

brasserie 't vingerling

Verrassingsmenu

Laat je verrassen door onze chefs !

Deze gerechten staan niet op de menukaart.

3 gangen 36,00

4 gangen 45,00

Brasserie menu

3 gangen menu 36,00

Salade met gegratineerde geitenkaas, biet, notenbrood en honingdressing

of

Carpaccio van ossenhaas truffelsaus, spek, rucola

en Parmezaanse kaas

Geconfijte eendenbout met pruimen, Armagnac, krieltjes en dragon

of

Klassiek gekookte Zeeuwse mosselen met sausjes, frites en salade

Dessert naar keuze

Vegetarisch menu

3 gangen menu 33,00

Carpaccio van rode biet met geitenkaas en balsamico

Truffelrisotto met Parmezaanse kaas

Dessert naar keuze

brasserie 't vingerling

Voorgerechten

Geserveerd met stokbrood & roomboter

Carpaccio van ossenhaas met truffelsaus, spek, rucola en Parmezaanse kaas 12.50

Salade gegratineerde geitenkaas, notenbrood, biet en honingdressing 12

Sashimi van tonijn met frisse parelcouscous, avocadocrème, wasabi en soja 14

Vitello Tonnato; Kalfsvlees met zachte tonijnsaus, cornichons, tomaat en rucola 12.50

Steak tartaar van ossenhaas met cornichons, kruiden en truffel 14

Cocktail van Stellendamse garnaaletjes met ijsbergsla en citroen 14

Gegratineerde Zeeuwse mosseltjes met gruyère en knoflook 12.50

Scampi's uit de oven met knoflook, rode peper en peterselie 13

Hoofdgerechten

Geserveerd met salade, frietjes & mayonaise

Pepersteak van ossenhaas met pastinaak en gebakken bospeen 27

Geconfijte eendenbout met pruimen, Armagnac, kriel en dragon 23

Lamsbiefstuk met crème van bospeen, kriel en honing-thijmsaus 23

Gebakken kabeljauwfilet met risotto, chorizo, tomaat en knoflook 23

Krokant gebakken Noordzeetong met zeekraal, citroen en rémouladesaus 39,50

Klassiek gekookte Zeeuwse mosselen met twee sausjes 22

Truffelrisotto met Parmezaanse kaas 17

brasserie 't vingerling

Desserts

- Soesjes met roomijs en warme caramelsaus 8
- Aardbeiencappuccino 8
- Luchtige ijsparfait met Grand Marnier 8
- Dessert verrassingsmenu 8
- Kaasbordje met vijgencompote en notenbrood 10

Kids

- Verse tomatensoep met stokbrood 5
- Stokbroodje met kruidenboter 4
- Carpaccio met pesto met Parmezaanse kaas 10
- Pasta Bolognese met Parmezaanse kaas 10
- Gebakken kabeljauw met frietjes en appelmoes 12
- Kipnuggets met frietjes en appelmoes 8
- Aardbeien- of chocolade-ijs met slagroom 5

Openingstijden tot 1 december

Dinsdag t/m zondag diner vanaf 17.00 uur.

Lunch op aanvraag vanaf 15 personen.

Michelin : bib gourmand 2020

Gaultmillau 2020 : 12 punten

Tel. 0187-483333

Website : www.brasserievingerling.nl

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

brasserie 't vingerling

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 wer herbouwd en sommige daarvan staan er nog steeds. De andere panden, waaronder he 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 zeilenbeter 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 !

Ook met een groter gezelschap bent u natuurlijk van harte welkom bij 't vingerling. Wij hebben alle ervaring in huis om uw groepsdiner tot een succes te maken. Het restaurant kan geheel of gedeeltelijk gereserveerd worden voor familiediners en zakelijke bijeenkomsten. Op de 1e étage is gelegenheid om apart te dineren. Voor gezelschappen vanaf 10 personen serveren wij in overleg een keuzemenu. Door de vaste menuprijs weet u van te voren precies waar u aan toe bent. Indien u zelf een menu wilt samenstellen neem dan even contact met ons op.

Reserveren blijft voorlopig verplicht. Dit kan ook bij aankomst.

Blijf thuis als je / of iemand in je directe omgeving verkouden is of griepklachten heeft.

Wij kunnen gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid en/of griepklachten.

Bij binnenkomst en bij toiletbezoek is handen desinfecteren verplicht.