

Welkom

Op een unieke plek, waar twee Werelderfgoederen samenkomen, namelijk Werelderfgoed de Beemster en het fort als onderdeel van de Stelling van Amsterdam.

De ingrediënten die we gebruiken voor onze gerechten en bijvoorbeeld sappen, proberen we zoveel mogelijk uit de Beemster en omgeving te halen. Van oudsher is de Beemster een veeteelt- en akkerbouwgebied en vanaf de 19e eeuw wordt hier ook veel fruit geteeld. Zo wordt ons biologische brood speciaal voor ons gebakken door een van de beste bakkers van de Beemster. Het vlees dat we serveren komt van boerderijen uit de Beemster waar ze het vee bij naam kennen. Onze jams en sappen worden gemaakt van handgeplukt fruit uit de Beemster bij Eerlijk & Heerlijk. En iedereen wel bekend: de heerlijke Beemster kaas.

Onze keuken is tot 22:00 uur geopend.

In samenspraak met de keuken kunnen wij een gerecht buiten de menukaart om aan u voorstellen als u vegetarisch/veganistisch bent of dieetwensen/allergieën heeft.

Broodjes – tot 16.00 uur

HUISGEMAAKTE FILET AMERICAIN 8,⁷⁵

pistolet – bosui – augurk & ei

PULLED PORK 7,⁷⁵

meergranen bol – piccalilly – geroosterde paprika

KIPPENDIJEN ‘‘B L T’’ 7,⁷⁵

pistolet – spek – tomaat & kerrie

BOERENTOSTI 6,⁷⁵

op de plaat gebakken – Beemster kaas – kiprollade & tomaten tapenade

CIABATTA MOZZARELLA & GEMARINEERDE PEPERTJES  6,⁷⁵

zoetzure gerookte bietjes – rucola

ZALM & GESMOLTEN KAAS 9,⁵⁰

bagel – zalmsalade – piment d’Espelette

BEEMSTER OVERJARIG  6,⁷⁵

zuurdesembrood – rucola – Zaanse mosterddressing – tuinkers

VEGAN SANDWICH  6,⁵⁰

zuurdesembrood – ratatouille salade – tomaat tapenade – bosui

Salade & soepen – met zuurdesembrood & boerenboter

BIEFSTUKREEPJES ‘TERIYAKI’ (LAUWWARM) Klein Groot

roergebakken – gemengde sla -cashew noot – paprika – pompoen 12,²⁵ 16,⁷⁵

JAPANESE SALADE

mizuma & wakamé salade – avocado – zalm & komkommer sushi 12,⁵⁰ 17,⁰⁰

