



PORT AB NEKKERWEG

1913.





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

MINI BLOEMKOOL ‘BIG GREEN EGG’



Crème bloemkool – koriander mayonaise – kaviaar mosterdzaad **vegan**

KABELJAUW & ZEESLA

Groene asperge – yoghurt & limoen – zwarte knoflook tuille

ZWAARDVIS & RODE BIET

Zoetzure taugé – krokant rijstvel – saffraan mayonaise

GAMBA

Dun gesneden & gebrand – rouleau gamba & tramezzini – couscous raz el hanout

TAMME EEND

Spitskool & kokos – red meat radijs & sinaasappel – jus Thaise gember **w ***

‘VIS VAN DE DAG’

Dahl van rode linzen – gemarineerde cherry tomaat – zeegroente – ‘gazpacho dressing’ **w ***

KALFS SUCADE

‘Rendang’ loempia – kerrie massala mayonaise – tom kha kai **w**

DORADE

Aardappel ‘risotto’ – ratatouille – schuimige saus basilicum **w ***

‘PLUMA IBERICO’

Deel van de nek - aardappel donut – jus Amerikaanse mosterd **w ***

KALFS ENTRECOTE

Dun gesneden – paddenstoelen ‘duxelles’ – mayonaise peterselie

DUBBELDOEL RUNDER ENTRECOTE

Crème zoete aardappel – peulgroenten – jus barbecue **w ***

PARELHOEN

Little gem – open ravioli – knolselderij & geroosterde sjalot – jus zilverui **w***

POMPOEN & BOSPEEN



Bospeen miso – gefermenteerde pompoen – filo ‘5 spices’ – saus zeewier & wasabi **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

ANANAS STRUCTUREN

Gegrilleerd, gekonfijt & gel – crumble hazelnoot – balsamico roomijs **vegan**

PURE CHOCOLADE & KOKOS

‘Dome’ – kokos schuim – gemarineerde mango – kokos sorbet

‘ROOD FRUIT SALADE’

Dragon & frambozen azijn – watermeloen – honingraat – honing roomijs

KAAS VAN KAASFORT AMSTERDAM (supplement 6,50)

4 soorten kaas uit het seizoen – chutney – desembrood met biologische noten & rozijnen

BONBONS

Assortiment van Chocolate planet, per stuk 1,75

Desserts 10,⁰⁰

ANANAS STRUCTUREN

Gegrilleerd, gekonfijt & gel – crumble hazelnoot – balsamico roomijs **vegan**

PURE CHOCOLADE & KOKOS

‘Dome’ – kokos schuim – gemarineerde mango – kokos sorbet

‘ROOD FRUIT SALADE’

Dragon & frambozen azijn – watermeloen – honingraat – honing roomijs

KAAS VAN KAASFORT AMSTERDAM (supplement 6,50)

4 soorten kaas uit het seizoen – chutney – desembrood met biologische noten & rozijnen

BONBONS

Assortiment van Chocolate planet, per stuk 1,75