‘T LAND VAN WALE

restaurant

RESTAURANT 'T LAND VAN WALE & ONBEPERKT SHARED DINING.

Shared wine & dine is een concept dat door ons verzonnen is om u kennis te laten maken met de diverse smaken van onze menukaart, in combinatie met de beste wijnen van **Fair Wines**, **Frans van den Hoogen** en **Het Wijnkasteel**

Bij deze kleine gerechten serveren wij tegen een meerprijs heerlijke wijnen, die in samenwerking met onze wijnleveranciers zijn geselecteerd.
Kunt u dus niet kiezen?
Dat is vanaf nu geen probleem.
Beleef de smaak van de **Hoeksche Waard**.

Team ’t Land van Wale wenst u een gezellig en smakelijk diner toe!

VLEES

Rundercarpaccio dungesneden rundvlees, truffelmayonaise, pijnboompitjes, spekjes, Rotterdamse oude kaas en rucola
wijntip:Emil Bauer, Weissburgunder, Duitsland

Vitello Tonnato Rosé gebraden kalfsvlees met romige tonijnsaus en brioche
wijntip: Le Cabanon, Syrah, Frankrijk

Charcuterie een selectie van wisselende ham- en worstsoorten met passende garnituren
wijntip: Cascina Maria Roero, Arneis, Italië

Portugese kippendijen gesmoord in romige piri-piri saus
wijntip: Le Cabanon Prestige, Chardonnay, Frankrijk

Denver Steak met Café de Paris
wijntip: Langmeil Blacksmith, Cabernet Sauvignon, Australië

Ossenhaaspuntjes met jus van sjalot en gepofte knoflook
wijntip: Montresor Valpolicella Ripasso, Corvina, Rondinella & Molinara, Italië

Belgische Stoofvlees met verse frietjes, zuren en huisgemaakte mayonaise
wijntip: Fuedo Monaci, Primitivo, Italië

Bang Bang Chicken kip in een krokant jasje met spicy bang-bang saus
wijntip: Ravanal, Sauvignon Blanc, Chili

Hertenbiefstuk met pastinaakcrème en jus van truffel en beukenzwam
wijntip: Altanza Rioja Crianza, Tempranillo, Spanje

Serranohamkroketjes geserveerd met aioli
wijntip: Tierra Montana, Verdejo, Spanje

Ćevapčići met een salade van gele ui, little gem en een saus van knoflook en munt
wijntip: Montes Reserva, Malbec, Chili

Yakitorispies gemaakt van kippendijen met Oosterse garnituren
wijntip: Pfaffl vom Haus, Grüner Veltliner, Oostenrijk

Rilette van gekonfijte eend met zoete aardappel en veenbessen
wijntip: Tenuta Rapitalà, Nero d'Avola & Pinot Nero, Italië

Buikspek van de plancha op Oosterse wijze
wijntip: Wild Nature, Pinot Grigio, Italië

Korean Crispy Chicken kippendijen met een krokante korst en een milde Koreaanse saus
wijntip: Pfaffl vom Haus, Grüner Veltliner, Oostenrijk

Italian burger met pancetta, Taleggio en truffelmayonaise
wijntip: Adaro Ribera del Duero, Tempranillo, Spanje

Mexican burger met cheddar, tomatensalsa, adobe-aioli, nacho's en jalapeño
wijntip: Fuedo Monaci, Primitivo, Italië

Nacho's met rundergehakt, paprika, ui, cheddar, salsa, jalapeño en aioli
wijntip: Ravanal, Sauvignon Blanc, Chili

VIS

Crudo van zeebaars met een groene curry-kokos marinade
wijntip: Domaine Magellan Le Fruit Défendu, Grenache, Colombard & Muscat Petits à Grains, Frankrijk

Frans eitje met ansjovis, haringkaviaar, verse truffel en huisgemaakte mayonaise
wijntip: Domaine Roland Lavanturaux Chablis, Chardonnay, Frankrijk

Pokebowl met tartaar van zeebaars met diverse groente en Sweet & Spicy Tomasu
wijntip: Emil Bauer, Weissburgunder, Duitsland

Zalm met miso-yuzu saus met Oosterse garnituren
wijntip: Tenuta Rapitalà Viviri, Grillo, Italië

Tonijnsteak met groene kruidencrumble, gefrituurde kappertjes, gepofte tomaatjes, gegrilde little gem en ansjovismayonaise
wijntip: Rapaura Springs Reserve, Sauvignon Blanc, Nieuw-Zeeland

Gamba's al ajillo gepelde gamba's in milde knoflookolie
wijntip: Tierra Montana, Verdejo, Spanje

Calamares gefrituurd en geserveerd met aioli
wijntip: Casa de Compostela Vinho Verde, Loureiro, Arinto & Fernão Pires, Portugal

Zeebaars met fregola, clementineolie en basilicum-knoflook croutons
wijntip: AIX de Provence, Grenache & Syrah, Frankrijk

Mosselen gegratineerd met Café de Paris en Gruyère
wijntip: Lucy in the Sky, Picpoul de Pinet, Frankrijk

Tempura Zalm met citroenmayonaise, gefrituurde kappertjes en peterselie
wijntip: Ravanal Gran Reserve, Chardonnay, Chili

