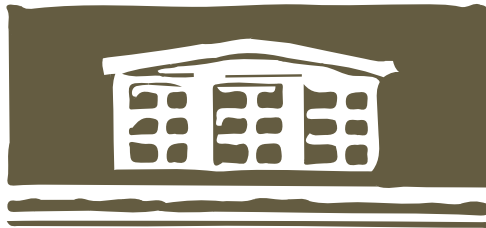


MEAT · GRILL · FISH

# De Boterlap

HARDERWIJK | ERMELO

— EST. 1958 —



DEBOTERLAP.NL

# LUNCH

11.00 - 17.00 uur

## TOSTI CLUB

### PARIS! | 12

Getoast landbrood, geitenkaas, bacon, honing

### NEW YORK! | 11

Getoast brioche brood, tonijnsalade, cheddar, rode ui, tostomaat, tomatenketchup

### TOSTI AMSTERDAM! | 9

Getoast landbrood, achterham, goudse kaas, tomatenketchup

## LUNCH CLASSICS

Geserveerd op landbrood van 'Vanmenno'

Ontdek de authentieke smaak en ambachtelijke kwaliteit van het beroemde brood van 'Vanmenno'. Gemaakt zonder concessies aan receptuur of ingrediënten te doen. Het landbrood wordt met passie en vakmanschap bereid en gebakken op de stenen vloer van de oven.

### TOP SANDWICH RUNDERCARPACCIO | 15

Truffelmayonaise, Oud Enkhuizer kaas, cashewnoot, rucola

### TOP SANDWICH TONIJSALADE | 14

Huisgemaakt, truffel, scharrelei, augurk, rode ui, Hollandse sla

### TOP SANDWICH UITSMIJTER | 10

Twee gebakken scharreleieren, 'naturel'

+ Jonge kaas | 1 + Achterham | 2 + Uitgebakken bacon | 2

### TOP SANDWICH RUNDVLEESKROKET

Draadjesvlees, mosterd

1 stuk | 8 2 stuks | 12

### TOP SANDWICH VEGAN KROKET

Van Cas & kas, mosterd

1 stuk | 8 2 stuks | 12

### UW BROODJE UITBREIDEN MET EEN SOEPJE? | 5

Bouillabaisse | +2

## BOTERLAP SPECIALS

### MAKREEL & ZALM | 17

Rustieke bol, gerookte vis van 'Dries van den Berg', kerrie mayonaise, Hollandse sla, komkommer, radijs, bieslook

### 'DE BOTERLAP' 12 UURTJE | 16

Landbrood, achterham, kaas, gebakken scharrelei, rundvleeskroket, tomatensoep

### CLUB SANDWICH | 16

Landbrood, boerderijkip, scharrelei, bacon, tomaat, kaas, augurk, mayonaise

### PULLED CHICKEN | 16

Rustieke bol, zacht gegaarde boerderijkip, Oosterse dressing, Hollandse sla, ingelegde rode ui, zoetzure komkommer, gebakken ui

### BRUSCHETTA BURRATA | 14

Getoast landbrood, gemarineerde tomaatjes, burrata, ansjovis, kruim van zwarte olijf, basilicum, olijfolie, stroop van balsamico

## BOTERLAP BRIOCHE

Geserveerd op brioche brood van bakkerij 'Wegerif'

Ervaar de Franse bakkerskunst met onze heerlijke brioches, ambachtelijk gebakken door de lokale bakkerij 'Wegerif'. Het brood heeft een zachte textuur en is rijk van smaak. Samen met onze zorgvuldig gekozen toppings wordt elke brioche een ware traktatie.

### BEEF BRISKET | 17

Langzaam gegaard rundvlees, cheddar, paprikamayonaise, jalapeño, Pimientos de Padron, koolsla

### SMASHED AVOCADO | 14

Verse guacamole, tomaat, rode ui, koolsla, gepocheerd ei

### EGGS BENEDICT | 12

Twee gepocheerde eieren, spinazie, Hollandaisesaus, bieslook + Gerookte zalm | 5 + Achterham a la plancha | 3

# LUNCH

11.00 - 17.00 uur

## SOEPEN HOME MADE

### BOUILLABAISSE | 13

Verse vissoep, saffraan, verse vis, zeevruchten, Roseval, venkel, prei, 'Vanmenno' brood

