

‘t Vingerling

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN OSSENHAAS 11,50

Franse mosterdsaus / spekjes / kappertjes / bieslook / Parmezaanse kaas

GEGRATINEERDE FRANSE GEITENKAAS 9,75

Salade /gegratineerde geitenkaas / honingdressing

ITALIAANSE SALADE 11,50

Salade / buffelmozzarella / tomaat / Parmaham / pesto

GEROOKTE ZALM 11,50

Gerookte zalm / Hollandse asperges / kruidenvinaigrette

FILO TONIJN 12,50

Tonijn / krokante filo / sesam / wasabi-crème / salade

OESTERS NORMANDIE 13,50

6 stuks

HOLLANDSE GARNAALTJES 14,50

Garnaaltjes uit Stellendam / Cocktailsaus

VITELLO TONNATO 11,50

Rosbief van kalf / zachte tonijnsaus/ kappertjes/ augurkjes /rucola

WARME VOORGERECHTEN

GEGRATINEERDE OESTERS NORMANDIE 15,00

Knoflook / peterselie /gruyère / 6 stuks

KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK 13,50

Pompoen / truffelsaus

GEBAKKEN COQUILLES 13,50

Coquilles / kerrie / appel

ROMIGE ASPERGESOEP 6,50

Boerenham / scharrelei / peterselie

Wij serveren stokbrood en roomboter bij onze voorgerechten.

't Vingerling

HOOFDGERECHTEN

ZALM MET HOLLANDSE ASPERGES Zalm / asperges / krieltjes / hollandaise	19,75
DORADE VAN DE BAKPLAAT Filet van dorade / antiboise / bulgur / krokante Parmaham	21,50
KABELJAUWFILET Voorjaarsgroenten / mosterdsaus / tagliatelle	21,50
WILDE GAMBA'S Spaghetti / knoflook / olijfolie / peterselie / rode peper / witte wijn	22,50
TRUFFELSTEAK Brioche / biefstuk / scharreleitje / rucola / gegrild spek / truffelsaus	19,75
PEPERSTEAK VAN OSSENHAAS Grain-fed ossenhaas / pittige pepersaus / groenten/ aardappeltaartje	26,50
RUNDER-ENTRECOTE VAN DE GRILL Grain-fed entrecôte / aardappeltaartje / groenten / peterselie-knoflookboter	23,50
LAMSRACK Hollandse asperges / lamskoteletjes / honing / tijm	24,50
ASPERGES FLAMANDE Hollandse asperges / scharrelei / boerenham / krieltjes / botersaus (Dit gerecht kan ook vegetarisch geserveerd worden)	21,50
RISOTTO Paddenstoeltjes / truffel / Parmezaanse kaas / gepofte tomaten (vegetarisch)	16,50

Wij serveren salade, frietjes en mayonaise bij onze hoofdgerechten.

NAGERECHTEN 7,50

SOESJES MET ROOMIJS EN WARME CAMEL
AARDBEIENCAPPUCCINO
MOUSSE VAN CALLEBAUT CHOCOLADE
CREME BRULEE MET VANILLE
KAASPLATEAU Camembert / Old A'dam / Delice de Bourgogne /Gorgonzola/ notenbrood

't Vingerling

'T MAANDMENU € 32,50

MEI 2018

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

Mosterdsaus / spekjes/ kappertjes / bieslook / Parmezaanse kaas

OF

ITALIAANSE SALADE

Salade / buffelmozzarella / tomaat / Parmaham / pesto

„

TRUFFELSTEAK

Biefstuk van de grill / gegrild spek / rucola / scharreleitje / brioche / truffelsaus

OF

ZALM MET HOLLANDSE ASPERGES

Asperges / zalm van de bakplaat / krieltjes / hollandaise

„

SOESJES

Roomijs van de Jersey hoeve / caramelsaus

OF

KOPJE KOFFIE OF THEE

koekje / chocolade

VANAF 1 MEI TOT 1 OKTOBER ZIJN WIJ DINSDAG T/M ZONDAG GEOPEND!

't Vingerling

MONUMENTENPAND

Het woord 'Vingerling' heeft verschillende betekenissen.

In Middelharnis behelst het een eeuwenoude waterkering waarvan de oorsprong gezocht moet worden in het begin van de 16^e eeuw. Men liet toentertijd, ter bescherming van de havenkom tegen het door noordwestenwind opgezwepte water, de 'dam' Vingerling aanleggen.

Het Vingerling was in de tweede helft van de 17e eeuw reeds bebouwd.

In oude kronieken leest men hierover onder meer dat door een hoge watervloed op 26 januari 1682 het dorp Middelharnis grote schade leed ofschoon de dijken het watergeweld weerstonden.

Desondanks werden de meeste huizen op het Vingerling weggeslagen.

Verder werd de scheepstimmerwerf verwoest en enkele huizen op de dijk stortten in.

Of er mensen verdronken zijn is niet bekend;

wel staat er beschreven dat sommigen kort daarop stierven als gevolg van de uitgestane angst.

De meeste huizen op het Vingerling werden herbouwd en sommige daarvan staan er nog steeds. De andere panden, waaronder het pakhuis dateren voornamelijk uit de 18^e eeuw. Naast het pakhuis is het zgn. "Taeneslop" gelegen. Hier werden voorheen de zeilen, touwen en netten van reder Slis getaand. Taan is een bruine verfstof van eikenschors gekookt. Na een behandeling waren de touwen en zeilen beter bestand tegen de regen en het zeewater.

Het pakhuis van reder Slis heeft in 1991 een andere, gastvrije bestemming gekregen in de vorm van onze gezellige Brasserie !

1 mei tot 1 oktober : dinsdag t/m zondag geopend vanaf 17:00 uur

1 oktober tot 1 mei : dinsdag t/m zaterdag geopend vanaf 17:00 uur

Brasserie 't Vingerling – Bib Gourmand 2018 / LEKKER500 2018 / Gault Millau 2018

Tel. 0187-483333 website : www.brasserievingerling.nl

U kunt ook reserveren op onze website, U ontvangt dan direct een bevestiging per mail !