Broodjes tot 16.00 uur

Gerookte zalm 11,25
zuurdesembrood - dille mosterd - kropsla
gefrituurde kappertjes

Beemster overjarig vega 8,75
zuurdesembrood - gemengde sla
tomaatdressing - tuinkers

Sandwich avocado, komkommer & gedroogde tomaat vegan 8,75
zuurdesembrood - avocadocrème
tapenade – peterselie

Runder bressaola 11,75
meergranen bol - pesto mayonaise
kruidensla - Parmezaanse kaas - hazelnoot

Pulled pork & Koreaans zoetzuur van rode ui 10,50
zuurdesembrood - rode ui - ijsbergsla - sesam

Pane calzone & pompoen hummus vegan 9,75
pane calzone - salsa rode biet & balsamico
pompoenpit

Kippendijen 'Mexicaans' 9,75
rustieke baguette - gemarineerde kip
guacamole - zure room - Beemster overjarig

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

'Sunny Pocket' cheddar & pasta 'caponata' vega 9,50
cheddar - ratatouille - rode ui - pasta salade

Soepen
Met zuurdesembrood & arbequina olijfolie

Minestrone 9,75
kip bouillon - tomaat - bosui - orzo

Geroosterde paprika & courgette vegan 9,75
ovengeroosterde paprika - courgette - soja room

Fort bowls

Keuze uit: 19,75
kippendijen, zalm & tonijn, biefstukreepjes of 'wakadori' konings oesterzwam vegan
geserveerd met rijst, aangemaakt met
Japanse dressing - wakamé - sojaboontjes
soja & wasabi

Salades
Met zuurdesembrood & arbequina olijfolie

Gerookte kip 15,75 | 19,75
romaine sla - gerookte kip - ansjovisdressing
omelet - knoflook crouton
& Parmezaanse kaas 3,25

Gerookte forel & knolselderij 16,75 | 20,75
gemengde kruidensalade - pimentmayonaise
krokante wilde rijst

Maccheroni pasta 'caponata' vegan 14,75 | 18,75
pasta salade – tomaat - olijf - kappertjes
& kippendijen 4,75
& burrata 4,50

Biefstukreepjes 'yakitori' (lauwwarm) 18,25 | 22,25
gemengde sla - kemiri noot - paddenstoelen
paprika - pompoen

Tabouleh, baba ganoush & granaatappel vegan 14,75 | 18,75
bulgur salade – labneh - mesclun - naan brood
& kippendijen 4,75

Gerechten

Saté van kippendijen 17,75
geroosterd - salade Indonesische
groentjes - pindasaus
& frites uit Zuyd & Zaanse mayonaise 4,25
& rustiek broodje 1,75

Fort hamburger 18,50
geserveerd op een brioche bol - salsa van
tomaat, paprika & augurk - sambalmayonaise
& Beemsterkaas 1,25
& Beemsterlant's spek 1,25
& frites uit Zuyd & Zaanse mayonaise 4,25
& ovenkrieltjes & Zaanse mayonaise 3,75

Burger van spitskool rendang vegan 16,75
geserveerd op een sesam bol - zoetzure taugé
kropsla - vegan furikake mayonaise
& frites uit Zuyd & Zaanse vegan mayonaise 4,25
& ovenkrieltjes & Zaanse vegan mayonaise 3,75

Proeverijen

Gerookte forel & knolselderij 8,50
salade - pimentmayonaise - krokante wilde rijst

Tonijn 8,50
rauw - zeewiersalade - soja/wasabi dressing

Beemster buikspek (lauwwarm) 8,50
lage temperatuur gegaard
ramen noedels - haricots verts - bosui

Gerookte kip 8,50
romaine sla - omelet - ansjovisdressing

Biefstukreepjes 'yakitori' 8,50
paddenstoelen - paprika - pompoen

Tabouleh & labneh vegan 8,50
bulgur - mesclun - granaatappel

Combinatie van 4 gerechten 31,75
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 Restaurant

Proef de smaken van ons Poterne restaurant en laat je 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

Tamme eend 22,50
spitskool & kokos - red meat radijs & sinaasappel
jus Thaise gember

Vis van de dag 22,50
dahl van rode linzen - gemarineerde cherry tomaat
zeegroente - 'gazpacho' dressing

Dorade 22,50
aardappel 'risotto' - ratatouille
schuimige saus basilicum

'Pluma Iberico' 22,50
deel van de nek - aardappel donut
jus Amerikaanse mosterd

Dubbeldoel runder entrecote 22,50
crème zoete aardappel - peulgroenten
jus barbecue

Parelhoen 22,50
little gem - open ravioli - knolselderij &
geroosterde sjalot - jus zilverui

Pompoen & bospeen vegan 22,50
bospeen miso - gefermenteerde pompoen
filo '5 spices' - saus zeewier & wasabi

Desserts vanaf 12.00 uur

Ananas structuren vegan 10,00
gegrilleerd, gekonfijt & gel - crumble hazelnoot
balsamico roomijs

Pure chocolade & kokos 10,00
'dome' - kokos schuim - gemarineerde mango
kokos sorbet

'Rood fruit salade' 10,00
dragon & frambozen azijn - watermeloen
honingraat - honing roomijs

Kaas van Kaasfort Amsterdam 16,50
4 soorten kaas uit het seizoen - chutney
desembrood met walnoten, hazelnoten & rozijnen

Bonbon van Chocolate Planet 1,75