



Lunchkaart (tot 17.00u)

Eenvoudig/vers/smaakvol.

In de keuken maken we graag gebruik van zoveel mogelijk verse, en duurzame ingrediënten, zoals streek- en seizoensproducten.

Wij streven ernaar om elke dag op een eenvoudige en goede manier goede en verzorgde producten op tafel te zetten.

Bij onze broodjes kunt u kiezen uit een

Born Bagnat donker

Is een Vezelrijk broodje van tarwebloem, geroosterd gerstemout en een mix van pompoenzaadjes, rogge, zonnebloempitten, gierst en haver.

Born Bagnat wit

Bagnat White is een vezelrijk wit broodje gemaakt van tarwe en rogge met een mix van pompoenzaden, rogge, zonnebloempitten, lijnzaad, gierst en havermout.

Kaas **6,00**

Zeeuwse jonge kaas/salade/kruiden dressing.

Vegi nuggets **7,00**

Krokante nuggets van broccoli en kaas/yoghurtchilisaus /salade.

Makreel **7,50**

Gerookte makreel/limoen mayonaise/salade.

Zalm **8,50**

Gerookte zalm/salade/rode ui/kruiden dressing.

Pulled chicken **8,50**

Pulled chicken/chicken bbq saus/koolsalade.

Carpaccio **8,50**

Carpaccio / Truffelmayonaise/Parmezaanse kaas /salade.

Maaltijd salades

Geserveerde met boerenlandbrood bruin of wit.

Beef teriyaki salade **14,00**

Gemarineerde biefstukreepjes/soja /sesamdressing/ salade.

Geitenkaas **14,00**


Gebakken geitenkaas/salade/appel/walnoten/sesamdressing.

Zalm 14,00

Gerookte zalm/salade/rode ui/kruidendressing

Warme lunch gerechten:**Uitsmijters :** 

Geserveerd op boerenland brood, bruin/ wit (3 spiegeleieren van boerderij Eibaar).

Uitsmijter / Schouwse boerenham	7,75
Uitsmijter / Zeeuwse kaas 	7,75
Uitsmijter/Zeeuwse kaas/boerenham	8,00
Uitsmijter Bom /zalm/garnalen/Zeeuws spek	14,00

Gegratineerde vis 12,50

Gepelde mosselen/gamba's/knoflook/roomboter/kruiden/oude kaas/boerenlandbrood.

Sliptong (2 stuks)  **15,00**

Limoen/olijfolie/groene kruiden/friet/salade.

Kroketten 8,50

Ambachtelijk rundvlees kroketten/ boerenlandbrood/mosterd/salade.

Bom dog  **10,50**

Runder saucijs / briochebroodje/Zeeuws spek/ui/augurk/tomaat/ketchup/mosterd/ friet/mayonaise.

Thaise rijstnoodles  **12,50**

Tofu /cashewnoten / klassieke pad-thai saus / koriander en/chili/rijst/salade.

Vegetarische tikka masala  **12,50**

Quorn/yoghurt/curry/rijst/geschaafde amandelen

**Special :****Bomber 11,50**

Briochebroodje/runderburger/kaas/spek/ui/tomaat/augurk/mosterd Ketchup/salade/ friet/mayonaise.

Soepen:

Pompoenwortelsoep  **6,00**
Flespompoen/wortel/room.


Tomatensoep **6,00**
Oma's tomatensoep/ gehakt/ vermicelli / groenten .

Zeeuwse vissoep  **7,00**
Rijk gevuld met garnituur/Pernod/room

Alle soepen worden geserveerd met brood en boter


Snoeperij hartig



Bitterballen **6,00**
Bitterballen/mosterd/8stuks

Broodplank 
Bruin/wit brood met 4 soorten smearsels **6,50**

Koud bittergarnituur **6,50**
Kaas/worst/mosterd

Warm bitter garnituur gemengd (8stuks) **6,50**
Bitterballen/Kaas rucola kroketjes/kipnuggets/Frikandellen

Nacho's deluxe  **7,50**
Guacamole/ crème fraîche/ tomatensalsa / gegratineerd met kaas.

Kaas   **8,50**
Kaasplank van oude en jonge kaas/kruidenkaas/vijgen chutney/noten/rozijnen brood.

Ebi panko (5stuks) **8,75**
Garnalen in een krokant jasje/chili saus/zeewiersalade
Snoeperij zoet.

Moelleux van chocolade **7,00**
Pure chocolade/vanille-saus/slagroom.

