

WELKOM VOOR EEN BOAS LUNCH

Boas kenmerkt zich door verse, seizoensgebonden producten die we proberen zoveel mogelijk uit de regio te halen. Boas houdt het graag puur zowel in de vertaling van de gerechten (maximaal drie smaken) op uw bord als ook in de service.

Voor de lunch kunt u kiezen voor een aantal kleine lunchgerechtjes, qua formaat tussen amuse en voorgerecht. U kunt ook gebruikmaken van ons 3 of 4 gangen keuze menu of een kiezen voor enkele klassiekers van onze avondkaart.

Wij wensen u een plezierige middag
Peter & Angélique van Emde Boas

BOAS KLEINE LUNCH GERECHTJES

KOUDE GERECHTJES (à € 8,75)

Creuse Normande € 3,10 per stuk

Oesters – sjalotten vinaigrette

A la minute gerookte filet van zeebaars

Zeebaars – venkel - granaatappelazijn

Terrine de Foie Gras

Eendenlever – rozijnen – krentenbrood

Steak Tartare

Ossenhaas – eigeel – kapertjes – sjalotten

Carpaccio

Rosbief – truffel olie – Parmezaan

Tartaartje van tomaten (vegetarisch)

Tomaten - bos ui – vinaigrette

Allergenen

Heeft u een allergie meld het ons. Graag informeren wij u dan over de gerechten en dranken die u kunt bestellen.

WARMEGERECHTJES (à € 8,75)

Gebakken filet van snoekbaars

Snoekbaars – gesmoorde prei – witte wijn saus

Geglaceerde kalfszwezerik

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

Portobello (vegetarisch)

Portobello – groenten – roquefort

Duivenborst met zuurkool

Duivenborst.– zuurkool – wildjus

DESSERT GERECHTJES (à € 8,75)

Crème brûlée

klassieke Frans dessert: vanille – room - suiker

Bavarois van rode vruchten

Bavarois - sorbet

Chocolade mousse

Mousse van melk chocolade en port met witte chocolade ijs

Fromage

Drietal kaasjes van Kaashandel de Brink

LUNCH MENU & KLASSIEKERS

LUNCH MENU BOAS

Graag serveren wij een 3 of 4* gangen menu, rekening houdend met al het moois van het seizoen.

Voorgerecht, keuze uit:

Carpaccio

Rosbief M.R.IJ. – truffelolie – Parmezaan
of

A la minute gerookte filet van zeebaars

Zeebaars – venkel – granaatappelazijn

Tussengerecht, keuze uit:*

Wild bouillon met Madeira room*

Wildbouillon – Madeira
of

Geglanceerde kalfszwezerik*

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

Hoofdgerechte, keuze uit:

Gebakken filet van snoekbaars

Snoekbaars – gesmoorde prei – witte wijn saus
of

Hertenrug met wildstoof

Hert – wildstoof – Deventerkoek saus - stoofpeer

Dessert, keuze uit:

Rode vruchten

Bavarois van rode vruchten & sorbet ijs
of

Fromage

vijftal kaasjes van Kaashandel de Brink

Drie gangen € 38,55

Vier gangen* € 48,85

Supplement kaas € 7,20

Gelieve dit menu per tafel te bestellen.

BOAS KLASSIEKERS

Enkele klassiekers die wij al sinds de opening van Boas in 2008 serveren.

VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHT

Creuse Normande € 19,55

Half dozijn oesters – sjalotten vinaigrette

Steak Tartare € 18,50

Ossenhaas – eigeel – kappertjes – sjalotten

Terrine de Foie Gras € 20,05

Eendenlever – rozijnen – krentenbrood

Geglanceerde kalfszwezerik € 20,05

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

MAAS RIJN IJSSEL RUND

Wij werken met het MRIJ rund van Piet van den Berg. Een topslager die zelf mest Het 'vlees van Piet' is synoniem voor gegarandeerd gezond vlees. En dat is terug te vinden in de smaak, een feest voor de echte vleesliefhebber.

Chateaubriand € 43,70 pp

In zijn geheel gebakken middenstuk van M R IJ ossenhaas – sjalottenjus – minimaal 2 personen. Voor 1 persoon serveren wij een tournedos.

Côte de Bœuf € 48,85 pp

Gerijpt ribstuk – Béarnaise en/of jus de veau
Minimaal voor 2 personen

WIJN ARRANGEMENT

Indien gewenst kunnen wij bij onze menu's en gerechten bijpassende wijnen schenken. Glas wijnarrangement à € 6,95 per glas
Halve glazen zijn ook mogelijk à € 3,75 per glas

WELKOM VOOR EEN BOAS LUNCH

Boas kenmerkt zich door verse, seizoensgebonden producten die we proberen zoveel mogelijk uit de regio te halen. Boas houdt het graag puur zowel in de vertaling van de gerechten (maximaal drie smaken) op uw bord als ook in de service.

