



PORT 16 NEKKERWEG
1910.

C



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.

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

POMODORI TOMAAT

Terrine met Beemster rode ui – venkel tartaar – vadouvan mayonaise **vegan**

KRAB & GROENE ASPERGE

Flan met kervel - tempura asperge – olie van strandkrab

KINGFISH ‘BOEMBOE BALI’

Sashimi – bospeen & pinda - rijstchips

GAMBA

Loempia – kimchi van spitskool – dressing met oestersaus **w**

PIEPKUIKEN

Freekeh & gepofte paprika – broccoli – oesterzwam **w***

‘VIS VAN DE DAG’

Peulgroenten - bloemkool mousseline & amandel - schuimige saus piccalilly **w***

BEEMSTERLANT’S BUIKSPEK ‘CARBONARA’

Risoni & Oude Beemster - eidooier crème **w**

ZEEBAARS FILET

Chutney van prei – komkommer & bleekselderij - dressing tomaat & ponzu **w***

KALFS STAARTSTUK

Lage temperatuur gegaard – tomatencouscous – spitskool – jus lavas **w***

FLAMMKUCHEN & RENDANG

Geroosterde mais – krokante mais - dashi mayonaise **w**

RUNDER ENTRECOTE

Mini kropsla & gerookte olie – polenta frites – jus sjalot **w***

KALFSWANG

BBQ gemarineerd – mini biet “Kesbeke & Paul” - krokante aardappel **w***

ZOETE AARDAPPEL & DAHL

Canneloni – koolrabi - schuimige saus kokos & limoenblad **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

CHEESECAKE WITTE CHOCOLADE

Ananas chutney - sorbet passievrucht - krokante kokos

ROOD FRUIT

Parfait – vanille hangop – krokante yoghurt

PEER

Muesli crumble – roomijs witte chocolade & steranijs

KAAS VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE (supplement 4,50)

4 soorten kaas uit het seizoen - chutney - kletzenbrot

BONBONS

Assortiment van Chocolate planet, per stuk 1,50