Appelstrudel **7,00**
Lauwarme appelstrudel/boerenjongens siroop/slagroom

Bom blanche **8,00**
Pure chocoladebol met vanille ijs, overgoten met warme karamel saus.

Dinerkaart (vanaf 17.00 uur)




Eenvoudig/vers/smaakvol.

In de keuken maken we graag gebruik van zoveel mogelijk verse, en duurzame ingrediënten, zoals streek- en seizoensproducten.

Wij streven ernaar om elke dag op een eenvoudige en goede manier goede en verzorgde producten op tafel te zetten.

Voorgerechten

Broodplank

Wit/bruinbrood/ smeersels.  6,50

Hollandse poke bowl 9,00

Boerenkool/geitenkaas/walnoten/zoete aardappel.

Kaaskroketjes 9,00

Ambachtelijke Holtkamp kaaskroketjes/limoenmayonaise/salade.

Carpaccio 12,00

Fijn gesneden van Schouws rund/
pecorino/truffelmayonaise/kappertjes/pijnboompitten.

Slow escargot 12,50

Geweldige slakken van de slow escargot farm te Zaltbommel ,
Bereid in romige kruidenboter.

Gegratineerde vis 12,50

Gepelde mosselen/gamba's/knoflook/roomboter/kruiden/oude kaas.

Asian speciaal 14,50

Garnalen in een Japans krokant broodkruimeljasje/ Gerookte Noorse zalm
gemarineerd met Râs el Hânout, Sashimi style gesneden / gerookte makreel Unagi
Kabayaki/sesamdressing .

Soepen


Pompoenwortelsoep  **6,00**
Flespompoen/wortel/room/zoete aardappel

Tomatensoep **6,00**
Oma's tomatensoep/ gehakt/ vermicelli / groenten .

Zeeuwse vissoep  **7,00**
Rijk gevuld met garnituur/Pernod/room


Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en boter

Hoofdgerechten:

Dim Sum  **17,00**
Gevuld met rettich/ Chinese champignons/ diverse groenten/ Tonkatsu saus/rijk gevulde Japanse noedelsoep.

Shakshuka  **16,00**
Ei/tomaatstoverij/groenten/Ras el Hanout.


Gamba's uit de oven 10 stuks **19,50**
Romige knoflooksaus/kruiden.

Sliptong 3 stuks  **21,50**
Limoen/olijfolie/groene kruiden.

Ahorn-Chillyzalm **21,50**
Zalm/chillypeper/ahornsiroop/kaneel/knoflook/mosterd/spruitjes/cashewnoten

Zeebaars **21,50**
Saus van mayonaise/ ansjovis/ knoflook/ ei.

Tarbotin **24,50**
Kleine tarbot gebakken / antiboise van rode ui/kappertjes/tomaat.


Bom Hachee (Oud Hollands stoofgerecht)huis gemaakt.  **19,00**
Rundvlees/ ui/ laurier/hutspot.

Spaakhammetje **19,00**
Langzaam gegaard/ uiencompote/gekonfijte zuurkool.

Kip tikka masala **19,00**
Kippendij/yoghurt/curry/rijst/geschaafde amandelen.

Lekker vlees met saus naar keuze

Schouws varken (200 gram)  200 gr. **19,75**

Kogelbiefstuk 250 gr.  **23,00**
Malse Blonde d,Aquitaine van vleesboederij Boot.

Entrecote 250 gram **24,50**
Ierse runder-entrecote van de dunne lende met een randje vet.

Runderbavette 200 gram. **24,50**
Steak met een grove structuur en een stevige smaak.

Sauzen:

**Chimmichurri/champignonroomsaus/rodewijnsaus/stroganoffsaus/
kruidenboter**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groenten, huisgemaakte friet, salade en mayonaise.

Nagerechten:

Moelleux van chocolade **7,00**
Pure chocolade/vanile-saus/slagroom.

Appelstrudel **7,00**
Lauwwarme appelstrudel/boerenjongens siroop/slagroom.

Zeeuwse babbelaar **7,00**
Roomboterbabbelaar-bavaroise/bitterkoekjes room/gebrand amandelschaafsel.

Bom klassiek **7,00**
Crème brulee/gebrande rietsuiker/slagroom.

Bom blanche **8,00**
Pure chocoladebol met vanille ijs, overgoten met warme karamel saus .

Kaasplank **10,50**
Camembert Pays/Roche Baron/Munster/gorgonzola/rozijnenbrood/vijgen chutney.

