

'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, dit in combinatie met de beste wijnen van **Fair Wines, Frans van den Hoogen** en **Het Wijkasteel**

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 lekker diner toe!

VLEES

Rundercarpaccio dingesneden rundvlees, truffelmayonaise, pijnboompitjes, spekjes, Hoeksche oude kaas en rucola

wijntip: Casadei Incanto Mediterraneo, Sauvignon Blanc & Semillion, Italië



Focaccia met Mortadella en pistache-citroenpesto

wijntip: Delheim Wild Ferment, Chenin Blanc, Zuid-Afrika



Diamanthaas met bearnaisesaus

wijntip: Manzone d'Alba le Ciliegie, Barbera, Italië



Beef tataki met krokante uitjes, bosui, teriyaki en yuzugel

wijntip: Bishops Leap, Pinot Noir, Nieuw-Zeeland



Portugese kippendijen gesmoord in romige piri piri saus

wijntip: Ravanal Gran Reserve, Chardonnay, Chili



Tortellini gevuld met wildzwijn en saus van gedroogde paddenstoelen

wijntip: Langmeil Black Smith, Cabernet Sauvignon, Australië



Ossenhaaspuntjes met paprika, ui en rode wijnsaus

wijntip: Ceramic, Monastrell, Spanje



Salt&Pepper Pork krokant varkensvlees met zout, peper, knoflook en jalapeño

wijntip: Van Boeckel Midelberg, Riesling, Frankrijk



BangBang Chicken kip in een krokant jasje met spicy bangbang saus

wijntip: Ravanal, Sauvignon Blanc, Chili



Curryworst Mexican style” met Mexicaanse BBQ saus en nacho's

wijntip: Bishops Leap, Sauvignon Blanc, Nieuw-Zeeland



Serranoham kroketjes geserveerd met aioli en ingelegde mosterdzaadjes

wijntip: Pradorey Blanco, Verdejo & Albrin, Spanje



Quesadilla met pulled buffalo chicken, cheddar en ranchsauce

wijntip: Portrero Reserva, Malbec, Argentinië



Shortrib zacht gegaard met aardappel-truffel gratin

wijntip: Sebastiani, Zinfandel, Cabernet Sauvignon & Merlot, Amerika



Buikspek met bourbon – perzik saus en Japanse kleefrijst

wijntip: Dom Salvador Minho, Alvarinho, Portugal



Kippendijen gegrild en gekarameliseerd met bouillon van knoflook en gember met Japanse kleefrijst
wijntip: Ceramic, Sauvignon Blanc, Spanje



Ribfingers gestoofd met milde barbecue saus
wijntip: Saint-Cecile Rouge d'Auzan, Syrah, Mouvédre & Grenache, Frankrijk



Loempia gevuld met pekingeend en geserveerd met hoisin en kewpie
wijntip: van Boeckel Midelberg, Pinot Noir, Frankrijk



Banh mi burger varkensvleesburger op Vietnamese wijze
wijntip: Van Volxem, Riesling, Duitsland



Beefburger met bacon, cheddarkaas, pulled chicken en uienring
wijntip: Sebastiani, Zinfandel, Cabernet Sauvignon



VIS

Tonijnsalade met tomatengel, basilicum olie, Taggische olijven crumble en Pecorino
wijntip: AIX Blanc, Sauvignon Blanc, Rolle & Grenache blanc, Frankrijk



Zalm krokant gebakken met antiboise en groene kruiden crumble
wijntip: Le Naine Blanc, Chardonnay, Frankrijk



Roodbaars met een kruidige bouillon van dashi en chili
wijntip: Van Volxem, Riesling, Duitsland



Gamba's al ajillo gepelde gamba's in milde knoflookolie
wijntip: Pradorey Blanco, Albrin & Verdejo, Spanje



Calamaris met een Thaise milde saus
wijntip: Casa de Compostella Espigueiro Vino Verde, Loureiro, Arinto & Fernao Pires, Portugal



Kabeljauw uit de oven gegaard in Italiaanse tomaten stoof
wijntip: Pfaffl Vom Haus, Gruner Veltliner, Oostenrijk



Zeebaars ceviche met aji amarillo, grapefruit en sinaasappel
wijntip: Bishops Leap, Sauvignon Blanc, Nieuw-Zeeland



Tartaar van gamba geserveerd met frisse venkelsalade en bisque van langoustine
wijntip: Le Naine Blanc, Chardonnay, Frankrijk



Gegratineerde mosselen met kimchi boter en chorizo crumble
wijntip: Le Java des Grandes Esperances, Sauvignon Blanc, Frankrijk



Gamba kroketjes geserveerd met aioli
wijntip: Ravanal, Sauvignon Blanc, Chili



Kibbelingburger gemaakt van kabeljauw met ravigotte, cheddar en rauwkost
wijntip: Paco Garcia, Tempranillo Blanco, Spanje



Forel met beurre blanc en dragonolie
wijntip: Van Boeckel Midelberg, Riesling, Frankrijk



