

# '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<sup>e</sup> eeuw. Men liet toentertijd, ter bescherming van de havenkom tegen het door noordwestenwind opgezweepte 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<sup>e</sup> 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](http://www.brasserievingerling.nl)

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