

## BROODJES tot 16.00 uur

<b>'TUNA MELT' HUISGEMAAKTE TONIJSALADE &amp; BEEMSTER KAAS</b>	<b>10,25</b>
Zuurdesembrood - kropsla - rode ui	
<b>BEEMSTER OVERJARIG VEGA</b>	<b>8,00</b>
Zuurdesembrood - rucola	
Zaanse mosterd dressing - tuinkers	
<b>SANDWICH VEGAN</b>	<b>8,00</b>
Zuurdesembrood - vegan 'filet americain'	
van gepofte winterwortel - gefrituurde ui	
<b>CARPACCIO SALADE</b>	<b>9,50</b>
Meergranen bol - rundertartaar, aangemaakt met pesto - oude Beemster kaas	
<b>SERRANO HAM &amp; BURRATA</b>	<b>9,50</b>
Zuurdesem brood - tomatensalsa	
jonge spinazie - bieslook	
<b>FLATBREAD MET POMPOEN HUMMUS. PADDENSTOELEN EN MAÏS VEGAN</b>	<b>8,50</b>
Flatbread - pompoen - ponzu - little gem	
<b>KIPPENDIJEN 'PIRI PIRI'</b>	<b>9,25</b>
Pistolet - gemarineerde kip - tomaat bosui - ijsbergsla	
<b>BOERENTOSTI</b>	<b>7,25</b>
Op de plaat gebakken - Beemster kaas achterham	
<b>BRIE, COURGETTE VEGA &amp; ITALIAANSE KRUIDEN</b>	<b>8,25</b>
Italiaans ambachtelijk broodje 'pucce salentino' cashewnoot - rucola - daslookpesto	

## SOEPEN

*Met zuurdesembrood & arbequina olijfolie*

<b>KALF &amp; OSSENSTAART</b>	<b>8,50</b>
Bouillon - bleekselderij - enoki paddenstoel	
<b>POMODORI &amp; RODE UI VEGAN</b>	<b>8,50</b>
Bospeen - cherry tomaat - basilicum olie	

## FORT BOWLS

<b>KEUZE UIT: KIPPENDIJEN, ZALM &amp; TONIJSALADE, BIEFSTUKKEEPJES OF 'EI SANDO' VEGA</b>	<b>19,25</b>
Geserveerd met rijst, aangemaakt met Japanse dressing - wakamé - sojaboontjes - soja & wasabi	

## SALADES

*Met zuurdesembrood & arbequina olijfolie*

<b>COUSCOUS, LINZEN &amp; VADOUVAN VEGAN</b>	<b>14,50   18,50</b>
Tomaat - peterselie - vadouvan olie - papadum	
<i>supplement feta 3,00</i>	
<b>GEROOKTE ZALM EN AUGURK</b>	<b>15,75   19,75</b>
Gemengde sla - gemarineerde rode biet	
kervel mayonaise	
<b>KNOLSELDERIJ 'KEBAB' VEGAN</b>	<b>14,75   18,75</b>
Knoflook & sriracha - komkommer	
rode koolsalade	
<b>BIEFSTUKKEEPJES 'TERIYAKI' (LAUWWARM)</b>	<b>15,75   19,75</b>
Gemengde sla - kemiri noot - paddenstoelen	
paprika - pompoen	
<b>ZWARTE RIJSTNOODLES &amp; JACKFRUIT VEGAN</b>	<b>14,50   18,50</b>
Noodle salade - jackfruit curry - paksoi	
<i>supplement kippendijen 3,75</i>	

## PROEVERIJEN

<b>ZALM</b>	<b>8,25</b>
Gerookt - gemarineerde rode biet	
kervelmayonaise	
<b>TONIJN</b>	<b>8,25</b>
Rauw - zeewiersalade	
soja/wasabi dressing	
<b>BEEMSTER BUIKSPEK (LAUWWARM)</b>	<b>8,25</b>
Lage temperatuur gegaard	
crème knolselderij - sugar snaps	
<b>KIPPENDIJEN</b>	<b>8,25</b>
Zwarte rijstnoodles - paksoi	
<b>BIEFSTUKKEEPJES TERIYAKI</b>	<b>8,25</b>
Paddenstoelen - paprika - pompoen	
<b>KNOLSELDERIJ 'KEBAB' VEGAN</b>	<b>8,25</b>
Knoflook & sriracha - komkommer	
rode koolsalade	
<b>COMBINATIE VAN 4 GERECHTEN</b>	<b>30,75</b>
Maak uw selectie uit bovenstaande proeverijgerechten	

## GERECHTEN

<b>SATÉ VAN KIPPENDIJEN</b>	<b>17,00</b>
Geroosterd - salade Indonesische groentjes - pindasaus - rustiek broodje	
<i>supplement friet i.p.v. rustiek broodje 3,00</i>	
<b>FORT HAMBURGER</b>	<b>18,50</b>
Geserveerd op een brioche bol - salsa van tomaat - paprika en augurk	
sambalmayonaise - krieltjes uit de oven	
& Beemsterkaas	<b>1,00</b>
& Beemsterlant's spek	<b>1,00</b>
<i>supplement friet i.p.v. krieltjes 3,00</i>	

## GASTRONOMISCH MENU

<b>2-GANGEN MENU</b>	<b>32,50</b>
<b>3-GANGEN MENU</b>	<b>42,50</b>
<b>4-GANGEN MENU</b>	<b>52,50</b>
<b>5-GANGEN MENU</b>	<b>62,50</b>
<b>6-GANGEN MENU</b>	<b>72,50</b>

## GERECHTEN vanaf 17.30 uur

<b>PIEPKUIKEN</b>	<b>20,00</b>
Freekeh & gepofte paprika - broccoli oesterzwam	
<b>VIS VAN DE DAG</b>	<b>20,00</b>
Peulgroenten - bloemkool mousseline & amandel - schuimige saus piccalilly	
<b>ZEEBAARS FILET</b>	<b>20,00</b>
Chutney van prei - komkommer & bleekselderij - dressing tomaat & ponzu	
<b>KALFS STAARTSTUK</b>	<b>20,00</b>
Lage temperatuur gegaard	
tomatencouscous - spitskool - jus lavas	
<b>RUNDER ENTRECOTE</b>	<b>20,00</b>
Mini kropsla & gerookte olie	
polenta frites - jus sjalot	
<b>KALFSWANG</b>	<b>20,00</b>
BBQ gemarineerd - krokante aardappel	
mini biet 'Kesbeke & Paul'	
<b>ZOETE AARDAPPEL &amp; DAHL VEGAN</b>	<b>20,00</b>
Canneloni - koolrabi	
schuimige saus kokos & limoenblad	

## DESSERTS vanaf 12.00 uur

<b>CHEESECAKE WITTE CHOCOLADE</b>	<b>10,00</b>
Ananas chutney - sorbet passievrucht	
krokante kokos	
<b>ROOD FRUIT</b>	<b>10,00</b>
Parfait - vanille hangop - krokante yoghurt	
<b>PEER</b>	<b>10,00</b>
Roomijs witte chocolade en steranijs	
muesli crumble	
<b>KAAS VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE</b>	<b>14,50</b>
4 soorten kaas uit het seizoen	
chutney - kletzenbrod	
<b>BONBON VAN CHOCOLATE PLANET</b>	<b>1,75</b>