Voor de lunch kunt u kiezen voor een aantal kleine lunchgerechtjes, qua formaat tussen amuse en voorgerecht. U kunt ook gebruikmaken van ons 3 of 4 gangen keuze menu of een kiezen voor enkele klassiekers van onze avondkaart.

Wij wensen u een plezierige middag
Peter & Angélique van Emde Boas

BOAS KLEINE LUNCH GERECHTJES

KOUDE GERECHTJES (à € 8,75)

Creuse Normande € 3,10 per stuk

Oesters – sjalotten vinaigrette

A la minute gerookte filet van zeebaars

Zeebaars – venkel - granaatappelazijn

Terrine de Foie Gras

Eendenlever – rozijnen – krentenbrood

Steak Tartare

Ossenhaas – eigeel – kapertjes – sjalotten

Carpaccio

Rosbief – truffel olie – Parmezaan

Tartaartje van tomaten (vegetarisch)

Tomaten - bos ui – vinaigrette

Allergenen

Heeft u een allergie meld het ons. Graag informeren wij u dan over de gerechten en dranken die u kunt bestellen.

WARMEGERECHTJES (à € 8,75)

Gebakken filet van snoekbaars

Snoekbaars – gesmoorde prei – witte wijn saus

Geglaceerde kalfszwezerik

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

Portobello (vegetarisch)

Portobello – groenten – roquefort

Duivenborst met zuurkool

Duivenborst.– zuurkool – wildjus

DESSERT GERECHTJES (à € 8,75)

Crème brûlée

klassieke Frans dessert: vanille – room - suiker

Bavarois van rode vruchten

Bavarois - sorbet

Chocolade mousse

Mousse van melk chocolade en port met witte chocolade ijs

Fromage

Drietal kaasjes van Kaashandel de Brink

LUNCH MENU & KLASSIEKERS

LUNCH MENU BOAS

Graag serveren wij een 3 of 4* gangen menu, rekening houdend met al het moois van het seizoen.

Voorgerecht, keuze uit:

Carpaccio

Rosbief M.R.IJ.– truffelolie – Parmezaan
of

A la minute gerookte filet van zeebaars

Zeebaars – venkel – granaatappelazijn

Tussengerecht, keuze uit:*

Wild bouillon met Madeira room*

Wildbouillon – Madeira

of

Geglanceerde kalfszwezerik*

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

Hoofdgerechte, keuze uit:

Gebakken filet van snoekbaars

Snoekbaars – gesmoorde prei – witte wijn saus
of

Hertenrug met wildstoof

Hert – wildstoof – Deventerkoek saus - stoofpeer

Dessert, keuze uit:

Rode vruchten

Bavarois van rode vruchten & sorbet ijs
of

Fromage

vijftal kaasjes van Kaashandel de Brink

Drie gangen € 38,55

Vier gangen* € 48,85

Supplement kaas € 7,20

Gelieve dit menu per tafel te bestellen.

BOAS KLASSIEKERS

Enkele klassiekers die wij al sinds de opening van Boas in 2008 serveren.

VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHT

Creuse Normande € 19,55

Half dozijn oesters – sjalotten vinaigrette

Steak Tartare € 18,50

Ossenhaas – eigeel – kappertjes – sjalotten

Terrine de Foie Gras € 20,05

Eendenlever – rozijnen – krentenbrood

Geglanceerde kalfszwezerik € 20,05

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

MAAS RIJN IJSSEL RUND

Wij werken met het MRIJ rund van Piet van den Berg. Een topslager die zelf mest Het 'vlees van Piet' is synoniem voor gegarandeerd gezond vlees. En dat is terug te vinden in de smaak, een feest voor de echte vleesliefhebber.

Chateaubriand € 43,70 pp

In zijn geheel gebakken middenstuk van M R IJ ossenhaas – sjalottenjus – minimaal 2 personen. Voor 1 persoon serveren wij een tournedos.

Côte de Bœuf € 48,85 pp

Gerijpt ribstuk– Béarnaise en/of jus de veau
Minimaal voor 2 personen

WIJN ARRANGEMENT

Indien gewenst kunnen wij bij onze menu's en gerechten bijpassende wijnen schenken. Glas wijnarrangement à € 6,95 per glas
Halve glazen zijn ook mogelijk à € 3,75 per glas

WELKOM VOOR EEN BOAS LUNCH

Boas kenmerkt zich door verse, seizoensgebonden producten die we proberen zoveel mogelijk uit de regio te halen. Boas houdt het graag puur zowel in de vertaling van de gerechten (maximaal drie smaken) op uw bord als ook in de service.