& supplement tonijn 4,⁵⁰ of supplement gepekeld zalm 4,⁵⁰

BEEMSTERVALERY AARDAPPEL & KNOLSELDERIJ  10,²⁵ 14,⁷⁵

ei – krokante ui – truffeldressing

& supplement spek 2,²⁵

NOORSE ZALM

gemengde sla – croutons – honing & mosterd 12,⁵⁰ 17,⁰⁰

GEROOKTE EEND & RODE BIET

cranberry & zonnebloempit – little gem – piri piri dressing 12,⁵⁰ 17,⁰⁰

SOEP: PASTINAAK & KNOLSELEDERIJ  5,⁷⁵ 7,⁷⁵

crème soep – mini kropsla – olie kropsla & lavas

SOEP: JAPANESE RAMEN

kip – taugé & kruiden – paksoy 6,⁷⁵ 8,⁷⁵

Proeverijen

ZALM 6,⁷⁵

gepekeld – Japanse rijst – avocado

TONIJN 6,⁷⁵

rauw – zeewiersalade – soya/wasabi dressing

BEEMSTER BUIKSPEK (LAUWWARM) 6,⁷⁵

lage temperatuur gegaard – crème oerwortel – witlof

GEROOKTE EEND & RODE BIET 6,⁷⁵

cranberry & zonnebloempit – little gem – piri piri dressing

COPPA DI PARMA 6,⁷⁵

jonge spinazie – cherry tomaat – paprika

BEEMSTERVALERY AARDAPPEL & KNOLSELDERIJ  6,⁷⁵

ei – krokante ui – truffeldressing

COMBINATIE VAN 4 PROEVERIJ GERECHTEN 24,⁰⁰

maak uw selectie uit bovenstaande proeverij gerechten

FORT BOWL 14,⁷⁵

KEUZE: KIPPENDIJEN OF ZALM & TONIJN OF BIEFSTUKREEPJES
OF TEMPURA BABY BROCCOLI 

Japanse rijst – wakamé & soya boontjes – soya wasabi

SATÉ VAN KIPPENDIJENVLEES 12,⁵⁰

geroosterd – salade indonesische groentjes – ketjap/pindasaus – focaccia

& supplement ambachtelijke frites i.p.v. de focaccia 2,²⁵

FORT HAMBURGER 15,⁵⁰

geserveerd op een sesam/zeekraal bol

gegrilde paprika bruschetta & augurk – sambalmayonaise – krieltjes uit de oven

& supplement Beemsterkaas 0,⁵⁰ & supplement Beemsterlant's spek 0,⁵⁰

& supplement ambachtelijke frites i.p.v. krieltjes 2,²⁵

'BEYOND' BURGER OF POMPOEN BURGER **VEGAN** 17,⁵⁰

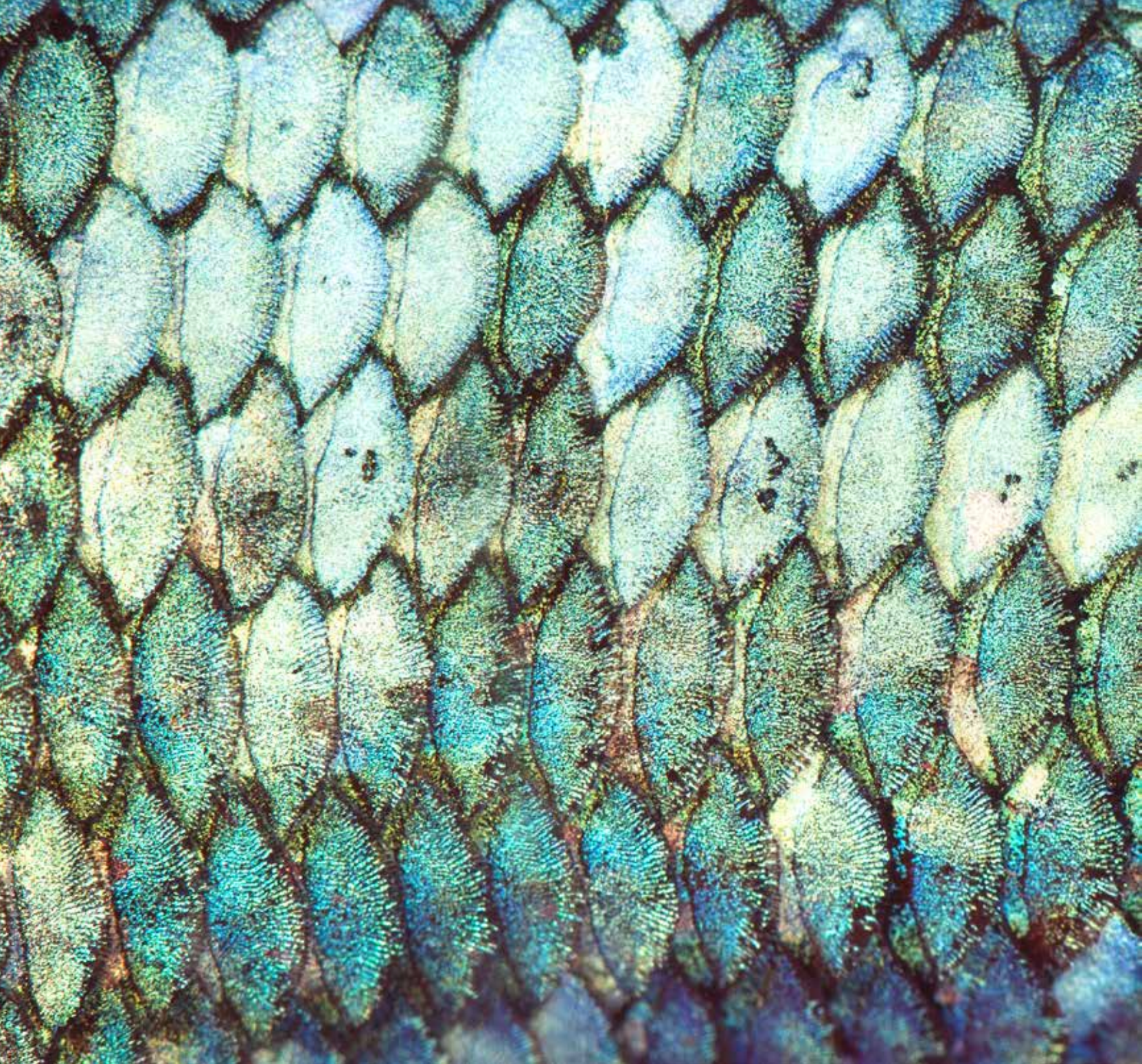
De 'BEYOND' is een veganistische, soya-, en glutenvrije burger op basis van kikkererwten,