Bent u allergisch? Laat het ons dan even weten

Bent u allergisch voor bepaalde voedingsstoffen laat het ons dan vooraf

Voordeeltje Bom

3 of 4 gangen voordeel keuzemenu's uit onze menu kaart

3 gangen Soep/hoofd/nagerecht/25,00

3 gangen Voor/hoofd/nagerecht/27,50

4 gangen Voor/soep/hoofd/nagerecht 32,50

Voorgerechten

Carpaccio

Fijn gesneden van Schouws rund/ oude kaas/truffelmayonaise/kappertjes/pijnboompitten.

Hollandse poke bowl

Boerenkool/geitenkaas/walnoten/zoete aardappel.

Gegratineerde vis

Gepelde mosselen/gamba's/knoflook/roomboter/kruiden/oude kaas

Soepen

Pompoenwortelsoep

Flespompoen/wortel/room/zoete aardappel

Tomatensoep

Oma's tomatensoep/ gehakt/ vermicelli / groenten .

Zeeuwse vissoep

Rijk gevuld met garnituur/Pernod/room

Hoofdgerechten

Schouws varken (200 gram)

Saus naar keuze

Dim Sum

Gevuld met rettich/ Chinese champignons/ diverse groenten/ Tonkatsu saus/rijk gevulde Japanse noedelsoep.

Zeebaars

Saus van mayonaise/ ansjovis/ knoflook/ ei.

Nagerechten

Moelleux van chocolade

Pure chocolade/vanille-saus/slagroom.

Zeeuwse babbelaar

Roomboterbabbelaar bavaroise/bitterkoekjes room/gebrand amandelschaafsel.

Bom klassiek

Crème brûlée/gebrande rietsuiker/slagroom

**Kleine trek**

Oma's tomatensoep / gehakt/ vermicelli/ groenten	3,00
Broodjes/ kruidenboter/roomboter	3,00

Gezonde trek**Boevenbord**

Je krijgt een bord mesje vork om lekker wat eten te stelen van je ouders	0,00
--	-------------

Vegetarische tikka masala 

Quorn/yoghurt/curry/rijst/geschaafde amandelen	9,00
--	-------------

Schouws varken

Varkensbiefstukjes /appelmoes/friet/mayonaise/salade	9,00
--	-------------

Zeebaarsfilet

Gebakken zeebaarsfilet /appelmoes/friet /mayonaise/salade	9,00
---	-------------

Hartige trek

Pannenkoek naturel /poedersuiker/stroop	5,00
---	-------------

Spaghetti Bolognese	5,00
---------------------	-------------

Kroket*	5,00
---------	-------------

Frikadel*	5,00
-----------	-------------

Kipnuggets *	5,00
--------------	-------------

**Alle gerechtjes worden geserveerd met friet appelmoes en mayonaise*

Nagerecht

Verassing ijsje	3,50
-----------------	-------------

Koffie

Irish Coffee	€ 6,00-	Dom Coffee	€ 6,00-
Carribbean Coffee	€ 6,00-	French Coffee	€ 6,00-
Italian Coffee	€ 6,00-	Spanish Coffee	€ 6,00-
Bom Coffee	€ 6,50-		

Digestief

Cognac v.a.	€ 3,65-	Calvados	€ 3,65-
Armagnac	€ 3,65-	Martell	€ 4,50-
Remy Martin	€ 4,50-	Whiskey	v.a. € 4-

Likeuren

Cointreau	€ 3,75-	Tia Maria	€ 3,75-
Licquor 43	€ 3,75-	Drambuie	€ 3,75-
Amaretto	€ 3,75-	Grand Marnier	€ 3,75-
DOM Benedictine	€ 3,75-	Baileys	€ 3,75-
Sambuca	€ 3,50-	Boluslikeur	€ 3,25-

Vraag gerust naar al onze likeuren aan de bediening.

Huiswijnen

Finch Mountain (wit)	Prijs per glas: € 3,50	Per ½ liter: € 12,50
Portillo Chardonnay (wit)	Prijs per glas: € 4,50	Per ½ liter: € 15,50
Prestige Grenache/Syrah	Prijs per glas: € 3,50	Per ½ liter: € 12,50
Portillo Merlot (rood)	Prijs per glas: € 4,50	Per ½ liter: € 15,50
Valencia Rosé	Prijs per glas: € 3,50	Per ½ liter: € 12,50
Amadura Provence (rosé)	Prijs per glas: € 4,50	Per ½ liter: € 15,50

Rode wijnen

Portillo Merlot, Mendoza Argentinië **Prijs per fles: € 25,50**

Deze heerlijke wijn is robijnrood van kleur. In de geur, aroma's van rijpe frambozen, bessen, kersen en specerijen. De wijn heeft zachte tannine in de smaak en een stevige, lange afdronk. Geniet van deze wijn bij gevogelte, vlees en belegen kazen.

