



PORT 16 NENKERWEG
1913.



Welkom bij Fort Resort Beemster

Het Fort aan de Nekkerweg is een hele bijzondere locatie. Dit is de plek waar 2 Werelderfgoederen bijeenkomen, namelijk het fort als onderdeel van de Stelling van Amsterdam èn 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 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.

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

Het gastronomisch menu serveren we per tafel.

2 GANGEN (LUNCH)

32,50

3 GANGEN

42,50

4 GANGEN

52,50

5 GANGEN

62,50

6 GANGEN

72,50

Gerechten 12,⁵⁰

KABELJAUW

'risotto' van zwarte linzen & lavas - groene asperge - choron saus w*

'ROTI MASSALA'

pompoen - soyabontjes - massala mayonaise

GEROOKTE PALING & APPEL

medaillon - koolrabi - krokante quinoa

BEEMSTER WILDE EEND

Beemstervalery & pastinaak - roodlof - jus piccalilly w*

'VIS VAN DE DAG'

quinoa - romanesco - dressing zwarte knoflook & bosui w*

DIAMANTHAAS

tagliatelle - mini courgette - jus paprika w*

ARGENTIJNSE GAMBA

gebrand - mango - kroepoek rode biet

KALFS SUCADE

crème zoete aardappel & ui - rode spitskool - jus gekarameliseerde wortel w*

ZWEZERIK & PADDENSTOELEN

tempura - loempia - yakitori mayonaise

RUNDER SHORTTRIB

kruidenmousseline - Bloemendaalse gele kool - jus barbecue w*

BOERDERIJHOEN & GEROOKT SPEK

terrine - knolselderij - truffel crème

KNOLSELDERIJ & AMANDEL

gerookte tartaar - eidooier - schuim van amandel 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



PURE CHOCOLADE

taartje - pecan noot - sinaasappelsorbet

Chambers Rosewood, Muscat, Australië

9,⁰⁰

PEER

mousse - krokante yoghurt - yoghurt parfait

Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Oostenrijk

8,⁵⁰

MELOEN

cheese cake - chutney - roomijs

Viña Vistamar, Sauvignon Blanc, Chili

7,⁵⁰

KAAS VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE (supplement 4,50)

4 soorten kaas uit het seizoen - chutney - brood met hazelnoot, boerenjongens & abrikoos

Quinta de la Rosa "Colheita", Touriga Nacional, Portugal

8,⁵⁰

BONBONS

Assortiment van Chocolate planet, per stuk 1,25