### CHEF'S SPECIAL SOEP | 10

Verse soep, seizoensgebonden, 'Vanmenno' brood

### TOMATENSOEP 'MEDITERANA' | 9

Trostomaat, basilicum, croutons, 'Vanmenno' brood

## SALADES LUNCH

### SALADE VIS VAN DRIES | 24

Black Tiger gamba's, gerookte makreel, warm gerookte zalm, gepocheerd ei, asperge, citrus vinaigrette, rode ui, tomaat, gefrituurde kappertjes, 'Vanmenno' brood, boerenboter

### SALADE NIÇOISE | 23

Gebakken tonijn, haricot verts, rode ui, zwarte olijf, scharrelei, kropsla, balsamico dressing, cherrytomaat, veldsla, 'Vanmenno' brood, boerenboter

### SALADE CARPACCIO | 22

Dungesneden rundvlees, tomaat, olijven, cashewnoot, Oud Enkhuizer kaas, truffelmayonaise, komkommer, kruidendressing, gemengde sla, 'Vanmenno' brood, boerenboter

### SALADE GEITENKAAS | 19

Geitenkaas, uitgebakken bacon, walnoot, honingmeloen, tomaat, rode ui, croutons, 'Vanmenno' brood, boerenboter

## VOOR DE KIDS!

Onderstaande gerechten worden geserveerd met:  
Verse friet, salade, komkommer, tomaat, appelmoes

### RUNDEVLEESKROKET | 9

### FRIKANDEL | 9

### KIPNUGGETS | 9

### MINI KAASSOUFFLÉS | 9

## HOOFD GERECHTEN

### 'WIENER SCHNITZEL'

Krokant gebakken kalfsschnitzel, klassiek garnituur: citroen, tomaat, ei, ansjovis, kappertjes, peterselie, friet  
Halve | 22 Hele | 31

### BIEFSTUK

Houtskoolgrill, tomaat, rucola, aioli, chimichurri, Spaanse friet  
150 gram | 24 250 gram | 30

### VIS VAN DE DAG | v.a. 27

Verse dagvangst, houtskoolgrill, citroen, aioli, chimichurri, Spaanse friet

### JAMAICAN JERK CHICKEN

'Boterlap Spiceblend!', zacht gegaard, spicy, tomaat, rucola, limoen, Spaanse friet  
2 stuks | 18 4 stuks | 26

### SATÉ VAN KIPPENDIJEN | 23

Houtskoolgrill, pindasaus, verse atjar, Spaanse friet

### CLASSIC BURGER | 23

Runderburger van slagerij 'Uit de Bosch', gebakken scharrelei, bacon, cheddar, tomaat, augurk, rode ui, friet

## FRIET BOETIEK

Na het bakken voegen we gepofte Spaanse pepers en knoflook toe. Dat geeft de friet wat pit en extra smaak. Je kunt ze er zelfs bij opeten! Het is natuurlijk ook mogelijk om je frietje zonder deze smaakmakers te bestellen.

### SPAANSE FRIET BRISKET | 13

Langzaam gegaard rundvlees, cheddar, jalapeño, bosui, paprikamayonaise

### SPAANSE FRIET KIP | 12

Pulled chicken, mayonaise van gegrilde kip, bieslook, gefrituurde uitjes

### SPAANS FRIET CALAMARIS | 10

Gefrituurde inktvisringen, sriracha mayonaise, gefrituurde kappertjes, citroen

### SPAANSE FRIET TRUFFEL | 9

Truffelmayonaise, Oud Enkhuizer kaas, cashewnoot, lente-ui

### SPAANSE FRIET | 7

Mayonaise

# DINER

Vanaf 17.00 uur

## STARTERS & TO SHARE

Onze royale selectie starters is met zorg samengesteld. De gerechten kunnen gedeeld worden of als voorgerecht besteld worden. Kies voor een tijdloze klassieker, ontdek een heerlijke seizoensspecial of laat je verrassen door onze rijk belegde crostini's. Een tafel vol lekkers, goede gesprekken en een ontspannen sfeer: een perfect begin van een gezellige avond samen!