Epicuro Salice Salentino, DOC Salice Salentino **Prijs per fles: € 27,50**

Intens diepe rode wijn met paarse accenten. Krachtig bouquet, gedomineerd door zwart fruit (braambessen) en subtiele suggesties van kruiden (laurier en drop). Rijk en vol met zachte tannines en een mooie finale. Probeer deze wijn eens bij rode vleessoorten, wild, lamsvlees, rijke pastaschotels en belegen kazen.

Ramon Bilbao Rioja Crianza **Prijs per fles: € 29,50**

Vitaal rood. Veel fruit maar ook een zekere stevigheid. Zeer aromatisch met een lichte kruidigheid. Een echte allemansvriend, maar met karakter en dus boeiend. Heerlijke wijn om zomaar van te genieten !

Chateau La Gorce Cru Bourgeois

Prijs per fles: € 32,50

Deze donkere, robijnrode wijn heeft een uitnodigende neus met rijp rood fruit en een hint van peper en drop. Een goede structuur; Intens met een mooie finale. Probeer de wijn eens bij gegrilde vleessoorten, wild, rijpe kazen of gekruide gerechten

Witte wijnen

Salentijn Portillo Chardonnay

Prijs per fles: € 24,50

De kleur van deze wijn is goudgeel. In de neus een fris aroma van honing, verse amandelen en een klein pepertje. Een volle ronde Chardonnay, prima als begeleider van visgerechten, salades of wit vlees.

Steininger gruner Veltliner

Prijs per fles: € 27,50

Helder lichtgele kleur. Opwekkend boeket. Droge, zachte en fruitvolle smaak. Moderne vinificatie. Erg lekker bij vis en lichte voorgerechten, maar vooral ook als aperitief.

Joseph Mellot Sancerre Le Chatellenie

Prijs per fles: € 29,50

Een frisse, crispy en fruitvolle wijn. Helder lichte kleur met groene reflexen. In de geur roze grapefruit en vijgen. Zuren perfect in balans. De druiven worden met de hand geplukt. Een combinatie van moderne en traditionele technieken. Heerlijk bij mosselen, lichte visgerechten en schaal- en schelpdieren.

Zenato Pinot Grigio

Prijs per fles: € 29,50

Krachtig, sappig, aromatisch en fruitig. Behoorlijk complex met een hint van citrusvruchten, meloen en perzik. Onweerstaanbaar! Heerlijk bij wit vlees en zeevruchten, gevogelte en pastagerechten.

Wit Zoet

Bereich Bernkastel Peter Meyer Prijs per glas: € 3,50 Per ½ Liter: € 12,50

Frisse witte mildzoete Moezelwijn. Moderne vinificatie.

Mousserende wijnen

Donini Prosecco Frizzante

Prijs per fles: € 24,50

Deze populaire Prosecco heeft een strogele kleur met groene reflecties, een aangename zuurgraad en veel fruit. Delicate aroma's met een hint van honing.

De belletjes blijven lang in het glas.

Deze wijn is een uitstekend begin van een heerlijke, zomerse lunch of een gezellige avond met vrienden. Te serveren als aperitief met een hapje. Ook lekker bij lichte maaltijden als pasta en salade.

Champagne Piper Heidsieck Brut

Prijs per fles: € 82,50

Een zachte en weelderige mousse. De frisheid van de Chardonnay voegt zich mooi samen met de rondheid van de Pinot Noir. Dat geeft een evenwichtige en krachtige champagne, die niet te droog is en waarin vruchten samen spelen met fijne witte bloemen.

Port

Port Graham's Fine Tawny

Prijs per glas: € 3,75

Een zorgvuldig samengestelde blend van verschillende oogstjaren en wijnen.

Fijne belegen taankleurige rode port, tot volle rijping gekomen in houten vaten. Breed van smaak met ingetogen fruit van zondoorstoofde druiven, eikehout en zeer veel stijl en finesse. Tawny is iets lichter en droger dan de Ruby. Traditioneel.

