

Brasseriemenu

3 gangen naar keuze inclusief stokbrood, frietjes en salade
36.5

Biefstuk tataki met pikante dressing, kruiden en krokante knoflook

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

Salade met gegratineerde geitenkaas, vijg en honingdressing

Gebakken kabeljauwfilet met bulgur, gepofte tomaat en Antiboise

Diamanthaas met rode wijnsaus, sjalotjes, groenten en aardappelquiche

Pan klassiek gekookte Zeeuwse mosselen met cocktail- en mosterdsaus

Dessert naar keuze

Goereese visweken Menu

40

Gerookte zalm

Stellendamse garnaaftjes, groene asperge
en zoet-zure vinaigrette met verse kruiden

Zeetong à la meunière

In de roomboter gebakken tong (circa 300 gram)
met peterselie, groenten, aardappelchips en citroen

Dessert naar keuze

Wijzigingen in de menu's of menu's combineren is helaas niet mogelijk

Voorgerechten

Geserveerd met stokbrood en gezouten roomboter

Gerookte zalm met Stellendamse garnaltjes,
groene asperge en zoet-zure vinaigrette met verse kruiden 13.5

Jamon Ibérico- Spaanse ham, frisse tomaat met knoflook en basilicum 14

Carpaccio met truffel, spek, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas 12.5

Klassieke cocktail van Stellendamse garnaltjes met citroen 15

Biefstuk tataki, pikante dressing, kruiden en krokante knoflook 13.5

Salade met gegratineerde geitenkaas, vijg en honingdressing 12.5 √

Sashimi van tonijn met frisse parelcouscous, sesam, soja en wasabi 13.5

Coquilles en scampi's met licht pittige kerriesaus 14.5

Gegratineerde Zeeuwse mosseltjes met knoflook en gruyère 13

Hoofdgerechten

Geserveerd met frietjes en salade

Zeetong à la meunière- In de roomboter gebakken tong (circa 300 gram)
met peterselie, groenten, aardappelchips en citroen 29.5

Gebakken kabeljauwfilet met bulgur, gepofte tomaat en Antiboise* 24

* Antiboise : warme dressing met olijfolie, tomaat, knoflook, kappetjes en olijf

Pan klassiek gekookte Zeeuwse mosselen met cocktail- en mosterdsaus 23

Roergebakken scampi's met tagliatelle, groenten en licht pittige kerriesaus 24

Iberico Varkenshaas met romesco*, gegrilde groenten en aardappeltjes 23.5

*Pittige Spaanse saus van gegrilde paprika

Pepersteak van ossenhaas met aardappelquiche en geroosterde groenten 27.5

Diamanthaas met rode wijnsaus, sjalotjes, groenten en aardappelquiche 21.5

Bulgur met geroosterde groenten, buffelmozzarella en Antiboise 17.50 √

Dessert

Pavlova met rood fruit, zoete mascarpone en cassis-ijs 8.5

Tiramisu met roomijs en slagroom 8

Cheesecake met witte chocoladeijs en frambozensaus 8

Soesjes met roomijs en warme caramelsaus 8.5

Kaasbordje met notenbrood van bakkerij van Helden 9.5

(camembert | gorgonzola | jutter terschelling | r'damse oude)

Openingstijden tot 1 december

Dinsdag t/m zondag diner vanaf 17.00 uur.

Vakantiesluitingen :

19 september 2021

24-12 2021 t/m 10 januari 2022

Michelin : bib gourmand 2021

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 !

Wijzigingen voorbehouden.

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 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 !

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

Bij binnenkomst en bij toiletbezoek is handen desinfecteren verplicht.