



PORT 16 NEMKERWEG
1912.



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

ZEEBAARS

Risoni - puntpaprika & courgette - tomaat & basilicum beurre blanc **w***

POMMODORI TOMAAT

'Tartaar' - dragon mayonaise - krokant van Beemster oude kaas

GAMBA & PALING

Medaillon - furikake - gelei komkommer

TAMME EEND

Spitskool - koolrabi zoet/zuur - jus met rilette eend & Japanse barbecue saus **w***

'VIS VAN DE DAG'

Quinoa - lamsoor - peulgroenten - schuim dashi & knolselderij **w***

PALMESTEYN ENTRECOTE VAN DE BIG GREEN EGG

Witlof - crème geroosterde wortel - polenta frites **w***

KALF

'Tataki' - pannacotta pompoen & kerrie - mini bospeen - hoi sin

MAISKIP & PARMEZAANSE KAAS

Little gem - eidooier - dressing bacon & zwarte knoflook

KREEFT'COCKTAIL'

Augurk & dragon - sugar snap - klassieke cocktailsaus

BEEMSTER LAM

Artisjok - aubergine - Beemstervalery - jus oregano **w***

KALFSZWEZERIK

Asperge 'yakitori' - aardappelmousseline - kalfsjus & tonkabonen **w***

HOLLANDSE ASPERGE & BLOEMKOOL

Flan - zwarte rijst - dressing zilverui & anijspaddenstoel **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

AARDBEI & PASSIEVRUCHT

Aardbei mousse - passievrucht sorbet

HAZELNOOT

Parfait - vanille cremeux - krokant van hazelnoot

RABARBER

Clafoutis - merinque - roomijs van steranijs

KAAS VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE (supplement 4,50)

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

BONBONS

Assortiment van Chocolate planet, per stuk 1,25

