

# 't Vingerling

## KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN OSSENHAAS 11,50  
Mosterdsaus | spek | kappertjes | bieslook | Flakkeese boerenkaas

HERFSTSALADE 12,50  
Paté van eend | gerookte eendenborst | vijg | frambozenvinaigrette

TARTAAR VAN ZALM 11,50  
Scharrelei | truffel | toast

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

SASHIMI VAN COQUILLE 13,50  
Mango | peterselie | limoen | rode peper

OOSTERSE TONIYN 13,50  
Tonijn | frisse parelcouscous | limoen | soja | wasabi

FRANSE GEITENKAAS 9,75 **V**  
Salade | gegratineerde geitenkaas | honingdressing

## WARME VOORGERECHTEN

FLAMMKUCHEN KLASSIEK 9,50  
Rode ui | bieslook | crème fraîche | spek | kaas

FLAMMKUCHEN VEGA 9,50 **V**  
Geitenkaas | pompoen | appel

GECONFIJT EENDENBOUTJE 10,00  
Armagnac | kaneel | pruimen

GEBAKKEN COQUILLES 13,50  
Appel | kerrie

THAISE KOKOSSOEP 8,50 **V**: 6,50  
Gamba's | curry | bosui | rode peper

V : Deze gerechten zijn vegetarisch of  
kunnen vegetarisch geserveerd worden.

Heeft u een allergie of intolerantie ?  
Meld het ons bij uw bestelling.

# 't Vingerling

## HOOFDGERECHTEN

DORADE VAN DE BAKPLAAT 21,50  
Bulgur | antiboise | basilicum | krokante Parmaham

GEBAKKEN KABELJAUWFILET 21,50  
Tagliatelle | romige mosterdsaus | tuinerwten

WILDE GAMBA'S 23,50  
Parelcouscous | sugar snaps | peterselie | kreeftensaus

SCHOLFILET 19,75  
Puree | kardemom | zeekraal | kerriesaus | rode peper

OSSENHAASPUNTJES 21,50  
Pasta | roergebakken groenten | Oosterse saus | gember

TOURNEDOS 26,50  
Grain-fed ossenhaas | rode wijn saus | sjalot | aardappel

BIEFSTUK STROGANOFF 19,75  
Kogelbiefstuk van de grill | aardappeltaartje | groenten

ENTRECOTE VAN DE GRILL 24,50  
Béarnaisesaus | gebakken aardappel | groenten

VENKELRISOTTO 17,50 **V**  
Venkel | Ricard | peterselie

THAISE CURRY 15,00 **V**  
Groenten | kokos | groene curry | citroengras | basmatirijst

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 JERSEY ROOMIJS EN WARME CARMEL

CREME BRULEE

FRANS PERENTAARTJE MET AMANDELSPIJS

LUCHTIGE CHOCOLADEMOUSSE MET VANILLE

KAASPLATEAU MET NOTENBROOD

WIJ ZIJN TOT 30 SEPTEMBER DINSDAG T/M ZONDAG GEOPEND!  
WEGENS VAKANTIE ZIJN WIJ T/M 10 OKTOBER GESLOTEN

# 't Vingerling

## 'T HERFSTMENU

TARTAAR VAN ZALM  
Scharrelei | truffel | toast  
OF

HERFSTSALADE  
Paté van eend | eendenborst | vijg | frambozenvinaigrette

“

BIEFSTUK STROGANOFF  
Gebakken aardappeltjes | groenten  
OF

DORADE VAN DE BAKPLAAT  
Bulgur | antiboise | basilicum | Parmaham

“

CHOCOLADEMOUSSE  
Vanille | slagroom  
OF

FRANS PERENTAARTJE  
Amandelspijs | jersey roomijs

€ 33,50

WIJ SERVEREN DIT MENU VAN 11 OKTOBER T/M 31 OKTOBER  
1 OKTOBER TOT 1 MEI ZIJN WIJ OP ZONDAG EN MAANDAG GESLOTEN

# '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 sloopstimmerwerf 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 2018 :  | 30 september 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 !