
Passoa	4,00
Malibu	4,00
Safari	4,00
Bacardi	3,80
Ricard	3,80
Amaretto	3,80
Baileys	4,35
Tia Maria	4,35
Sambuca	4,35
Grand Marnier	4,90
Drambuie	4,90
Cointreau	4,60
Gin	3,75
Vodka	3,75
Fernet Branca	3,55
Jägermeister	3,55
Ramazotti	3,55

Huiswijnen

Wit

LE MONTALUS BLANC I.G.P.
CÔTES DE THAU

Wit zoet

LIEBFRAUMILCH
QUALITÄTSWEIN
RHEINHESSEN JOHANNES
EGBERTS

Rosé

LE MONTALUS ROSÉ I.G.P.
CÔTES DE THAU

Rood

LE MONTALUS ROUGE I.G.P.
CÔTES DE THAU

PRIJZEN BOVENSTAANDE HUISWIJNEN

Per glas	3,75
Per karaf ½ liter	12,50
Per Fles	17,50

Open Wijnen

SAINT PEYRE CHARDONNAY
I.G.P. CÔTES DE THAU

Per glas	4,50
Per karaf ½ liter	14,50
Per Fles	19,75

ROOD: SÉDUCTION MERLOT
I.G.P. PAYS D'OC

Per glas	5,00
Per karaf ½ liter	16,50
Per Fles	21,50

WIJNEN

PER FLES

Wit Mousserend

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. DE STEFANI	26,50
CAVA DIGNITAT BRUT D.O.	28,95
CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	69,95

Wit

WEISSBURGUNDER TROCKEN ELLERMANN-SPIEGEL PFALZ	25,50
EDULIS BLANCO D.O.C. RIOJA BODEGAS ALTANZA	26,50
GEWURZTRAMINER ALSACE A.O.C. RENÉ MURÉ SIGNATURE	29,50
POUILLY FUMÉ A.C. DOMAINE DU PETIT SOUMARD MARCEL LANGOUX	30,75
CHABLIS A.C. DOMAINE DE VAUROUX	33,50
VIRÉ-CLESSÉ A.C. DOMAINE CHANSON	35,50

Rood

SPÄTBURGUNDER TROCKEN WEINGUT ELLERMANN-SPIEGEL PFALZ	25,50
CHÂTEAU SAINT-AUBIN A.C. MÉDOC, CRU BOURGEOIS	30,75
FLEURIE A.C. CRU DU BEAUJOLAIS, DOMAINE CHANSON	32,50
CÔTE DE BROUILLY A.C. CHÂTEAU THIVIN, CLAUDE GEOFFRAY	36,95
CHÂTEAU PEYRELONGUE A.C. SAINT-EMILION GRAND CRU	43,50
EDULIS RESERVE D.O.C RIOJA, BODEGAS ALTANZA	39,75
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE DOMAINE CHANSON	42,50
SOLÈR I.G.T. VENETO, DE STEFANI	38,50