

Reserveren verplicht! Reservation required!

zie reserveringssysteem op website
see reservation system on website

Welkom bij **Bodelaeke** *inspired by smink*

Voor u ligt de menukaart van Bodelaeke, Inspired by Smink. Niet zomaar een menukaart. Alle gerechten zijn met veel lef en creativiteit ontwikkeld door topkok Jan Smink. Samen met ons team, onder leiding van Hanno Schüller en Mark Terpstra, laten wij u genieten van eerlijk en heerlijk eten bij Bodelaeke in Giethoorn.

Naast dit menu à la carte koken wij graag voor speciale gelegenheden. Ook verzorgen wij picknicks, bbq's, catering en bezorgen we graag bij uw vakantiewoning of op uw boot in en rondom Giethoorn. Vraag naar de mogelijkheden.

greetings, team Bodelaeke

Warme dranken

Koffie - Nespresso

Ristretto	2,80
Espresso	2,80
Lungo	2,80
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,25
Espresso Macchiato	2,90
Decafé	2,80

Thee - Eenhoorn

Verveine	2,80
Earl Grey	2,80
Rooibos	2,80
Darjeeling	2,80
Groene Thee	2,80
Jasmijn	2,80

Bij de koffie

Gebak van Inchoc

Chocoladegebak met noten <i>Chocolate cake with nuts</i>	4,75
Appel kruimel met slagroom <i>Apple crumble with whipped cream</i>	4,75
Citroencrème gebak met rood fruit <i>Lemon cream with red fruit</i>	4,75

Koude dranken

Water - Bru

'Plat' 0,25L/0,75L	1,90 / 3,50
'Bruisend' 0,25L/0,75L	1,90 / 3,50

Frisdranken

Coca Cola Regular	2,10
Coca Cola Zero	2,10
Sprite	2,10
Fanta Orange	2,10
Rivella Original	2,25
Lipton Ice Tea Sparkling	2,10
Lipton Ice Tea Green	2,10
Fever-Tree Premium Indian Tonic	3,00
Fever-Tree Mediterranean Tonic	3,00
Fever-Tree Aromatic Tonic	3,00
Fever-Tree Premium Ginger Beer	3,00
Fever-Tree Ginger Ale	3,00

Zuivel

Verse Melk	2,00
Fristi	2,25
Chocomel	2,25

Sappen

Big Tom Tomatensap	3,10
Appelaere Appelsap	2,50
Sinaasappelaere Sinaasappelsap	2,50

Bier

Bieren | Alcohol vrij/arm

Warsteiner Alcoholfrei 0,33L	3,50
VandeStreek Playground IPA 0,33L	5,00
Halve Maan SportZot 0,33L	5,00

Bieren | tap

Hertog Jan 0,25L	2,90
Hertog Jan 0,50L	5,80
Smink Vibes+ Blond 0,33L	3,75
Smink Vibes+ Tripel 0,33L	3,75
Texelse Bierbrouwerij Skuumkoppe	3,75

Bieren | fles

Weihenstephaner Hefeweissbier 0,50L	6,00
Boon Geuze Mariage Parfait 0,375L	8,00
Boon Oude Kriek 0,75L	17,50
3 Fonteynen Oude Geuze Cuvée	40,00
La Trappe Dubbel 0,33L	5,25
La Trappe Quadrupel 0,33L	5,50
Chimay Grande Réserve 0,75L	12,50
Huyghe Delirium Black Barrel Aged 0,75L	50,00
De Molen Heaven & Hell 0,33L	7,00

Wijn

Huiswijn - Mousserend

Parató Cava Brut Reserva <i>Penedès, Spanje</i>	
Glas/Fles	5,50 / 30,00
Kloster am Spitz Sekt Rosé Brut - <i>Burgenland, Oostenrijk</i>	
Glas/Fles	9,00 / 55,00
Laherte Frères Champagne Ultradition Brut - <i>Champagne, Frankrijk</i>	
Glas/Fles	12,50 / 75,00

Huiswijn - Wit

Domaine Horgelus Gros Manseng & Sauvignon Blanc <i>Gascogne, Frankrijk</i>	
Glas/Fles	4,50 / 23,50
Weingut Neiss Riesling Trocken - <i>Pfalz, Duitsland</i>	
Glas/Fles	5,50 / 29,50

Huiswijn - Rose

Castello di Radda Rosato Sangiovese <i>Toscane, Italië</i>	
Glas/Fles	4,50 / 23,50
Parató Pinot Noir Rosada <i>Penedès, Spanje</i>	
Glas/Fles	5,50 / 29,50

Huiswijn - Rood

Condamine l'Eveque Wilesinde Merlot <i>Côtes de Thongue, Frankrijk</i>	
Glas/Fles	4,50 / 23,50
Tutunjian Single Vineyard Cabernet Sauvignon <i>Curicó Valley, Chili</i>	
Glas/Fles	5,50 / 29,50

Vraag ook naar onze uitgebreide wijnkaart!