De 'pompoen' burger is met pompoen, aardappel & ui.

Burgers worden geserveerd op een (niet-glutenvrije) bol met gegrilde paprika bruschetta

& augurk – ketchup – krieltjes uit de oven

& supplement ambachtelijke frites i.p.v. krieltjes 2,²⁵



Gastronomisch menu

We werken met dagverse, seizoensgebonden, liefst regionale, producten.

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

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

Het gastronomisch menu serveren we per tafel.

2 GANGEN (LUNCH)

29,50

3 GANGEN

39,-

4 GANGEN

49,-

5 GANGEN

59,-

6 GANGEN

69,-

Uiteraard zijn vegetarische wensen of aanpassingen in overleg mogelijk.

Mocht u specifieke dieetwensen of allergieën hebben laat het ons weten.



Gerechten 20,⁰⁰ Te bestellen vanaf 17.00 uur

SKREI

rendang van rode kool - zwarte rijst - schuim van kokos & galanga

'VIS VAN DE DAG'

tagliatelle - venkel & tomaat - paling beurre blanc

WAGYU SHORTRIB

2 bereidingen quinoa - pompoen - jus mosterdzaad

KALFS RIBEYE

crème aardappel - schorseneren - jus gevogelte & crème fraîche

TAMME EENDENBORST

polenta - witlof zoet/zuur - jus met kastanje

RUNDER DIAMANTHAAS

truffel aardappel - knolselderij uit de oven - mini meiraap

RODE BIET & RISOTTO



koolrabi - enoki - schuim geitenkaas

Desserts 9,⁰⁰



MANDARIJN & KWARK

taartje – chutney mandarijn – roomijs witte chocolade & tonkabonen

Auslese, Grüner Veltliner, Oostenrijk

6,⁵⁰

BISCUIT & MOKKA

mokka crème – gekarameliseerde macadamia – boerenjongens ijs

Muscat, Chambres Rosewood, Australië

9,⁰⁰

PURE CHOCOLADE

mascarpone & vanille – sortbet abrikoos

Monastrell, Jumilla, Spanje

6,⁵⁰

KAAS VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE (supplement 4,⁵⁰)

4 soorten kaas uit het seizoen – chutney – brood met hazelnoot, boerenjongens en abrikoos

Pineau des Charentes 'Blanc', Dominique Chainier, Frankrijk

6,⁵⁰

Q Junta de la Rosa, Colheita, Quinta de la Rosa, Portugal

8,⁵⁰

BONBONS

Assortiment van La Fève, per 4 stuks 5,-

Romate Sherry, Bodegas Sánchez Romate Hnos, Spanje

4,⁷⁵





Kom ook eens genieten in
ons Poterne restaurant apart
van de Spa & Wellness.