



Menu

RESTAURANT DE BOSBAAN

Restaurant • Evenementen

Taart & zoet



Citroen - 5,75
Tartelette met lemon curd
en meringue

Wortel - 5,5
Carrot cake met cream
cheese frosting en crunchy
amandeltopping

Appel - 5,25
Appel kruimel op sloffenbodem

Red velvet - 5,5
Luchtige rode chocoladecake
met cream cheese frosting

 Bananenbrood - 4,75
Vegan bananenbrood met
walnoot en rozijn

 Chocobrownie - 3,75
Vegan chocoladebrownie
met speculaas

VAN ROSE & VANILLA

 Mango & Yuzu
cheesecake - 6,9

 Mokka &
Hazelnotentaart - 6,9

Warme dranken



Cappuccino - 3,8 / 5

Caffè latte - 3,8

Latte macchiato - 4,5

Sweet latte - 5,25
Hazelnot, vanille of caramel

Flat white - 4,8

Café crème - 3,15 / 4,15

Espresso - 3,15 / 3,9

Espresso macchiato - 3,4

Cortado - 3,5

Americano - 4,15

Matcha latte - 5,25

Iced latte - 4,5
Gezoet + 0,75

Cold brew - 4,5
Gezoet + 0,75

Chai latte - 5,25
Standaard bereid met havermelk

Dirty chai - 5,5

Irish coffee - 7,75

Verse gemberthee - 3,8

Verse muntthee - 3,8

Thee - 3,6
English breakfast, Earl grey, Rooibos,
Groene jasmijn, Kamille of Bosvruchten

Extra shot espresso + 0,75
Havermelk + 0,5
Slagroom + 0,75

Onze koffiebonen komen van LOT61,
onze favoriete branderij in Amsterdam.

LOT61

Verse sappen & smoothies

VERSE SAPPEN 0,2L
100% bio cold pressed

Rood - 5,9
Peer, appel, wortel, grapefruit,
rode biet, citroen, gember

Groen - 5,9
Appel, komkommer, spinazie, selderij,
boerenkool, limoen

SMOOTHIE 0,45L

Tropical - 5,75
Ananas, mango & papaya

Energy - 5,75
Aardbei & banaan

Detox - 5,75
Broccoli, selderij, spinazie,
ananas & banaan

Superfood - 6,25
Smoothie van açai, aardbei,
bosbes, mango & chiazaad

HEALTHY

Verse jus - 4,25 / 5,5
Versgeperst in huis

Gembershot - 4,5
Met appel, citroen & kurkuma

Sportshake - 6
Wheyshake - vraag ons team
met volle melk (of water)
Havermelk/-mout + 0,5



Lunch

tot 16:00

Brood

Al onze sandwiches worden geserveerd op licht landbrood van Vanmenno

 **Brie de Meaux – 11,5**
Met ingelegde zoete witlof, walnoten en rucola.

Carpaccio – 13
Dun gesneden rundermuis met kappertjes-mayonaise, 12 maanden gerijpte Pecorino, pijnboompitten en rucola.

Tonijnsalade – 11
Met Granny Smith appel, veldsla en kappertjes.

 **Portobello – 12,5**
Met gekarameliseerde uien, muhamarra en walnoten.

Kiprollade – 12
Met rode chimichurri, rucola en ingelegde bospeen.

Kroketten op brood – 11
Rundvleeskroketten van Lodewyck met mosterd.

 Ook vegan verkrijgbaar


Croque monsieur – 13,5
Tosti superdeluxe, met gruyère, cheddar en boerenham.

 Ook vegetarisch verkrijgbaar - 12

Bijgerechten

 Frites & mayo - 5,5

 Frisse salade - 5

 Wij kunnen onze sandwiches serveren op een glutenvrij alternatief. Supplement +1

Gepocheerde eieren

Eggs Arlington – 14,5
Twee gepocheerde eieren op briochebrood met gerookte Noorse zalm en hollandaisesaus.

