



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

INKTVIS & CHORIZO

risotto rode wijn - tartaar geroosterde venkel - beurre blanc Parmezaanse kaas **w***

FETA & TOMAAT

cannelloni - crème Indiase curry - daslookmayonaise

ZEEBAARS

dun gesneden - 'tijgermelk' - avocado

COQUILLE **w**

tom kha kai - pikante pinda - appelwortel

'VIS VAN DE DAG'

little gem - parel couscous - dressing piment d'Espelette & ansjovis **w***

MAIS KIPFILET

rendang van gevogelte - broccoli - x.o. saus **w***

IBERICO ENTRECOTE

lasagne Beemster aardappel & gerookte boter - rode biet - jus Amsterdamse ui **w***

BEEMSTER LAM

lamsham & lamschouder - snijboon chimichurri - zoete aardappel **w***

'B L T'

Beemsterlant's buikspek - kropsla - pannacotta pommodori tomaat

KALFSWANG

groene asperge - aardappel crème - jus mosterdzaad & dragon **w***

DIM SUM TAMME EEND

gado gado - cassave - kombu bouillon

OPPERDOEZER RONDE & ARTISJOK

geroosterde bosui - schuim van wakamé & artisjok **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



CHOCOLADE MILLEFEUILLE

kokos - namalake - gedroogde framboos

Chambers Rosewood, Australie

9,⁰⁰

BANAAN & MASCARPONE

mousse - krokante banaan & bergamot sorbet

Muscat de Rivesaltes, Frankrijk

8,⁵⁰

ROOD FRUIT

bramen parfait - aardbei cremeux - gel blauwe bes

Amatus' Monastrell Dulce

8,⁵⁰

KAAS VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE (supplement 4,50)

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

Maury Grenat 'La Cerisaie'

8,⁰⁰

BONBONS

Assortiment van Chocolate planet, per stuk 1,25