### CROSTINI KNOFLOOK

**CROSTINI ZALM TARTAAR** 2 stuks | 12  
Wasabimayonaise, warm gerookte zalm, crème fraîche, krokantje van nori

**CROSTINI RUNDERCARPACCIO** 2 stuks | 11  
Truffelmayonaise, Oud Enkhuizer kaas, cashewnoot, cherrytomaat

**CROSTINI BRIE** 2 stuks | 9  
Gesmolten roombrie, zwarte olijf, sobrasada

**CROSTINI TONIJSALADE** 2 stuks | 8  
Huisgemaakt, truffel, scharrelei, zwarte olijf, augurk

**CROSTINI GEITENKAAS** 2 stuks | 7  
Pesto, cherrytomaat, rucola



**SCAN DE  
QR CODE VOOR  
ONZE ALLERGENEN KAART!**

### CLASSICS TO SHARE

**TARTAAR VAN TONIJS** | 17  
Avocado, Oosterse dressing, tomaat, lente-ui, rode peper, mango chutney, krokantje van nori, furikake, wasabi mayonaise, tuinkers

**STEAK TARTAAR** | 16  
Eidooier, rode ui, augurk, kappertjes, bieslook, VanMenno' brood

**'DE BOTERLAP' CARPACCIO** | 15  
Truffelmayonaise, cashewnoot, Oud Enkhuizer kaas, rucola, VanMenno' brood, boerenboter

**GAMBA'S AL AJILIO** | 15  
Black Tiger, knoflook, rode peper, peterselie, citroen, VanMenno' brood

**SUSHI CALIFORNIA ROLL** | 14  
Krab, sriracha mayonaise, taugé, lente-ui, rode peper, soja

**'DE BOTERLAP' BURRATA** | 13  
Gemarineerde tomaatjes, burrata, basilicum, zwarte olijf, ansjovis, olijfolie, stroop van balsamico, getoast landbrood

**CALAMARIS** | 10  
Gefrituurde inktvisringen, aioli, citroen, peterselie

**OESTERS** | 10  
3 stuks, uit het seizoen, klassiek, rode wijnazijn, rode ui, citroen  
+1 oester | 3,5

**PIMIENTOS DE PADRON** | 9  
In olijfolie gebakken, licht pittig, zout

# DINER

Vanaf 17.00 uur

## VOORGERECHTEN PROEVERIJ VAN DE CHEF

Geen zin om te kiezen? Laat je verrassen met drie zorgvuldig gekozen voorgerechten om te delen. De chef stelt een selectie samen van starters zodat je kunt genieten van de lekkerste gerechten.

Vanaf 2 personen 17 p.p.



## BROOD OVEN VERS

### BROODPLANK DE LUXE | 13

Kruidenboter, pesto, aioli, olijventapenade

### BREEKBROOD | 8

Huisgemaakte kruidenboter of aioli

## SOEPEN HOME MADE

### BOUILLABAISSE | 13

Verse vissoep, saffraan, verse vis, zeevruchten, Roseval, venkel, prei, 'Vanmenno' brood

### CHEF'S SPECIAL SOEP | 10

Verse soep, seizoensgebonden, 'Vanmenno' brood

### TOMATENSOEP 'MEDITERANA' | 9

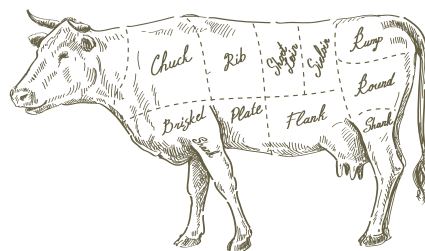
Trostomaat, basilicum, croutons, 'Vanmenno' brood

## HOOFDGERECHTEN GRILLPLANK 'DE BOTERLAP'

### MEAT • GRILL • FISH

Een culinaire beleving, geserveerd op een robuuste houten plank, perfect om te delen! Onze chef selecteert de lekkerste vlees en vis gerechten en zorgt voor een smaakvolle verrassing.

*Chef's choice of beef, Jamaican Jerk chicken, gamba, visfilet, maïs, gegrilde groenten, bearnaisesaus, aioli, chimichurri, Spaanse friet, vanaf 2 personen, 39 p.p.*



## VOOR DE KIDS!

Onderstaande gerechten worden geserveerd met:  
Verse friet, salade, komkommer, tomaat, appelmoes

### RUNDVLEESKROKET | 9

### FRIKANDEL | 9

### KIPNUGGETS | 9

### MINI KAASSOUFFLÉS | 9

# DINER

Vanaf 17.00 uur

## BOTERLAP CLASSICS

### 'WIENER SCHNITZEL'

Krokant gebakken kalfsschnitzel, klassiek garnituur: citroen, tomaat, ei, ansjovis, kappertjes, peterselie, friet  
Halve | 22 Hele | 31

