



PORT VAN NEKKERWEG

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 het Poterne restaurant gaat het om proeven, beleven en genieten. We serveren daarom proeverij gerechtjes. 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.

Houdt 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

RODE BIET

Tartaar - crème mierikswortel - zoetzuur 'Kesbeke & Paul'

GESTREEPTE BAARS

Sashimi - crème groene curry - schuim kreeft & citroengras

GAMBA

Loempia - kimchi van spitskool - X.O. dressing **w**

PARELHOEN

Zuurkool crème - 'paprika chips' - jus Amerikaanse mosterd **w***

'VIS VAN DE DAG'

Mousseline Beemster aardappel - pastinaak - dressing rode ui & augurk **w***

TAMME EEND

Rillettes - brioche - little gem

HARDER FILET

Polenta & salie - wilde spinazie - tomaat beurre blanc **w***

KALFSSUCADE

Lage temperatuur gegaard - witlof 'wellington' - jus vadouvan **w***

RUND

Tartaar - bundelzwam - truffel mayonaise

RUNDER ENTRECOTE

Risoni & overjarige Beemster - krokante groene kool **w***

IBERISCHE SECRETO 'CHAR SIU'

Peulgroenten - udon noedels - jus shao hsing & bosui **w***

FLAMMKUCHEN

Koningsoesterzwam BGE - schuimige saus shiitake **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

PURE CHOCOLADE & ANANAS

Pure chocolade panna cotta - crème tonkabonen - sorbet ananas

MANDARIJN

Mousse - roomijs witte chocolade

APPEL

Clafoutis - meringue - roomijs stracciatella

KAAS VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE (supplement 4,50)

4 soorten kaas uit het seizoen - chutney - kletzenbrot

BONBONS

Assortiment van Chocolate Planet, per stuk 1,50
