

BLUE TABLE MENU



U kunt bij ons een driegangenmenu geheel zelf samenstellen. Gewoon à la carte! Maak een keuze uit alle voorgerechten, hoofdgerechten & desserts.



3 GANGEN // 34.5

supplement bij kaasplank - 4.0



**VOOR PASSEND WIJN & BIER
ADVIES KUNT U TERECHT BIJ UW
GASTHEER OF GASTVROUW**

👑 onze kroonjuweeltjes
🌿 het gerecht is vegetarisch
(🌿) het gerecht kan ook vegetarisch

IF THESE WALLS COULD TALK

De verhalen die we zouden horen. Want al honderden jaren heeft deze plek aan de Gennepse markt een functie.

Al die tijd is het dé plek om op adem te komen voor harde werkers, verliefde stelletjes, grote families en rondtrekkende eenlingen.

Tijden zijn veranderd, maar sommige dingen veranderen nooit. We willen nog steeds genieten van elkaars verhalen en aanwezigheid.

Drink, eet, proef, proost,
praat, lach & verwonder!

START & SHARE

leuk om mee te beginnen en te delen met uw tafelgenoten

BROOD OP DE PLANK // 4.5 🌿
mosterd aioli | pestomayonaise | kruidenboter

CHARCUTERIE // 9.0
drie soorten gedroogde ham

OLIJVEN // 2.0 🌿
gemarineerd | knoflook | kruiden

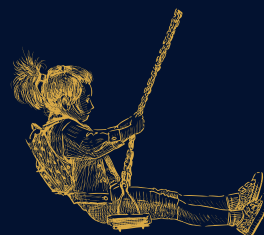
CHEF'S SPECIAL

RIB-EYE TO SHARE
54.00 voor 2 personen

SIDES

RUSTIEKE FRIETEN // 4.0
met mayonaise

SIDE SALAD // 4.0
gemengde sla | tomaat | komkommer | croutons | french dressing



FOR LITTLE GUESTS

MINI SATÉ // 8.5
varkenshaas | frietjes | satésaus

FRIETJES MET SNACK NAAR KEUZE // 6.5
frikandel, kroket of kipnuggets | mayonaise | appelmoes

KINDER SURPRISE IJS // 4.0
bolletje ijs van smelt | spikkels | versiering

kinderen krijgen van ons altijd een verrassing, kleurplaat en kleurtjes

STARTERS

CARPACCIO // 11.5

pestomayonaise | krokante desem | gerookte cashewnoot | gefrituurde kappertjes | parmezaanze kaas

👑 STEAK TARTAAR // 12.5

klassiek garnituur | gepekeld eidooier | peterseliemayonaise | aardappelkaantjes | desem

TONIJN TATAKI // 12.5

sojamayonaise | zoetzure gnocchi | paddenstoelen | little gem | snijbonen

👑 AZIATISCHE GAMBA'S // 11.5

citroenmelisse | spekkruid | sojamayo

RETTICH // 11.0 🍃

ingelegde rettich | knolselderij | tomatenconcasse | olijfolie

BURNT ENDS // 11.0

buikspek | 12 uur lang gegaard | BBQ glazed | mosterd aioli | hazelnoot | appel



SOUPS

MEDITERRANE TOMATENSOEP // 5.5 🍃

courgette | basilicum | crème fraîche

FLESPOMPOENSOEP // 6.5 🍃

kokosmelk | wortel | pompoenpitten

worden geserveerd met brood

MAINS

👑 BIEFSTUK // 22.5

bospeen | duxelles | doperwt | jus van chimichurri | sjalot

EENDENBORST // 21.5

pompoen | gekonfijte kumquat | boleet | sjalot | jus van port & citrus

MAISKIP // 20.5

doperwt | cipollini ui | cashewnoot | jus van sjalotten

👑 VIS VERRASSING // 22.5

laat u verrassen door de dagvangst

RISOTTO // 20.5 🍃

paddenstoelen | zuring | kruidenolie

worden geserveerd met rustieke frieten

KLASSIEKERS

DE KROONBURGER // 14.0

mrij rund | jack cheese | kroonsaus | augurk | rode ui | tomaat | brioche

SATÉ VAN VARKENSHAAS // 16.5

krokante uitjes | seroendeng | satésaus | cassave | atjar

ZALMFILET // 20.5

seizoensgroenten | mosterd-dillesaus

worden geserveerd met rustieke frieten

DINNER SALADS

GOAT'S CHEESE // 14.0 🍃

gekarameliseerde geitenkaas | pecannoten | stoofpeer | balsamico

👑 FISHLOVERS // 16.0

tonijn tataki | gerookte zalm | gamba's | sojamayonaise

CHICKEN TERIYAKI // 14.0

kippendij | taugé | sojamayonaise | krokante uitjes | sesam

CARPACCIO // 14.0

gerookte amandelen | krokante desem | pestomayonaise | tuinkers | parmezaan | gefrituurde kappertjes

worden geserveerd met brood

DESSERTS

👑 CHOCOLADE FESTIJN // 7.0

diverse bereidingen van chocolade

LEMONCURD // 7.0

gemberkoek | yoghurt | munt | citroen

PAVLOVA // 7.0

luchtig | merengue | stoofpeer | munt

WINTERSE IJSKOFFIE // 5.0

amaretto | karamel | verse slagroom

👑 KAASPLANKJE // 11.0

vijf soorten kaas | vijgenbrood | kweepercompote