Port Graham's Fine Ruby

Prijs per glas: € 3,75

Een zorgvuldig samengestelde blend van verschillende oogstjaren en wijnen.

Fris donkerrood van kleur, fruitig, zacht-zoet karakter. Traditioneel

Port Graham's 10 years

Prijs per glas: € 6,50

Nog volop levendige, roodbruine kleur. In de neus herkent met gedroogde vruchten, zoals sinaasappelschel. Boeiend en breed uitwaaierend met complex rijp fruit en een hint van kruiden.

Drankenkaart

Warme Dranken

Koffie	€2,20
Espresso	€2,00
Dubbele espresso	€3,50
Koffie decafé	€2,20
Cappuccino	€2,50
Koffie verkeerd	€2,50
Latte macchiato	€3,50
Koffie met slagroom	€2,60
Thee (div. smaken)	€2,00
Wiener Melange	€2,75
Warme Chocomel	€2,75
Met slagroom	€3,25

Frisdranken

Pepsi cola/Light	€2,20
Seven up	€2,20
Sisi	€2,20
Royal Club Cassis	€2,20
Royal Club Ginger Ale	€2,20
Royal Club Bitter Lemon	€2,20
Royal Club Tonic	€2,20
Sourcy blauw/rood	€2,20
Rivella	€2,20
Lipton Ice Tea	€2,20
Dubbelfris Appel/Perzik	€2,50
Sourcy Still/Sparkling 75cl.	€7,00

Bier van het vat

Bavaria pilsener 20cl.	€2,40
Bavaria pislener 50cl.	€6,00
Liefmans Fruitesse	€3,75
La Trappe Wit	€4,25
La Trappe Dubbel	€4,25
La Trappe Tripel	€4,25
Seizoensbier v.a.	€3,95

Bier per fles

Ayinger 50cl.	€4,25
Brunehaut Blond (bio)	€4,75
Dochter van de Koreenaar Bravoure	€6,95
Emelisse Blond IPA	€5,75
Gruut Amber	€4,50
Gulden Draak 9000 Quadruple	€4,75
Bavaria Malt	€2,50
Molen Bommen en Granaten	€7,95
Bavaria Radler (2% / 0%)	€2,75
St. Idesbald Tripel	€5,75

Alcoholische warme dranken

Irish Coffee (Jameson)	€6,00
Dom Coffee (Dom Bénédicte)	€6,00
Caribbean Coffee (Tia Maria)	€6,00
French Coffee (Grand Marnier)	€6,00
Italian Coffee (Amaretto)	€6,00
Spanisch Coffee (Licor 43)	€6,00
Bom Coffee	€6,00

Zuiveldranken

Melk	€1,90
Chocomel/Fristi	€2,50

Vruchtensappen

Appelsientje Jus d'Orange	€2,50
Appelsientje Appelsap	€2,50
Appelsientje Tomatensap	€2,50

Gedistilleerd

Ketel 1 Jonge Jenever	€2,25
Bokma Oude Jenever	€2,25
Hoppe Vieux	€2,00
Gordon's Gin	€2,85
Smirnoff Vodka	€2,85
Bacardi Rum wit	€2,85
Vaccari Sambuca	€2,85
Schouwse Jutter Bitter	€2,85
Coebergh Bessenjenever	€2,85
Boluslikeur Kampen	€2,85
Cointeau	€3,75
Dom Bénédicte	€3,75
Licor 43	€3,75
Tia Maria	€3,75
Drambuie	€3,75
Amaretto DiSaronno	€3,75
Grand Marnier	€3,75
Jägermeister	€2,85
Baileys	€3,75

Aperitief

Graham's Port Ruby/Tawny/White	€2,75
Domecq Sherry Dry/Medium	€2,75
Martini Wit/Rood	€2,75
Campari	€2,75
Pernod	€2,75
Ricard	€2,75

Drankenkaart

Cognac

Menard Cognac VS	€3,65
Mernard Cognac VSOP	€4,50
Remy Martin Cognac VS	€4,50
Remy Martin Cognac VSOP	€5,25
Busnel Trois Lys Calvados	€3,65
Cles de Ducs Armagnac	€3,65

Whisky

Famous Grouse Whisky	€4,00
Ballantine's Whisky	€4,00
Jameson Irish Whiskey	€4,00
Jack Daniels Bourbon Whisky	€4,50
Glenfiddich 12 years Malt Whisky	€5,00
Talisker 10 years Malt Whisky	€5,50