



DINER MENU

- VRIJDAG & ZATERDAG -

WELKOM BIJ B.K.O.

Super leuk dat jullie er zijn!

Wij gaan jullie een heerlijke avond laten beleven.

Vrijdag & zaterdag is onze keuken open van 18:00 - 21:00.

Zondag is onze keuken open van 16:00 - 19:00 (verkleinde kaart)

B.K.O. PLANKEN

B.K.O.'S BORREL PLATEAU [M]

€ 25,-

Plateau met diverse soorten kazen, vleeswaren, crackers & kaassalade

[2 tot 3 personen | alleen kaas + € 5,-]

Wijntip: Domaine Saint Pons Rosé | Frankrijk | 50% Grenache & 50% Cinsault | Droge, subtiele en sappige Provence rosé | € 5,50 per glas

B.K.O.'S BORREL PLATEAU [XL]

€ 45,-

Plateau met diverse soorten kazen, vleeswaren, crackers & kaassalade

[4 tot 5 personen | alleen kaas + € 10,-]

Wijntip: De los Abuelos | Spanje | 100% Godello | Stijlvolle wijn, vol en zacht van smaak | € 45,50 per fles

B.K.O.'S VEGAN PLATEAU

€ 30,-

Plateau met diverse soorten vegan kazen, crackers, olijven & dip

[2 tot 3 personen]

*extra crackers (60 gr.) + € 2,-

KAASFONDUE

Mmmhh zin in kaasfondue? Dan moet je onze kaasfondue echt eens proberen. Wij hebben vier verschillende smaken. Alle soorten kaasfondue worden geserveerd met stokbrood & diverse groenten.

SOORTEN KAASFONDUE:

ZWITSERSE KAASFONDUE € 19,50

HOLLANDSE KAASFONDUE € 19,50

TRUFFEL KAASFONDUE € 22,-

BLAUWE KAASFONDUE € 22,-

Wijntip: MWC Pinot Noir | Australië | 100% Pinot Noir | Licht, fris en zacht van smaak | € 5,- per glas

Wijntip: Gorgorito | Spanje | 100% Verdejo | Fris, droog, sappig en zomers van smaak | € 18,50 per fles

*"People that love cheese...
are the best people!"*

PIMP YOUR FONDUE

Heerlijk voor bij de kaasfondue! Lekker om los te eten maar zeker het dippen waard.

100 gram Spaanse & Italiaanse vleeswaren

€ 6,50

100 gram gerookte zalm & gamba's

€ 8,50

*extra pistolet + € 2,- | extra groenten/rauwkost + € 5,95

PROEF, ERVAAR & GENIET MET ELKAAR!

Bij B.K.O. staat genieten centraal en daar hoort lekker eten bij! Dat willen we natuurlijk graag met jullie delen. Kleine gerechtjes om maximaal van alles te genieten!

Wij adviseren om 3 gerechten per persoon te kiezen. Wil je het iets uitbreiden? Bestel dan een side dish erbij en/of ga voor een heerlijk dessert!

Wij serveren eerst de koude en daarna de warme gerechten.

... Kan je niet kiezen?

- CHEF'S CHOICE -

Laat de keuze over aan de chef en laat je verrassen!

2 gerechten + friet + dessert

€ 37,95 p.p.

3 gerechten + dessert

€ 47,50 p.p.

*"Nothing brings people
together like good food"*

KOUDE GERECHTEN

BRUSCHETTA MET GEROOKTE ENTRECOTE

€ 12,-

Mesclun | pijnboompitten | olijven tapenade | [Tetê de Moine] 

Wijntip: Romeo Monastrell | Spanje | 100% Monastrell | Vol fruitige en stoere rode wijn | € 4,50

KAAS/SPINAZIE KROKETJES

€ 10,50

Feta spinazie salade | pijnboompitten

Wijntip: Sauvignon de Touraine | Frankrijk | 100% Sauvignon Blanc | Fris en elegant van smaak | € 4,75

B.K.O. SUSHI

€ 12,-

Advocado | komkommer | sushi rijst | zalm

Wijntip: Teufelskante Riesling | Duitsland | 100% Riesling | Fris, zacht en aromatisch van smaak | € 5,-

MINI TACO MET TONIJN

€ 13,-

Chili mayo | mesclun

Wijntip: Bosco del Merlo 'Blush' rosé | Italië | Blend van druiven | Fris, vol en fruitig smaak | € 4,75

IBERICO HAM

€ 12,50

Hummus | antiboise | crostini

Wijntip: Paololeo Passo del Cardinale Primitivo | Italië | 100% Primitivo | Soepel, zacht, vol, rond en elegant van smaak | € 5,-

PLATTER TO SHARE

€ 37,50

Voorgerechten plateau to share voor 2 personen

Wijntip: Nani Rizzi fles | Italië | 100% Glera | Licht zoet, fruitig en mousserend | € 26,50

"Friends buy
you food.
Best friends
eat your food."