### BIEFSTUK

Houtskoolgrill, aioli, chimichurri, tomaat, rucola, Spaanse friet  
150 gram | 24 250 gram | 30

### JAMAICAN JERK CHICKEN

'Boterlap Spiceblend!', zacht geeraard, spicy, tomaat, rucola, limoen, Spaanse friet  
2 stuks | 18 4 stuks | 26

### SATÉ VAN KIPPENDIJEN | 23

Houtskoolgrill, pindasaus, verse atjar, Spaanse friet

### CLASSIC BURGER | 23

Runderburger van slagerij 'Uit de Bosch', gebakken scharrelei, bacon, cheddar, tomaat, augurk, rode ui, friet

### PASTA 'AGLIO E OLIO' | 18

Gegrilde groenten, spaghetti, olijfolie, peterselie, rode peper, knoflook  
+ 150 gram biefstuk | 12 + Black Tiger gamba's | 9 + Burrata | 4

## SALADES DINER

### SALADE VIS VAN DRIES | 24

Black Tiger gamba's, gerookte makreel, warm gerookte zalm, gepocheerd ei, asperge, citrus vinaigrette, rode ui, tomaat, gefrituurde kappertjes, 'Vanmenno' brood, boerenboter

### SALADE NIÇOISE | 23

Gebakken tonijn, haricot verts, rode ui, zwarte olijf, scharrelei, kropsla, balsamico dressing, cherrytomaat, veldsla, 'Vanmenno' brood, boerenboter

### SALADE CARPACCIO | 22

Dungesneden rundvles, tomaat, olijven, cashewnoot, Oud Enkhuizer kaas, truffelmayonaise, komkommer, kruidendressing, gemengde sla, 'Vanmenno' brood, boerenboter

### SALADE GEITENKAAS | 19

Geitenkaas, uitgebakken bacon, walnoot, honingmeloen, tomaat, rode ui, croutons, 'Vanmenno' brood, boerenboter

## CATCH OF THE DAY

Ontdek onze 'Catch of the Day': kraakverse vis geleverd door Schmidt Zeevis uit Rotterdam. Dagelijks wisselt het assortiment, omdat wij de beste vangst van het moment in de vitrine hebben liggen. Van een mooie volle dorade tot een zachte zalmoot: Vers vanuit de zee, rechtstreeks op onze houtskoolgrill en vervolgens op jouw bord. Niet alleen een vis liefhebber? Dan zijn de Black Tiger garnalen bij onze Surf & Turf en Bouillabaisse ook een absolute aanrader!

### SURF & TURF | 33

De ultieme combinatie van land en zee: biefstuk met een Black Tiger garnaal. Dit duo wordt geserveerd met huisgemaakte bearnaisesaus die het gerecht compleet maakt.

150 gram biefstuk, Black Tiger garnaal, bearnaisesaus, aioli, chimichurri, tomaat, rucola, Spaanse friet

### BOUILLABAISSE | 29

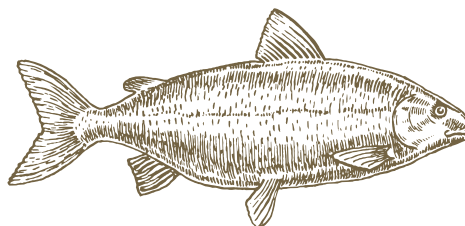
Vers uit eigen keuken: onze kruidige vissoep, rijk gevuld met heerlijke zeevuchten. De soep wordt getrokken van verse visgraten en krijgt door onder andere saffraan een hele mooie, diepe smaak.

Verse vissoep, saffraan, visfilet, Black Tiger garnaal, zeevruchten, roseval, venkel, spinazie, prei, rouille, olijfolie, 'VanMenno' brood

### VIS VAN DE DAG | v.a. 27

Laat je verrassen door de beste dagvangst. Bereid op de houtskoolgrill voor een subtiele grillsmaak. Elke dag anders, altijd heerlijk!