Cocktails

Gin&Tonic - Copper Head 10,50

Premium Indian Tonic - Limoen

Gin&Tonic - Hermit 10,50

Mediterranean Tonic - Zeekraal

Gin&Tonic - Marula 10,50

Aromatic Tonic - Grapefruit

Dark 'n Stormy - Goslings 8,00

Premium Ginger Beer - Limoen

Gedistilleerd

Zuidam Jonge Jenever 3,50

Zuidam Oude Jenever 3,50

Weduwe Joustra Beerenburg 3,00

Union Rum Lemon & Leaf 6,50

Union Rum Spice & Sea Salt 6,50

Goslings Black Seal 4,00

Tovaritch! Premium Vodka 4,00

Zuidam Honing Whisky Liqueur 4,50

Baileys Original Irish Cream 3,50

Bongiorno Limoncello 4,00

Adriatico Amaretto 4,50

Grand Marnier Cordon Rouge 4,50

Buffalo Trace Kentucky Bourbon 5,00

Aberlour 12y Speyside Single Malt 7,50

Oban 14y Highland Single Malt 9,50

Laphroaig 10y Islay Single Malt 6,00

Chateau Montifaud Cognac XO 11,00

lunch, lounge and diner

Dieetwensen of allergieën? Geef deze tijdig door aan de keuken.

Dietary requirements or allergies? Pass this on to the kitchen in time.

Gerechten met een ✓ kunnen ook vegetarisch besteld worden.

Dishes with a ✓ can also be ordered vegetarian.

Salads and Breads

- ▶ **Caesar salade klassiek** ✓ € 13,75
croutons | gebakken kip | spek | kaas
Caesar Salad Classic | croutons | fried chicken | bacon | cheese
- ▶ **Tabouleh** ✓ € 14,50
lamsham | paprika | gezouten yoghurt | munt
Tabouleh | lamb ham | paprika | salted yogurt | mint
- ▶ **‘Omelet Bodelaeke’** ✓ € 14,00
pata negra ham | oude kaas |
gepofte tomaat | desembrood
*‘Omelette Bodelaeke’ | pata negra ham |
old cheese | roasted tomato | sourdough bread*
- ▶ **Club Sandwich** ✓ € 11,50
brioche | toast | sla | kip | spek | tomaat
brioche | toast | lettuce | chicken | bacon | tomato
- ▶ **Hotgoose** € 10,00
gans | curry | ui
Hotgoose | goose | curry | onion
- ▶ **Hamburger van de melkkoe** € 14,50
brioche | salsa | pittige augurk
Dairy cow burger | brioche | salsa | spicy pickle
- ▶ **Gepocheerd hennenei** ✓ € 12,50
toast | zalm | hollandaise
Poached hen egg | toast | zalm | hollandaise
- ▶ **Soup of the day** ✓ € 7,50
Geserveerd met brood en boter
Served with bread and butter
- ▶ **Bouillabaisse** € 12,50
rouille | gruyère
Bouillabaisse | rouille | gruyère

All Day

Inspired by smink

- ▶ **Half dozijn oesters** € 17,50
Half a dozen oysters
- ▶ **Fruits de mer** € 57,50
Fruits de mer
- ▶ **Halve kreeft thermidor** € 22,50
Half lobster thermidor
- ▶ **Blini Kaviaar** € 40,00
20 gram kaviaar | crème fraiche | bieslook
*Bline Caviar | 20 grams of caviar |
crème fraiche | chives*
- ▶ **Hamburger met ganzenlever** € 28,00
met compote van uien op brioche
*Hamburger with foie gras |
compote of onions on brioche*
- ▶ **Ribeye melkkoe** € 30,00
friet | gepofte knoflook | boerenboter
*Dairy cow ribeye | fries | roasted garlic |
farmer's butter*
- ▶ **Sorbet met rood fruit
en slagroom** € 7,50
Sorbet with red fruit and whipped cream
- ▶ **Vanille ijs met
chocoladesaus en slagroom** € 7,50
*Vanilla ice cream with chocolate sauce
and whipped cream*

