

BROODJES tot 16.00 uur

‘Tuna melt’ met ‘ikan pepesan’ tonijn en Beemster kaas 10,⁷⁵
zuurdesembrood - tonijn salade - kropsla - atjar

Beemster overjarig vega 8,⁵⁰
zuurdesembrood - gemengde sla
tomaat dressing - tuinkers

Sandwich ‘ratatouille’ vegan 8,⁵⁰
zuurdesembrood - aubergine crème
courgette - salade – paprika mayonaise

Runder pekelvlees 11,²⁵
meergranen bol – mosterd mayonaise
kruidensla – zure bom

Pulled pork & Koreaans zoetzuur van rode ui 10,²⁵
zuurdesembrood – rode ui – ijsbergsla - sesam

Pinsa met venkel & tomaat vegan 9,²⁵
Italiaanse pinsa – dungseden venkel
tomaat, olijf & lavas - little gem

Kippendijen ‘Mexicaans’ 9,⁵⁰
rustieke baguette - gemarineerde kip
guacamole - zure room - Beemster overjarig

Boerentosti 7,⁷⁵
op de plaat gebakken - Beemster kaas
achterham

‘Sunny Pocket’ feta ‘chimichurri’ vega pasta ‘romesco’ salade 9,⁵⁰
feta – chimichurri – rode ui – pastasalade

SOEPEN

Met zuurdesembrood & arbequina olijfolie

Ramen kip 9,⁷⁵
bouillon - ramen noedels - bosui
bundelzwam - koriander

Bloemkool, prei, curry & kokos vegan 9,⁷⁵
taugé - romanesco - kerrie olie

FORT BOWLS

Keuze uit: 19,⁷⁵
kippendijen, zalm & tonijn, biefstukreepjes of mix van bonen in krokante maïs vega
geserveerd met rijst, aangemaakt met
Japanse dressing - wakamé - sojaboontjes
soja & wasabi

SALADES

Met zuurdesembrood & arbequina olijfolie

Gerookte kip 15,⁵⁰ | 19,⁵⁰
romaine sla - gerookte kip - ansjovisdressing
omelet - knoflook crouton
& Parmezaanse kaas 3,⁰⁰

Noorse zalm ‘gravad lachs’ 16,⁷⁵ | 20,⁷⁵
gemengde sla - Kesbeke zilveruitjes
tzatziki

Conchiglioni pasta ‘romesco’ en kastanje champignon vegan 14,⁷⁵ | 18,⁷⁵
pasta salade – paprika & amandel
kastanje champignon
& kippendijen 4,⁷⁵

Biefstukreepjes ‘yakitori’ (lauwwarm) 16,⁷⁵ | 20,⁷⁵
gemengde sla - kemiri noot - paddenstoelen
paprika - pompoen

Quinoa, rode biet & linzen vegan 14,⁷⁵ | 18,⁷⁵
quinoa salade – rode biet – witlof
gemengde sla - krokante quinoa
& kippendijen 4,⁷⁵

GERECHTEN

Saté van kippendijen 17,⁵⁰
geroosterd - salade Indonesische
groentjes - pindasaus
& frites uit Zuyd & Zaanse mayonaise 3,⁷⁵
& rustiek broodje 1,⁷⁵

Fort hamburger 18,⁵⁰
geserveerd op een brioche bol - salsa van
tomaat, paprika & augurk - sambalmayonaise
& Beemsterkaas 1,⁰⁰
& Beemsterlant's spek 1,⁰⁰
& frites uit Zuyd & Zaanse mayonaise 3,⁷⁵
& ovenkrieltjes & Zaanse mayonaise 2,⁷⁵

Knolselderijburger van boer Ted vegan 16,⁷⁵
geserveerd op een sesam bol - coleslaw
kropsla - vegan Zaanse mosterd mayonaise
& frites uit Zuyd & Zaanse vegan mayonaise 3,⁷⁵
& ovenkrieltjes & Zaanse vegan mayonaise 2,⁷⁵

PROEVERIJEN

Zalm ‘gravad lachs’ 8,²⁵
tzatziki – papadum – zilverui

Tonijn 8,²⁵
rauw - zeewiersalade - soja/wasabi dressing

Beemster buikspek (lauwwarm) 8,²⁵
lage temperatuur gegaard
ramen noedels - sperziebonen - bosui

Gerookte kip 8,²⁵
romaine sla - omelet - ansjovis dressing

Biefstukreepjes ‘yakitori’ 8,²⁵
paddenstoelen - paprika - pompoen

Quinoa, rode biet & linzen vegan 8,²⁵
witlof - hummus - gemengde sla

Combinatie van 4 gerechten 30,⁷⁵
Maak uw selectie uit bovenstaande
proeverij gerechten



Uiteraard zijn specifieke wensen of aanpassingen in overleg mogelijk. Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat ons dit dan weten.

Tussen 16.00 en 17.00 uur bereiden we het diner voor. U kunt dan uitsluitend van de loungekaart bestellen.

Poterne^o

Restaurant

Proef de smaken van ons Poterne restaurant, laat u verrassen met een 2, 3 of 4 gangen menu. Dit menu bestaat uit gerechten die zijn samengesteld uit ingrediënten van het seizoen.

2 gangen menu 35,⁰⁰
3 gangen menu 45,⁰⁰
4 gangen menu 55,⁰⁰

GERECHTEN vanaf 17.30 uur

Boerderijhoen 22,⁵⁰
orzo & vadouvan - sperziebonen - cavolo nero
jus dragon
Vis van de dag 22,⁵⁰
bloemkool ‘beurre noisette’ - macadamia
dressing yakiniku & sjalot
Corvina 22,⁵⁰
witte kool ‘carbonara’ - Alkmaarse gort & oude
Beemster - schuimige saus kreeft
Livar procureur 22,⁵⁰
snijbiet - aardappel & Zaanse mosterd
jus met crème fraîche & kerrie
Runder bavette 22,⁵⁰
‘kamja jorim’ zoete aardappel - broccoli
jus citroengras
Konijn medaillon & rilette 22,⁵⁰
pancetta - risotto met tomaat - courgette
jus tijm
Pompoen & polenta vegan 22,⁵⁰
ponzu - shi itake - saus mierikswortel
& Beemster knoflook

DESSERTS vanaf 12.00 uur

Citrus vegan 10,⁰⁰
mandarijn crème - grapefruit & Thaise basilicum
wortel & yuzu sorbet
Chocolade ‘millefeuille’ 10,⁰⁰
witte chocolade mousse - pure chocolade ganache
kardemom roomijs
‘Appeltaart & slagroom’ 10,⁰⁰
cremeux - kaneel crumble - boerenjongens roomijs
Kaas van Bourgondisch Lifestyle 16,⁵⁰
4 soorten kaas uit het seizoen - chutney
desembrood met walnoten, hazelnoten & rozijnen
Bonbon van Chocolate Planet 1,⁷⁵