Onze 'Vis van de dag' wordt geserveerd met citroen, aioli, chimichurri, Spaanse friet



# DINER

Vanaf 17.00 uur

## PREMIUM BOTERLAP BEEF

Ervaar het beste van het beste met Boterlap Premium Beef. Dit hoogwaardige vlees is afkomstig van gras gevoerde runderen. Het is zorgvuldig geselecteerd en langdurig gerijpt. Dit vlees, met een subtiele vetmarmering en rijke smaak, biedt een ultieme ervaring, speciaal voor liefhebbers van premium kwaliteit!

*Onderstaande gerechten worden geserveerd met aardappelpuree, gegrilde groenten, aioli, chimichurri*

### WAGYU STEAK | 49

*28 dagen gerijpt, bavette, a la plancha, 200 gram*

### CHEF'S CHOICE OF MEAT! | v.a. 39

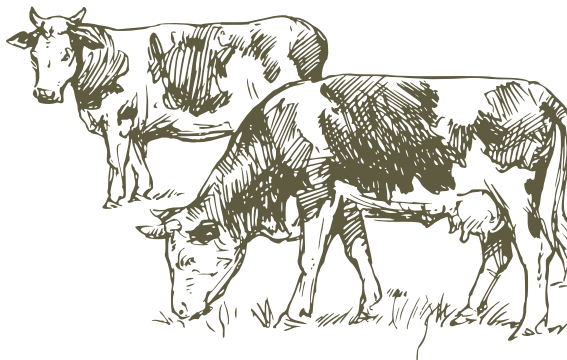
*Vanaf 300 gram, wisselend assortiment, vraag ernaar bij de bediening*

### RIBEYE | 37

*21 dagen gerijpt, 'Simmenthaler' rund, houtskoolgrill, 250 gram*

### ENTRECOTE | 34

*42 dagen gerijpt, 'Black Angus' rund, houtskoolgrill, 200 gram*



## SIDE DISHES

### PIEMENTOS DE PADRON | 9

*In olijfolie gebakken, licht pittig, zout*

### GEGRILDE GROENTEN | 8

*Van het seizoen*

### KNOFLOOK SPINAZIE | 7

*Gebakken in knoflookboter*

### SALADE 'BOTERLAP' | 4

*Kropsla, trostomaat, scharrelei, rode ui, croutons, kruidendressing*

## SAUZEN WARM

### BEARNAISESAUS | 3

*Huisgemaakt, scharreleitjes, roomboter, dragon, kervel*

### PEPERSAUS | 3

*Huisgemaakt, romig, groene peper*

### CHAMPIGNON ROOMSAUS | 3

*Huisgemaakt, gebakken paddenstoelen*

# — DESSERT —

## **KAASPLANK 'BOTERLAP' | 12**

*'Zuivelhoeve & Bourgondiër', 4 soorten, walnoten,  
appelstroop, breekbrood  
Met glas 10 jaar oude port | 15*

## **WARM CHOCOLADE CAKEJE | 12**

*À la minute gebakken, pure chocolade, Snickersijs*

## **DAME BLANCHE | 11**

*Vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom, munt*

## **LEMON BOMBASTIC | 10**

*Citroenmousse, citroen sorbetijs, merengue, gedroogde citroen*

## **KOKOSCRÈME BRÛLÉE | 9**

*Mango-passievrucht sorbetijs, crumble van kokos, munt*

## **2 BOLLEN SNICKERSIJS Met slagroom | 6**

## **2 BOLLEN VANILLE-IJS Met slagroom | 6**

## **2 BOLLEN SORBETIJS Met slagroom | 6**

## **KINDERIJSJE Met verrassing | 4**

## **AMBACHTELIJKE FRIANDISES 2 stuks | 5,5**

## **AMBACHTELIJKE VELUWSE APPELTAART | 4,5**

## **DAGELIJKS VERS GEBAK | 5,5**

*Vraag naar de smaken van de dag*

## **VOOR BIJ HET DESSERT**

## **ESPRESSO MARTINI | 11**

## **SCROPPINO | 8**

## **IRISH COFFEE Jameson, bruine suiker, slagroom | 9**

## **43 COFFEE Licor 43, slagroom | 8**

## **ITALIAN COFFEE Amaretto, slagroom | 8**

## **SPANISH COFFEE Tia Maria, slagroom | 8**

## **AMERICAN COFFEE Baileys, slagroom | 7**

## **FRENCH COFFEE Grand Marnier, slagroom | 7**

## **10 JAAR OUDE PORT | 7**

## **MATCHA LATTE | 4,6**