

# ‘t Vingerling

## KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN OSSENHAAS 11,50  
Truffelsaus | spekjes | Parmezaanse kaas | rucola

ITALIAANSE ZOMERSALADE 11,50  
Jonge buffelmozzarella | Parmaham | truffelsalami | tomaatjes | pesto

ROULEAU VAN ZALM 11,50  
Gerookte zalm | parelcouscous | scharrelei | limoen

HOLLANDSE GARNAALTJES 14,50  
Garnaaltjes uit Stellendam | cocktailsaus  
(Saus kan apart geserveerd worden indien gewenst)

OESTERS NORMANDIE 15,00  
Zoetzure kruidenvinaigrette | 6 stuks

OOSTERSE TONIYN 12,50  
Tonijn | frisse parelcouscous | limoen | soja | wasabi

BRUSCHETTA'S 10,50  
San danielle ham | bruschetta's | tomatensalsa | basilicum

FRANSE GEITENKAAS 9,75  
Salade | gratineerde geitenkaas | honingdressing

## WARME VOORGERECHTEN

TEGRATINEERDE MOSSELTJES 10,00  
Knoflook | peterselie | gruyère

GEBAKKEN COQUILLES 14,50  
Coquilles | kerrie | zeevruchten

THAISE KOKOSSOEP 8,50  
Gamba's | curry | bosui | rode peper

Wij serveren stokbrood en roomboter bij onze voorgerechten.  
Bent u vegetariër ? Vraag naar ons aparte menukaartje !

# 't Vingerling

## HOOFDGERECHTEN

KABELJAUWFILET UIT DE OVEN 21,50

Kabeljauwfilet | lamsoren | zoete tomaatjes | knoflook | peterselie

PASTA VONGOLE 21,50

Spaghetti | vongole | knoflook | peterselie | witte wijn | rode peper

KNOFLOOKGARNALEN 23,50

Gamba's | spaghetti | knoflook | tomaat | venkel | rode peper | rucola

THAISE MOSSELEN 21,50

Zeeuwse mosselen | kokos | curry | citroengras | rode peper

BRASBURGER VAN OSSENHAAS 19,75

Brioche | hamburger | sla | tomaat | spek | cheddar | hamburgersaus

TRUFFELSTEAK 21,50

Braziliaanse biefstuk van de grill | spek | truffelsaus | spiegelei | brioche

GEGRILDE SUCADE 21,50

Sucade | knoflook-peterselieboter | gebakken aardappeltjes

TOURNEDOS STROGANOFF 26,50

Grain-fed ossenhaas | stroganoffsaus | gebakken aardappeltjes

TRUFFELRISOTTO 17,50

Parmezaanse kaas | rucola

Wij serveren salade, frietjes en mayonaise bij onze hoofdgerechten.

Gelieve niet meer dan 5 verschillende hoofdgerechten per gezelschap te kiezen.

## 'T DESSERT € 7,50

SOESJES MET ROOMIJS EN WARME CARMEL

CHEESECAKE MET FRAMBOZENS AUS

DESSERT VAN RABARBER

AARDBEIENCAPPUCCINO MET JERSEY ROOMIJS

KAASPLATEAU MET NOTENBROOD

Camembert | Delice de Bourgogne | Gorgonzola | Oude kaas

# 't Vingerling

## 'T MAANDMENU

AUGUSTUS 2018

### BRUSCHETTA'S

San Danielle ham | bruschetta's | tomatensalsa | basilicum

OF

### ROULEAU VAN ZALM

Gerookte zalm | parelcouscous | scharrelei | limoen

“

### GEGRILDE SUCADE

Sucade | knoflook-peterselieboter | gebakken aardappeltjes

OF

### THAISE MOSSELEN

Kokos | curry | citroengras | rode peper

“

### DESSERT VAN RABARBER

OF

### KOPJE KOFFIE OF THEE

koekje | chocolade

€ 32,50

WIJ ZIJN DE ZOMERMAANDEN 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 30 september	:	dinsdag t/m zondag geopend vanaf 17:00 uur
1 oktober tot 1 mei	:	dinsdag t/m zaterdag geopend vanaf 17:00 uur
Vakantiesluiting	:	1 oktober t/m 10 oktober 2018 26 december 2018 t/m 7 januari 2019

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 !

‘t Vingerling