VEGETARISCH

Tomaten-crèmesoep romige tomatensoep



Uienringen krokant gefrituurd met ranchsauce
wijntip: Dom Salvador Vino Verde, Alvarinho & Loureiro, Portugal



Champignons in bierbeslag met kewpie mayonaise en zeewier
wijntip: Van Boeckel, Pinot Noir, Frankrijk



Saffraan Arancini met pecorino, pistache-citroen pesto en citrusaioli
wijntip: Santa Barbara La Vaglie, Verdicchio, Italië



Camembertroll met honing en tijm poeder
wijntip: Wild Nature Prosecco Brut Nature, Glera, Italië



Watermeloen tataki Griekse salade style
wijntip: AIX Rose, Cinsault, Grenache & Syrah, Frankrijk



Cornribs spareribs gemaakt van mais met texmex-honing strike
wijntip: Ca'Rugate Soave Classico, Garganega, Italië



Focaccia met kebab gemaakt van oesterzwammen en baba ganoush
wijntip: Balgio di Pianetto, Nero d'Avola, Italië



Rendang gemaakt van champignons en geserveerd met Japanse kleefrijst en crispy chili olie
wijntip: Ravanal Reserve, Carmenere, Chili



Salade geitenkaas met noten, honing en balsamico
wijntip: La Java des Grandes Esperances Loire, Sauvignon Blanc, Frankrijk

















Nacho's met salsa, adobe aioli en cheddarkaas

Gegrilde groente met salade van quinoa en vadouvan en dressing van linzen en halloumi
wijntip: Weingut Fusser Blanc de Noir, Spätburgunder, Duitsland



BIJGERECHTEN & KIDS

- Verse friet met Zaanse mayonaise** 
- Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise** 
- Parmesan fries**  
- Patatas bravas** 
- Koolsalade** 
- Gemengde salade** 
- Frikandellen**  
- Bitterballen**   
- Kaastengels**  

DESSERTS

- Huisgemaakte kokosmakroon** met Malibu saus
wijntip: Villa Dria, Petit manseng, Frankrijk  
- Crème brûlée** met vanille en sinaasappel
wijntip: Domaine Lafage Muscat de Rivesaltes, Muscat, Frankrijk  
- Panna cotta** van earl grey met een salade van sinaasappel
wijntip: Domaine Lafage Muscat de Rivesaltes, Muscat, Frankrijk 
- Blondie** brownie van witte chocolade met lemoncurd en meringue
wijntip: Domaine Lafage Maury, Grenache Noir, Frankrijk   
- Zeeuwse bolus parfait** ijs gemaakt van Zeeuwse bolus en karamel
wijntip: ABK6, Ugni Blanc, Frankrijk    
- Chocolade lolly** met een vulling van kokos
wijntip: Domaine Lafage Ambres, Grenache Noir, Frankrijk
- Cannoli** met een tiramisuvulling
wijntip: Domaine Lafage Ambres, Grenache Noir, Frankrijk   
- Chocolademousse** gemaakt van pure chocolade met Amarena kersen
wijntip: Domaine Lafage Maury, Grenache Noir, Frankrijk 
- Perzik** gebakken en gekarameliseerd met kaneel en bitterkoekjes mascarpone
wijntip: ABK6, Ugni Blanc, Frankrijk   

Wentelteefje van suikerbrood met kardemom suiker en saus van witte chocolade en tonkabonen

wijntip: Domaine Lafage Rivesaltes Ambres, Grenache blanc & Grenache Gris, Frankrijk



Cheesecake jar gemaakt van speculoos en toffee

wijntip: Domaine Lafage Ambres, Grenache Noir, Frankrijk



Kaaswagen wisselend assortiment kazen, neem een kijkje bij de kaaswagen!

wijntip: wij hebben een divers aanbod van port en sherry passend bij kazen



LET OP DE PORT EN SHERRY VALLEN BUITEN HET WIJNARRANGEMENT

IJSBOLLEN :

Vanille



Tony melk chocolade-caramel zeezout



Yoghurt Amarene



Bloedsinaasappel



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

Shared dining

***Dinsdag t/m zondag € 52,50 per persoon.
0-12 jaar € 19,50 per persoon.
12-16 jaar € 32,50 per persoon.***

Shared dining is te bestellen vanaf 16:00.

***Feestdagen (m.u.v. kerst) € 62,50 per persoon.
Kerstavond, 1^{ste} kerstdag en 2^{de} kerstdag
€ 79,50 per persoon.***

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










***Onbeperkt shared wine? Ook geen probleem!
voor € 35,- per persoon kunt u per gang
1 bijpassend wijntje kiezen.***

DE SPELREGELS

- 2 gerechten per persoon per keer bestellen.
- Wij houden niet van verspillen van eten, bestel wat u op kunt, anders brengen wij een meerprijs van € 3,00 in rekening.
- De prijzen van het shared dining zijn exclusief drank.

ALLERGIEËN?

Geen probleem laat het ons weten!

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



'T LAND VAN WALE

restaurant