Voor de lunch kunt u kiezen voor een aantal kleine lunchgerechtjes, qua formaat tussen amuse en voorgerecht. U kunt ook gebruikmaken van ons 3 of 4 gangen keuze menu of een kiezen voor enkele klassiekers van onze avondkaart.

Wij wensen u een plezierige middag
Peter & Angélique van Emde Boas

BOAS KLEINE LUNCH GERECHTJES

KOUDE GERECHTJES (à € 8,75)

Creuse Normande € 3,10 per stuk

Oesters – sjalotten vinaigrette

A la minute gerookte filet van zeebaars

Zeebaars – venkel - granaatappelazijn

Terrine de Foie Gras

Eendenlever – rozijnen – krentenbrood

Steak Tartare

Ossenhaas – eigeel – kapertjes – sjalotten

Carpaccio

Rosbief – truffel olie – Parmezaan

Tartaartje van tomaten (vegetarisch)

Tomaten - bos ui – vinaigrette

Allergenen

Heeft u een allergie meld het ons. Graag informeren wij u dan over de gerechten en dranken die u kunt bestellen.

WARMEGERECHTJES (à € 8,75)

Gebakken filet van snoekbaars

Snoekbaars – gesmoorde prei – witte wijn saus

Geglaceerde kalfszwezerik

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

Portobello (vegetarisch)

Portobello – groenten – roquefort

Duivenborst met zuurkool

Duivenborst.– zuurkool – wildjus

DESSERT GERECHTJES (à € 8,75)

Crème brûlée

klassieke Frans dessert: vanille – room - suiker

Bavarois van rode vruchten

Bavarois - sorbet

Chocolade mousse

Mousse van melk chocolade en port met witte chocolade ijs

Fromage

Drietel kaasjes van Kaashandel de Brink

LUNCH MENU & KLASSIEKERS

LUNCH MENU BOAS

Graag serveren wij een 3 of 4* gangen menu, rekening houdend met al het moois van het seizoen.

Voorgerecht, keuze uit:

Carpaccio

Rosbief M.R.IJ.– truffelolie – Parmezaan
of

A la minute gerookte filet van zeebaars

Zeebaars – venkel – granaatappelazijn

Tussengerecht, keuze uit:*

Wild bouillon met Madeira room*

Wildbouillon – Madeira
of

Geglaceerde kalfszwezerik*

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

Hoofdgerechte, keuze uit:

Gebakken filet van snoekbaars

Snoekbaars – gesmoorde prei – witte wijn saus
of

Hertenrug met wildstoof

Hert – wildstoof – Deventerkoek saus - stoofpeer

Dessert, keuze uit:

Rode vruchten

Bavarois van rode vruchten & sorbet ijs
of

Fromage

vijftal kaasjes van Kaashandel de Brink

Drie gangen € 38,55

Vier gangen* € 48,85

Supplement kaas € 7,20

Gelieve dit menu per tafel te bestellen.

BOAS KLASSIEKERS

Enkele klassiekers die wij al sinds de opening van Boas in 2008 serveren.

VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHT

Creuse Normande € 19,55

Half dozijn oesters – sjalotten vinaigrette

Steak Tartare € 18,50

Ossenhaas – eigeel – kappertjes – sjalotten

Terrine de Foie Gras € 20,05

Eendenlever – rozijnen – krentenbrood

Geglaceerde kalfszwezerik € 20,05

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

MAAS RIJN IJSSEL RUND

Wij werken met het MRIJ rund van Piet van den Berg. Een topslager die zelf mest Het 'vlees van Piet' is synoniem voor gegarandeerd gezond vlees. En dat is terug te vinden in de smaak, een feest voor de echte vleesliefhebber.

Chateaubriand € 43,70 pp

In zijn geheel gebakken middenstuk van M R IJ ossenhaas – sjalottenjus – minimaal 2 personen. Voor 1 persoon serveren wij een tournedos.

Côte de Bœuf € 48,85 pp

Gerijpt ribstuk– Béarnaise en/of jus de veau
Minimaal voor 2 personen

WIJN ARRANGEMENT

Indien gewenst kunnen wij bij onze menu's en gerechten bijpassende wijnen schenken. Glas wijnarrangement à € 6,95 per glas
Halve glazen zijn ook mogelijk à € 3,75 per glas

WELKOM VOOR EEN BOAS LUNCH

Boas kenmerkt zich door verse, seizoensgebonden producten die we proberen zoveel mogelijk uit de regio te halen. Boas houdt het graag puur zowel in de vertaling van de gerechten (maximaal drie smaken) op uw bord als ook in de service.