Eggs Benedict – 13,5
Twee gepocheerde eieren op briochebrood met boerenachterham en hollandaisesaus.

 **Eggs Florentine – 12**
Twee gepocheerde eieren op briochebrood met spinazie en hollandaisesaus.

All day

Caesar salade – 18
Een stevige Caesar met little gem en huisgemaakte ansjovisdressing, Parmezaanse kaas, krokante pancetta, malse sousvide gegaarde kipfilet en een gepocheerd eitje

 **Panzanella – 16,5**
Italiaanse broodsalade met een kleurrijke mix aan tomaatjes, croutons, balsamicodressing en burrata.

 **Thaise laksa soep – 9,5**
Licht pittige Thaise soep op basis van kokosmelk en tamarinde, met verse tomaat, champignon en taugé. Geserveerd met brood.

IN HET SEIZOEN

Mosselen – 23
Op klassieke Franse wijze. Geserveerd met remoulade- & cocktailsaus, frites en ingelegde groenten.

 Vegetarisch

 Vegan

All day



Knolselderijburger – 19,5

Krokante burger van knolselderij en venkel, met gekarameliseerde ui en witlof, gepofte paprika en truffelmayonaise op een briochebol met frites en ingelegde groenten.

Rundvleesburger - 21

Black Angus medium gebakken burger met gekarameliseerde ui, champignons, kropsla en chipotlemayonaise op een briochebol met frites en ingelegde groenten.
Met gesmolten brie +1,5

Short ribs – 29

Langzaam gegaard in de Texas smoker en dunsgeonden met seizoensgroenten, madeira jus en frites.

Dorade – 21,5

Gegrilde doradefilet met aardappelmousseline, seizoensgroenten en beurre blanc.
Frites i.p.v. aardappelmousseline +1,5



Gnocchi arrabiata – 19

Gnocchi in een pittige tomatensaus, met aubergine, burrata en basilicum.

Dessert

Chocolade – 9

Chocoladereep, gevuld met chocolademousse, caramel en hazelnoten.

Passievrucht – 9

Bavarois van passievrucht met rood fruit cremeaux en zomerfruit.

Bonnel

Om te delen of niet...

Borrelplank – 20

Borrelplank met vleeswaren, kaas, olijven, brood en dip. Voor 2 personen.



Nachos - 13,5

Met verse kaas, guacamole, tomatensalsa en crème fraîche.

Burrata - 13

Een bol burrata met ansjovis, krokante kappertjes, citroenzest en olijfolie.
Geserveerd met brood.

Tonijn tataki - 13

Dungesneden en kort geschroeide tonijn in een kruidenemulsie en wakame.

Carpaccio - 12

Rundercarpaccio met kappertjesmayo, 12 maanden gerijpte Pecorino, pijnboompitten en rucola.

Gehaktballetjes - 10,5

Rundergehaktballetjes in pittige tomatensaus met brood.



Krokante artisjok - 8

Gefrituurde gepaneerde artisjokpartjes met amandelaioli.

Snacks

Bitterballen - 8,25

Met mosterd - 6 stuks



Vegan bitterballen - 8,25

Met mosterd - 6 stuks

Bittermix - 14

Met mosterd, mayo en chilisaus - 14 stuks



Vega bittermix - 14

Met mosterd, mayo en chilisaus - 14 stuks



Krokante bloemkool - 8

Met mangochutney - 6 stuks



Kaastengels - 7,75

Met chilisaus - 6 stuks



Oesterzwamkroketjes - 9,5

Met truffelmayo - 6 stuks

Gefrituurde garnalen - 9

Met chilisaus.

Krokante kip - 8,5

Met Japanse mayo en chiliflakes.



Frites & mayo - 5,5

Met frites van Friethoes.

