



Voorgerechten

Geserveerd met stokbrood & roomboter

Sashimi van tonijn met parelcouscous, gember, soja en wasabi 14

Carpaccio met truffelsaus, spek, bieslook,
pijnboompitten en Parmezaanse kaas 13.5

Romige aspergesoep met boerenham & scharrelei 7.5 | V 7

Pata Negra met Hollandse asperges en truffelolie 14

Stellendamse garnaltjes met cocktailsaus en citroen 14.5

Salade met gegratineerde geitenkaas, vijg, walnoot en honingdressing 13.5 V

Eendenleverpaté uit eigen keuken met vijg en brioche 14

Zalmtartaar met Hollandse asperges, garnaltjes en zoet zure kruidenvinaigrette 14.5

Gebakken gamba's met witte wijn, knoflook, rode peper en peterselie 13.5

Hoofdgerechten

Geserveerd met frietjes & mayonaise

Gebakken gamba's met tagliatelle, paprika, champignons
en licht pittige kerriesaus 24

Zalmfilet met Hollandse asperges, krieltjes en hollandaise 24

Zeebaarsfilet met bulgur, seizoensgroenten, krokante ham en Antiboise* 24

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

Asperges Flamande 24.5 V 18.5

Hollandse asperges | boerenham | scharrelei | krieltjes | botersaus

Eendenborst met honing-hoisinsaus, pastinaak en oosterse groenten 23.5

Zuid-Amerikaanse biefstuk met gebakken champignons,
truffelsaus, seizoensgroenten en aardappeltaartje 23.5

Gegrilde bavette met knoflook-peterselieboter,
seizoensgroenten en aardappeltaartje 24

Truffelrisotto met paddenstoelen en Parmezaanse kaas 18.5 V

Nagerechten

Roomijs met rood fruitcompôte, merengue en slagroom 8.5

Soesjes met roomijs, warme caramelsaus en slagroom 8.5

Cappuccino van aardbeien 8.5

Aardbeien | saus van frambozen | roomijs | slagroom

Ijstaartje van vanille-roomijs en chocolade met slagroom 8

Kaasbordje met notenbrood van bakkerij van Helden 10

Brie | Trappistenkaas | Oude Jersey kaas | Pikante gorgonzola



Brasmenu

Geserveerd met stokbrood, frites & mayonaise

Carpaccio met truffelsaus, spek, bieslook pijnboompitten en Parmezaanse kaas
of
Zalmtartaar met Hollandse asperge, garnaltjes en zoet-zure kruidenvinaigrette

Romige aspergesoep met boerenham & scharrelei
of
Gebakken gamba's met witte wijn, knoflook, rode peper en peterselie

Zuid-Amerikaanse biefstuk met gebakken champignons,
truffelsaus, seizoensgroenten en aardappeltaartje
of
Zeebaarsfilet met bulgur, seizoensgroenten, krokante ham en Antiboise
*Antiboise : warme dressing met olijfolie, tomaat, knoflook, kappertjes en olijf

Dessert naar keuze

3 gangen 39.5
4 gangen 46.5

Wijzigingen in het menu zijn helaas niet mogelijk



Onze openingstijden en sluitingsdagen kunnen dit jaar afhankelijk van onze personele bezetting meer wisselen dan u van ons gewend bent. Onze excuses hiervoor en bedankt voor uw begrip en steun. U vindt de actuele informatie op onze website, hier kunt u ook heel makkelijk reserveren.
In mei en juni zijn wij woensdag t/m zondag geopend vanaf 17.00 uur.
2^e pinksterdag zijn wij geopend !

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 zogenaamde "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 !