Lounge

Inspired by smink

- ▶ **Bitterbal** € 8,00
stoofvlees | grove mosterd | 8 stuks
Bitterbal | pot roast | mustard | 8 pieces
- ▶ **Nachos** ✓ € 8,00
avocado | chili | kaas
Nachos | avocado | chili | cheese
- ▶ **Nootjes en olijven** ✓ € 6,00
Nuts | olives
- ▶ **Charcuterie** | kaas | picalilly € 12,00
Charcuterie | cheese | picalilly
- ▶ **Brood** | dips | boerenboter ✓ € 7,00
Bread | dips | butter
- ▶ **Gyoza** | bosui | unagi | krokante ui € 8,00
Gyoza | spring onion | unagi | crispy onion
- ▶ **Flammkuchen** € 10,00
prei | spek | crème fraiche ✓
Flammkuchen | leek | bacon | creme fraiche
- ▶ **Kabeljauw** € 9,50
bierbeslag | jalapeno | furikage
Cod | beer batter | jalapeno | furikage

Kids

- ▶ **Tomatensoepje** | *Tomato soup* € 5,50
- ▶ **Snacks en friet** | *Snacks and fries* € 7,50
- ▶ **Poffertjes** | *Dutch mini pancakes* € 6,00
- ▶ **Flammkuchen** | *Flammkuchen* € 8,00
- ▶ **Kinderijsje** | *Children's ice cream* € 4,50

Diner

Inspired by smink

Voorgerechten / Starters

► Zeebaars € 16,00

ceviche | karnemelk | bieslook

Sea bass | ceviche | buttermilk | chives

► Tomatenbouillon ✓ € 14,00

kreeft | watermeloen

Tomato broth | lobster | watermelon

► Bouillabaisse € 14,00

rouille | gruyère

Bouillabaisse | rouille | gruyère

► Boerenterrine € 15,00

lever | zuurdesem | rabarber

Farmhouse terrine | liver | sourdough | rhubarb

Hoofdgerechten / Main course

► Catch of the day € 27,50

manzanilla | bloemkool | baharat | kappertjes

Catch of the day | manzanilla |

cauliflower | baharat | capers

► Snoekbaars € 28,00

paling | kerrie | augurk | aardappel

Zander | eel | curry | pickle | potato

► Procureur € 24,00

spek | knolselderij | sjalottenjus

Pork Neck | bacon | celeriac | shallot gravy

► Ribeye melkkoe € 32,00

polenta | groene asperge | Madeira

Dairy cow ribeye | polenta |

green asparagus | Madeira

► Risotto ✓ € 21,00

hennenei | oude kaas | brioche

Risotto | hen egg | old cheese | brioche

► Prei ✓ € 21,00

ui | mosterd | gnocchi | paddestoel

Leek | onion | mustard | gnocchi | mushroom

Voor erbij / Sidedish

- ▶ 'Frietje Bodelaeke' √ € 4,50
French fries Bodelaeke'
- ▶ 'Salade mesclun' √ € 3,25
'Mesclun salad'

Nagerechten / Desserts

- ▶ **Assortiment kazen** € 12,00
appelstroop | notenbrood
Cheese assortment | apple syrup | nut bread
- ▶ **Madeleine** € 9,00
vanille | gezouten karamel
Madeleine | vanilla | salted karamel
- ▶ **Witte choco** € 9,00
watermeloen | Safari
White choco | watermelon | Safari
- ▶ **Aardbei** € 9,00
biest | vlierbloesem
Strawberry | colostrum | elderflower

Verrassingsmenu

Surprise menu

U kunt ten alle tijde kiezen voor het verrassingsmenu van de kok.

Voor groepen vanaf 8 personen koken wij een menu in overleg met de keuken, óf u kunt kiezen voor het verrassingsmenu van de kok.

You can choose the surprise menu from the chef at any time.

For groups from 8 people we cook a menu in consultation with the kitchen, or you can opt for the chef's surprise menu

- 3** gangen / *course* € 38,00
- 4** gangen / *course* € 46,00
- 5** gangen / *course* € 54,00