

Brasseriemenu

3 gangen naar keuze inclusief stokbrood, frietjes en salade
36.5

Salade met warme Val-Dieu (Belgische camembert), appel en honing

Carpaccio van ossenhaas met mosterddressing, spek, kappertjes,
pijnboompitten en Flakkeese boerenkaas

Gebakken kabeljauwfilet met bulgur, gepofte tomaat en Antiboise

Wilde fazant met zuurkoolstampot, paddenstoelen en truffeljus

Dessert naar keuze

Vismenu

40

Gerookte zalm

Stellendamse garnaaletjes, 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

- Carpaccio van ossenhaas met mosterdsaus, spek, kappertjes, pijnboompitten en Flakkeese boerenkaas 12.5
- Duo van gerookte eendenborst en paté van eend met notenbrood en vijg 13.5
- Wilde gamba's met chorizo en pittige tomatenmayonaise 14
- Coquilles op Oosterse wijze met knoflook en glasbami 14
- Gerookte zalm met Stellendamse garnaltjes, groene asperge en zoet-zure vinaigrette met verse kruiden 13.5
- Klassieke cocktail van Stellendamse garnaltjes met citroen 15
- Biefstuk tataki, pikante dressing, kruiden en krokante knoflook 13
- Salade met warme Val-Dieu (Belgische camembert), appel en honing 12.5 √
- Sashimi van tonijn met frisse parelcouscous, sesam, soja en wasabi 13.5

Hoofdgerechten

Geserveerd met frietjes en salade

- Gegrilde tonijn met tagliatelle, truffelsaus en paddenstoelen 24
- Zeetong à la meunière- In de roomboter gebakken zeetong (circa 300 gram) met peterselie, groenten, chips, rémouladesaus en citroen 29.5
- Gebakken kabeljauwfilet met bulgur, gepofte tomaat en Antiboise* 24
- * Antiboise : warme dressing met olijfolie, tomaat, knoflook, kappertjes en olijf
- Hertenbiefstuk met paddenstoelen, pastinaak, wildsaus en witlof 25
- Wilde fazant met zuurkoolstampot, paddenstoelen en truffeljus 23
- Geconfijte eendenboutjes met aardappeltjes, dragon en pruimensaus 24
- Tournedos met rode wijnsaus, sjalotjes, puree en witlof 28
- Truffelrisotto met paddenstoelen en Parmezaanse kaas 18 √

Dessert

- Tarte Tatin met roomijs en slagroom 8
- Tiramisu met roomijs en slagroom 8
- Cheesecake met wit chocoladeijs en frambozensaus 8
- Soesjes met roomijs en warme caramelsaus 8
- Kaasbordje met notenbrood van bakkerij van Helden 9.5

Kleine wijzigingen voorbehouden

Openingstijden tot 1 december

Dinsdag t/m zondag diner vanaf 17.00 uur.

Vakantiesluitingen :

24 december 2021 t/m 10 januari 2022

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 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 !

Wij volgen de regels van het RIVM. Voor vragen kunt u contact met ons opnemen.
Blijf thuis als je / of iemand in je directe omgeving verkouden is of griepklachten heeft.