Gambakroketjes geserveerd met aioli
wijntip: Ravanal, Sauvignon Blanc, Chili

VEGETARISCH

Tomatencrèmesoep romige tomatensoep

Bietencréme met venkeltoast en dukkah
wijntip: Il Poggionne Rosso di Toscana, Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese, Italië

Pan con Tomate cristalbrood ingesmeerd met knoflook en tomatensalade
wijntip: Wild Nature, Pinot Grigio, Italië

Salade geitenkaas met noten, honing en balsamico
wijntip: Le Java des Grandes Espérances, Sauvignon Blanc, Frankrijk

Saganaki gefrituurde fetakaas met honing
wijntip: Le Java Grandes Espérances, Sauvignon Blanc, Frankrijk

Tosti met Taleggio, suikerbrood en dadelcréme
wijntip: Lauriga Riversaltes Ambré, Grenache Blanc & Grenache Gris, Frankrijk

Fregola met Taleggio, Taggiasche olijven en gepofte tomaatjes
wijntip: Montresor Valpolicella Ripasso, Corvina, Rondinella & Molinara, Italië

Kastanjechampignons gevuld met gorgonzola, walnoot en vijgen-balsamicodressing
wijntip: Altanza Rioja Crianza, Tempranillo, Spanje

Tortellini met een vulling van doperwt en sjalot, met een saus van truffel en beukenzwam
wijntip: Ravanal Reserve, Carmenère, Italië

Hasselback met cheddar en chipotleboter
wijntip: Le Cabanon Prestige, Chardonnay, Frankrijk

BIJGERECHTEN & KIDS

Verse friet met Zaanse mayonaise

Zoete-aardappelfriet met truffelmayonaise

Mini-aardappelkroketjes

Mini-aardappelkroketjes met truffelzout, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Koolsalade

Salade met Parmezaanse kaas, ei, basilicum-knoflook croutons

Frikandellen

Bitterballen

Kaastengels

DESSERTS

Huisgemaakte kokosmakroon met Malibusaus
wijntip: Villa Dria, Petit Manseng, Frankrijk

Crème brûlée met vanille en sinaasappel
wijntip: Lauriga Muscat de Rivesaltes, Muscat, Frankrijk

Panna cotta met stoofpeer
wijntip: Lauriga Muscat de Rivesaltes, Muscat, Frankrijk

Bananentoast met misokaramel
wijntip: Lauriga Muscat de Rivesaltes, Muscat, Frankrijk

Zeeuwse bolusparfait ijs gemaakt van Zeeuwse bolus en karamel
wijntip: Lauriga Riversaltes Ambré, Grenache Blanc & Grenache Gris, Frankrijk

Magnum met een tiramisuvulling
wijntip: Lauriga Riversaltes Ambré, Grenache Blanc & Grenache Gris, Frankrijk

Tataki van Ananas met kokosroom en clementineolie
wijntip: Villa Dria, Petit Manseng, Frankrijk

Brownie met stroopwafel
wijntip: Domaine Lafage Maury, Grenache, Frankrijk

Baklava met walnoot, oranjebloesem en honing
wijntip: Lauriga Riversaltes Ambré, Grenache Blanc & Grenache Gris, Frankrijk

Cheesecake Jar met speculooscrumble en speculooscrème
wijntip: Lauriga Riversaltes Ambré, Grenache Blanc & Grenache Gris, Frankrijk

Affogato met vanille-ijs, suikerwafel, koffie en ferrero rocher
wijntip: Domaine Lafage Maury, Grenache, Frankrijk

Boterkoek met een topping van Pastel de Nata
wijntip: Lauriga Riversaltes Ambré, Grenache Blanc & Grenache Gris, Frankrijk

Kaaswagen wisselend assortiment kazen, neem een kijkje bij de kaaswagen!
wijntip: wij hebben een divers aanbod van port en sherry, passend bij de kazen.

IJSBOLLEN

Vanille

Dubai Chocolade

Yoghurt-Amarene

Lychee Sakura

TIJDENS SHARED DINING HEBBEN WIJ OOK CHEFS SPECIALS! VRAAG ERNAAR BIJ ÉÉN VAN ONZE MEDEWERKERS

Shared dining

Dinsdag t/m zondag € 56,50 per persoon.
0-12 jaar € 19,50 per persoon.
12-16 jaar € 32,50 per persoon.

Shared dining is te bestellen vanaf 16:00 uur.

Feestdagen (m.u.v. kerst) € 62,50 per persoon.
Kerstavond en eerste kerstdag € 79,50 per persoon.

Tijdens feestdagen hebben wij exclusieve specials om deze bijzondere dagen compleet te maken!

DE SPELREGELS

- U kunt per ronde twee gerechten per persoon bestellen.
- Wij houden niet van voedselverspilling. Bestel daarom alleen wat u kunt opeten. Bij overmatige verspilling brengen wij € 3,00 in rekening. .
- De prijzen voor shared dining zijn exclusief dranken.

ALLERGIEËN?

Geen probleem, laat het ons weten!

Lactose
Ei
Gluten
Zaden & Pitten
Noten
Schaal & Schelpdieren
Vis
Varken
Vegan

‘T LAND VAN WALE

restaurant