



PORT AB NEKKERWEG
1910.





Welkom bij Fort Resort Beemster

Het Fort aan de Nekkerweg is een bijzondere locatie. Dit is de plek waar twee Werelderfgoederen bijeenkomen, namelijk het fort als onderdeel van de Stelling van Amsterdam én gelegen in de Beemster polder tevens geëerd met het Unesco Werelderfgoed predicaat.

Het Poterne restaurant bevindt zich letterlijk en figuurlijk in het hart van het fort. Hier komt alles samen: historische omgeving, smaakvolle inrichting, uniek design, mooie gerechten, heerlijke wijnen en gastvrijheid op hoog niveau.

In het Poterne restaurant gaat het om proeven, beleven & genieten. We serveren daarom proeverijgerechtjes. Deze worden met ambacht samengesteld uit het aanbod van de seizoenen en zoveel mogelijk met biologische ingrediënten uit de Beemster en omstreken. We combineren pure gerechten met mooie wijnen.

De basis van onze kookwijze is de klassieke Franse keuken met toepassing van moderne ontwikkelingen en trends, daarbij spelen oosterse invloeden een belangrijke rol.

Wij wensen u een bijzondere culinaire beleving toe.

Geniet samen, proef en ontspan.



Gastronomisch menu

We werken met dagverse, seizoensgebonden, liefst regionale producten.

Uiteraard zijn eventuele (vegetarische) wensen
of aanpassingen in overleg mogelijk.

Houdt u er rekening mee dat deze gerechten enige bereidingstijd kosten.

Het gastronomisch menu serveren we per tafel.

2 gangen (lunch)

35,00

3 gangen

45,00

4 gangen

55,00

5 gangen

65,00

6 gangen

75,00

Gerechten 15,⁰⁰

KNOLSELDERIJ ‘BIG GREEN EGG’

Bospeen & kombu – emulsie gebrand hooi – lijnzaadkrokant vegan

ZALMFOREL

Garam massala – koolrabi – gel gerookte sesam

MAKREEL

Japans gemarineerd – bosui, citrus & wasabi – gepofte boekweit

GAMBA & PARELHOEN

Gyoza - pastinaak chawanmushi - pinda - olie van gamba

BOERDERIJHOEN

Orzo & vadouvan - sperziebonen – cavolo nero – jus dragon w *

‘VIS VAN DE DAG’

Bloemkool ‘beurre noisette’ - macadamia – dressing yakiniku & sjalot w *

OSSENHAAS

Dun gesneden – brioche - mousse Parmezaanse kaas – basilicum mayonaise

CORVINA

Witte kool ‘carbonara’ - Alkmaarse gort & oude Beemster – schuimige saus kreeft w *

LIVAR PROCUREUR

Snijbiet – aardappel & Zaanse mosterd – jus met crème fraîche & kerrie w *

KALFSWANG

Pani puri – structuren van biet – mosterdzaad - floregano w

RUNDER BAVETTE

‘Kamja jorim’ zoete aardappel – broccoli - jus citroengras w *

KONIJN MEDAILLON & RILLETTE

Pancetta - risotto met tomaat – courgette – jus tijm w*

POMPOEN & POLENTA

Ponzu – shi itake – saus mierikswortel & Beemster knoflook vegan w*

*** is ook te bestellen als groter gerecht (supplement 7,50)**

*Uiteraard zijn vegetarische wensen of aanpassingen in overleg mogelijk.
Mocht u specifieke dieetwensen of allergieën hebben laat het ons weten.*

Desserts 10,⁰⁰

CITRUS



Mandarijn crème – grapefruit & Thaise basilicum – wortel & yuzu sorbet **vegan**

CHOCOLADE ‘MILLEFEUILLE’

Witte chocolade mousse – pure chocolade ganache – kardemom roomijs

‘APPELTAART & SLAGROOM’

Cremeux – kaneel crumble – boerenjongens roomijs

KAAS VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE (supplement 6,50)

4 soorten kaas uit het seizoen - chutney - desembrood met walnoten, hazelnoten & rozijnen

BONBONS

Assortiment van Chocolate planet, per stuk 1,75