Koude dranken

Limonades XL

Vlierbloesem - 5,25
Vlierbloesem, limoen

Madame Gember - 5,25
Gember, Madame Jeanette, citroen,
limoen, kurkuma

Gekke Bessen - 5,25
Aalbes, framboos, bramenblad, limoen

Citrus Basilicum - 5,25
Citroen, basilicum, limoenblad,
limoen

Peer Bosmunt - 5,25
Peer, munt

*Onze limonades zijn van Roze Bunker.
Siropen van vers fruit en kruiden, geoogst bij
de boer of gered uit de container. Lokaal &
circulair. Maar vooral verfrissend lekker!
Drink ze met plat of bruiswater.*

Craft sodas

Yaya Kombucha - 5,75
Yuzu of gember

El Tony Maté - 4,75
Zuid-Amerikaanse cold brew
frisdrank van maté

Fris

Chaudfontaine rood, blauw
0,25L - 3,25

1L - 7,5

Coca-Cola, Zero - 3,75

Fanta, Zero, Cassis - 3,75

Sprite - 3,75

Fuze Tea citroen, groen - 4

Fuze Tea Zero lavendel & bes - 4

Tonic, Bitter lemon - 4

Fever-Tree tonic - 4,5

Elderflower, grapefruit of raspberry & rubarb

Ginger ale - 4

Fever-Tree ginger beer - 4,5

Fristi, Chocomel - 3,75

Thijs appelsap - 3,75

Big Tom tomatensap - 4,5

Cocktails

Al onze cocktails zijn huisgemaakt en vers bereid

Mimosa - 9
Cava, verse jus d'orange & cointreau

Mojito - 12
Witte rum, suikersiroop munt,
limoensap & bruiswater

Moscow Mule - 9
Vodka, Fever-Tree ginger beer,
limoensap & bitters

Dark 'n Stormy - 9
Donkere rum, Fever-Tree ginger beer,
limoensap & bitters

Negroni - 9,5
Gin, rode vermouthe & Campari

Watermelon Fizz - 11,5
Vodka, watermeloenlikeur, Sprite &
citraen

Paloma - 9,5
Tequila, limoensap &
Fever-Tree sparkling grapefruit

Espresso Martini- 11
Espresso, vodka,
koffielikeur & suikersiroop

Pornstar Martini- 13
Vodka, passievrucht, vanille &
suikersiroop

Aperol Spritz - 9,5
Aperol, cava & bruiswater

Limoncello Spritz - 11
Limonosso limoncello uit Amsterdam,
cava & bruiswater

G&T Botanic - 12,5
Hendrick's & Fever-Tree
elderflower tonic water

G&T Pink - 11,5
Sir Edmond & Fever-Tree
raspberry & rhubarb tonic water

Bloody Mary - 9,5
Vodka, tomatensap, citroensap &
worcestershiresaus

SOURS

Whiskey Sour - 11
Whiskey, citroensap, suikersiroop &
bitters

Amaretto Sour - 11
Amaretto, citroensap, suikersiroop &
bitters

Aperol Sour - 12,5
Aperol, Damrak Gin, citroensap &
suikersiroop

Mocktails & Mixers

Virgin G&T - 10
Copperhead & Fever-Tree
elderflower tonic water

Virgin Mule - 8,5
Strykk Not Vodka, Fever-Tree ginger
beer & limoen



Bieren

Op fles

Van de tap

Swinckels

Pils, 5,5%
0,25L - 3,9
0,4L - 5,65
0,5L - 6,75

Uiltje Blond

Licht blond, 6% - 0,33L - 5,9

Weihenstephaner

Hefeweizen, 5,4%
0,3L - 5,75
0,5L - 8

't IJ IJWit

Witbier, 6,5% - 0,33L - 5,75

't IJ Wisseltap

Vraag ons team - 0,33L - 5,9

Alcoholvrij/ -arm

Swinckels

Pils, 0,0% - 3,75

't IJ Vrijwit