SIDE DISH

| | |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| FRIET VAN FRIETHOES Met mayonaise | € 5,75 |
| TRUFFEL FRIETHOES Met truffelmayo & truffel Pecorino | € 6,95 |
| ZOETE AARDAPPELFRIET Met truffelmayo | € 6,95 |
| BOL BROOD MET DIP Emile bol aioli tapenade | € 6,- |
| GRIEKSE SALADE Komkommer tomaat olijven rode ui feta | € 6,- |

WARMERECHTEN

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| COURGETTE SOEP ✓ Dukkah olijfolie <i>Wijntip: Morandé Gewurztraminer Chili 100% Gewurztraminer Fris, droog en exotisch van smaak € 4,75</i> | € 9,50 |
| CAMEMBERT VOOR 2 PERSONEN ✓ Desem brood <i>Wijntip: Teufelskante Riesling Duitsland 100% Riesling Fris, zacht en aromatisch van smaak € 5,-</i> | € 14,50 |
| ZALM RISOTTO Groene asperges zalm [Asperge risotto] ✓ <i>Wijntip: Paololeo Battigia Chardonnay Italië 100% Chardonnay Volle fruitige wijn met frisse afdronk € 4,75</i> | € 13,50 |
| PIZZA CARPACCIO Carpaccio truffelpecorino pijnboompitten truffelmayo [pizza 3 soorten kaas] ✓ <i>Wijntip: MWC Pinot Noir Australië 100% Pinot Noir Elegante en verfijnde rode wijn die wij licht gekoeld schenken € 5,-</i> | € 14,50 |
| VEGAN LOEMPJA ✓ Tofu cashewnoten dadels wortel witte kool rode uien chutney <i>Wijntip: Morandé Gewurztraminer Chili 100% Gewurztraminer Fris, droog en exotisch van smaak € 4,75</i> | € 13,50 |
| WISSELEND VISGERECHT Vraag de Kaasmeisjes naar het visgerecht <i>Wijntip: Quinta de Santiago Portugal 100% Alvarinho Elegant en vol van frisse minerale smaken € 6,25</i> | dagprijs |

More food on the other side!

BBQ SPECIALS

Deze warme gerechten komen van de Big Green Egg BBQ

BAVETTE VAN DE GRILL

€ 14,50

Aardappel/uien taart | port stroop | groene asperge

Wijntip: Chateau Pellebouc | Frankrijk | Merlot, Cabernet Sauvignon |

Fruutig, soepel en sappig van smaak | € 5,50

KNOFLOOK GAMBA'S

€ 14,50

Gepofte krieltjes | groene groentes | miso mayonaise

Wijntip: Apostelhoeve Cuvée XII | Nederland | Blend van druiven | Fruutig,

sappig en fris van smaak | € 7,25

BONELESS RIBS

€ 14,00

Gefrituurde uien | saffraan aioli

Wijntip: Freakshow Zinfandel | U.S.A. | Zinfandel | Volle, zachte en krachtige

wijn met mooie kruidigheid | € 8,25

LAMSPIES

€ 15,50

Caponata | roseval aardappeltjes

Wijntip: Bosco del Merlo Merlot | Italië | 100% Merlot | Soepel, vol, zacht, fris

en verleidelijk van smaak | € 5,25

MOEILIJK KIEZEN HE...

...LAAT DE CHEF

DAT VOOR JE DOEN!

- CHEF'S CHOICE -

Laat de keuze over aan de chef en laat
je verrassen!

2 gerechtjes + friet + dessert

€ 37,95 p.p.

3 gerechtjes + dessert

€ 47,50 p.p.

DESSERTS

- AARDBEIENSLOF** € 10,50
Geserveerd met lolly van tonkabonen ijs
Wijntip: Vieira de Sousa Rosé Port | Portugal | Fruitig en zoet van smaak | € 5,-
- WITTE CHOCOLADE LAVATAARTJE** € 11,50
Geserveerd met stracciatella ijs
Wijntip: Sherry Pedro Ximinez | Spanje | 100% Pedro Ximinez | Super dik, donker, krachtig en stroperig zoet van smaak | € 6,25
- FRAMBOZEN CHEESECAKE** € 10,50
Geserveerd met witte chocolade frambozen crumble
Wijntip: Moscato Dolce | Italië | 100% Moscato | Licht zoet, fruitig en mousserend | € 4,75
- DO YOU LIKE PINA COLADA?** € 10,50
Kokoscake | ananas | kokosijs | witte chocolademousse
Wijntip: Late Harvest | Chili | 100% Sauvignon Blanc | Krachtig, zoet met houtrijping | € 6,50
- LIMONCELLO TIRAMISU** € 10,50
Geserveerd met yoghurt ijs
Wijntip: Coteaux de l'Aubance | Loire | 100% Chenin Blanc | Fris, zoete dessertwijn | € 5,50
- KAASPLANKJE 5 SOORTEN KAAS** € 12,50
Diverse soorten binnen- & buitenlandse kazen
Wijntip: Vieira de Sousa Ruby Reverse | Portugal | Ruby Port van zeer hoge kwaliteit | € 5,50

"Life is uncertain, eat desserts first"