



PORT 16 NEKKERWEG
1910.

C



Welkom bij Fort Resort Beemster

Het Fort aan de Nekkerweg is een bijzondere locatie. Dit is de plek waar twee 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 & 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)

35,00

3 GANGEN

45,00

4 GANGEN

55,00

5 GANGEN

65,00

6 GANGEN

75,00

Gerechten 15,⁰⁰

BOSPEEN & KIMCHI



Mousse – 'bara' – mierikswortel **vegan**

TONIJN

'Niçoise' - tataki - mayonaise met ansjovis en olijf

KINGFISH

Koreaanse ceviche – pinda en wasabi – peultjes

OOSTERSCHELDE PALING & SOFT SHELL CRAB

Gerookt, medaillon - gepaneerd - 'Kesbeke' komkommer

TAMME EEND

Zoete aardappel en sumac - gebrande rode ui – jus hoi sin en 5 spices **w***

'VIS VAN DE DAG'

'Risotto' Alkmaarse gort – paprika rouille - saus lavas **w***

RUND

Tartaar – koud gegaarde eidooier – 'caponata' - peterselie mayonaise

ZEEBAARS FILET

Mousseline prei en vadouvan – saus 'vichyssoise' **w***

'SECRETO IBERICO'

Lage temperatuur gegaard - orzo en knolselderij – jus geroosterde komijn **w***

ZWEZERIK

Tartaar van tomaat – maïs en kerrie – dashi bouillon **w**

RUNDER ENTRECOTE

Aardappel crème - witlof en lardo di Colonnata - jus sambai azijn **w***

KALF

Medaillon - zwarte rijstnoedels - bloemkool, miso en kokos – jus djeruk purut **w***

RODE BIET



Gerijpte soja en sesam – shiitake – schuimige saus gedroogde cèpes **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

CLAFOUTIS

Amarene kersen - sorbet witte perzik

KOFFIE & ADVOCAAT

Panna cotta - gel van koffie - Baileys roomijs

CHEESECAKE BLOEDSINAASAPPEL

Mango in specerijen - kokospastilles

KAAS VAN BOURGONDISCH LIFESTYLE (supplement 5,50)

4 soorten kaas uit het seizoen - chutney - kletzenbrot

BONBONS

Assortiment van Chocolate planet, per stuk 1,75