Voor de lunch kunt u kiezen voor een aantal kleine lunchgerechtjes, qua formaat tussen amuse en voorgerecht. U kunt ook gebruikmaken van ons 3 of 4 gangen keuze menu of een kiezen voor enkele klassiekers van onze avondkaart.

Wij wensen u een plezierige middag
Peter & Angélique van Emde Boas

BOAS KLEINE LUNCH GERECHTJES

KOUDE GERECHTJES (à € 8,75)

Creuse Normande € 3,10 per stuk

Oesters – sjalotten vinaigrette

A la minute gerookte filet van zeebaars

Zeebaars – venkel - granaatappelazijn

Terrine de Foie Gras

Eendenlever – rozijnen – krentenbrood

Steak Tartare

Ossenhaas – eigeel – kapertjes – sjalotten

Carpaccio

Rosbief – truffel olie – Parmezaan

Tartaartje van tomaten (vegetarisch)

Tomaten - bos ui – vinaigrette

Allergenen

Heeft u een allergie meld het ons. Graag informeren wij u dan over de gerechten en dranken die u kunt bestellen.

WARMEGERECHTJES (à € 8,75)

Gebakken filet van snoekbaars

Snoekbaars – gesmoorde prei – witte wijn saus

Geglanceerde kalfszwezerik

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

Portobello (vegetarisch)

Portobello – groenten – roquefort

Duivenborst met zuurkool

Duivenborst.– zuurkool – wildjus

DESSERT GERECHTJES (à € 8,75)

Crème brûlée

klassieke Frans dessert: vanille – room - suiker

Bavarois van rode vruchten

Bavarois - sorbet

Chocolade mousse

Mousse van melk chocolade en port met witte chocolade ijs

Fromage

Drietal kaasjes van Kaashandel de Brink

LUNCH MENU & KLASSIEKERS

LUNCH MENU BOAS

Graag serveren wij een 3 of 4* gangen menu, rekening houdend met al het moois van het seizoen.

Voorgerecht, keuze uit:

Carpaccio

Rosbief M.R.IJ.– truffelolie – Parmezaan
of

A la minute gerookte filet van zeebaars

Zeebaars – venkel – granaatappelazijn

Tussengerecht, keuze uit:*

Wild bouillon met Madeira room*

Wildbouillon – Madeira
of

Geglanceerde kalfszwezerik*

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

Hoofdgerechte, keuze uit:

Gebakken filet van snoekbaars

Snoekbaars – gesmoorde prei – witte wijn saus
of

Hertenrug met wildstoof

Hert – wildstoof – Deventerkoek saus - stoofpeer

Dessert, keuze uit:

Rode vruchten

Bavarois van rode vruchten & sorbet ijs
of

Fromage

vijftal kaasjes van Kaashandel de Brink

Drie gangen € 38,55

Vier gangen* € 48,85

Supplement kaas € 7,20

Gelieve dit menu per tafel te bestellen.

BOAS KLASSIEKERS

Enkele klassiekers die wij al sinds de opening van Boas in 2008 serveren.

VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHT

Creuse Normande € 19,55

Half dozijn oesters – sjalotten vinaigrette

Steak Tartare € 18,50

Ossenhaas – eigeel – kappertjes – sjalotten

Terrine de Foie Gras € 20,05

Eendenlever – rozijnen – krentenbrood

Geglanceerde kalfszwezerik € 20,05

Zwezerik – jus de veau – aardappelpuree

MAAS RIJN IJSSEL RUND

Wij werken met het MRIJ rund van Piet van den Berg. Een topslager die zelf mest Het 'vlees van Piet' is synoniem voor gegarandeerd gezond vlees. En dat is terug te vinden in de smaak, een feest voor de echte vleesliefhebber.

Chateaubriand € 43,70 pp

In zijn geheel gebakken middenstuk van M R IJ ossenhaas – sjalottenjus – minimaal 2 personen. Voor 1 persoon serveren wij een tournedos.

Côte de Bœuf € 48,85 pp

Gerijpt ribstuk– Béarnaise en/of jus de veau
Minimaal voor 2 personen

WIJN ARRANGEMENT

Indien gewenst kunnen wij bij onze menu's en gerechten bijpassende wijnen schenken. Glas wijnarrangement à € 6,95 per glas
Halve glazen zijn ook mogelijk à € 3,75 per glas