Witbier 0,5% - 5,5

Weihenstephaner

Hefeweizen, 0,5% - 4,5

Uiltje Superb-owl

IPA, 0,2% - 5,5

Jopen Hazy

Nonnetje

NEIPA, 0,5% - 5,75

Cornet Blond

Licht blond, 0,3% - 4,9

La Trappe Nillis

Amber, 0,0% - 4,9

Bavaria Radler

Zomer, 0,0% - 4

Uiltje Bird of Prey

IPA, 5,8% - 5,9

Jopen Mooie Nel

IPA, 6,5% - 5,75

Uiltje Trackdown

NEIPA, 5,2% - 6,25

Frontaal Juice Punch

NEIPA, 5,8% - 6

Uiltje Ff Lekker met

je Bek in t Zonnetje

Session IPA, 3,6% - 5,75

La Trappe Blond

Blond Trappist, 6,5% - 5,35

Eeuwige Jeugd

Lellebel

Licht blond, 5,7% - 5,75

La Chouffe

Krachtig blond, 8% - 5,5

La Trappe Dubbel

Dubbel Trappist, 7% - 5,35

La Trappe Tripel

Tripel Trappist, 8% - 5,5

't IJ Zatte

Tripel, 8% - 5,75

La Trappe Wit

Wit Trappist, 5,5% - 4,9

Naeckte Brouwers

Dirndl

Hefeweizen, 5,5% - 5,75

Frontaal Iron Skies

Stout, 10,5% - 6

Frontaal Sex

on the Beach

Sour, 6% - 6

Palm Palmtree

Tropic Ale, 4,6% - 5

Magners Cider

Cider, 4,5% - 4,5

Rodenbach Fruitage

Fruitbier, 3,9% - 4,25



Wijnen

Wit

Sauvignon Blanc Viña Azán (Spa) - 5,25 / 27,5 **BIO**

Biologisch - fris - fruitig

Chardonnay Le Jade (Fra) - 6,50 / 34,25

Vol - sappig - eikenhout

Pinot Grigio D'Orsaria (Ita) - 7,25 / 38,5

Fris - mild - droog

Grüner Veltliner Rosenstock (Aus) - 41 **BIO**

Biologisch - zuiver - fris - fijne zuren

Chenin Blanc De Morgenzon (Saf) - 49

Droog - vol - rond

Chablis Chardonnay Sebastien Dampt (Fra) - 59

Groene appel - vleugje boter - aangenaam zuur

Rood

Pinot Noir La Cour des Dames (Fra) - 6,25 / 34,25

Fruitig - fris - soepel

Rioja Tempranillo (Spa) - 7,25 / 38,5

Zwart fruit - milde kruiden - gedoseerd eikenhout

Spätburgunder Walter (Ger) - 43

Fruitig - frivol - levendig

Primitivo Goia del Colle (Ita) - 52 **BIO**

Biologisch - overrijp zacht fruit - subtiel kruidig - sappig

Bordeaux Chateau d'Aurillac (Fra) - 64

Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot

Vol - soepel - rond - aangename tannine

Rosé

Catelão Ficada (Por) - 5,25 / 27,5

Droog - sappig - fruit

Grenache Rosé de S (Fra) - 6,50 / 34,25

Droog - fris - fruit

Mousserend

Cava De Pro Brut s.a. (Spa) - 6,25 / 38

Macabeo, Parellada, Xarel-Lo

Droog - fris - fijne mousse

Rosé Prosecco Casa Bianca (Ita) - 7,5 / 47

Glera, Pinot Noir

Aardbeien - frambozen - fris - zacht

Champagne De Sousa & Fils (Fra) - 78 **BIO**
Brut Tradition

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Droog - toast - biologisch - krachtig

Natuurwijnen **BIO**

Sauvignon Viognier Brut de Cuve (Fra) - 44

Aromatisch - rond - sappig

Muscat Brut d'Orange (Fra) - 49

Perzik - mandarijn - vol - soepel - fris

Grenache Noir Shi Fu Mi (Fra) - 52

Verfijnd - rood fruit - zacht kruidig