



'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 in Maasdam.

Shared dining, wat is dit nu eigenlijk?

Shared dining is een samenstelling van onze gerechten maar dan in het klein zodat u over de gehele avond diverse gerechten kunt proeven en dus langer kunt genieten.

Bij deze gerechten serveren wij tegen een meerprijs heerlijke wijnen, die in samenwerking met onze wijnleverancier samen zijn gesteld.

Kunt u dus niet kiezen?

Dat is vanaf nu dus geen probleem.

Beleef de smaak van de **Hoeksche Waard**.

Team 't Land van Wale wenst u een gezellig en lekker diner toe!

Vlees

- **Hoeksche plankje** een Hoeksche verrassing, seizoensgebonden.
- **Charcuterie plankje** met diverse worst soorten.
- **Rundercarpaccio** dingesneden rundvlees, truffelmayonaise, pijnboompitjes, pancetta, Hoeksche oude kaas & rucola
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Chianti Classico DOCG**
- **Kalfsrosbief & forel** langzaam gegaarde kalfsrosbief met rillette van gerookte forel
wijntip: **Grenache, Cinsault, Ultima rosé**
- **Beefsaté** met Surinaamse pindasaus & gefrituurde uien
wijntip: **Arinto Portocarro Autocarro 38 Branco, Portugal**
- **Bavette** met een chutney van gekonfijte ui & knoflook
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Navigatore Chianti Classico DOCG**
- **Rib fingers** spare-ribs maar dan zonder bot!
wijntip: **Tempranillo, Crianza Xanum Vinea**
- **Spicy honey chicken** kippendijen met een milde honing strike
wijntip: **Aragones, Portocarro Autocarro 27 Tinto**
- **Buikspek** langzaam gegaard met tomatenchutney
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Navigatore Chianti Classico DOC**
- **Kalfssucade** langzaam gegaard in z'n eigen jus
wijntip: **Syrah, Monastrell, Fransisco Gomez VID-A**
- **Soft corn tortilla** met huisgemaakte pulled pork
wijntip: **Spätburgunder, Portzelt**
- **Beef Tataki** Licht gebrand met teriyaki saus, tauge, bosui & crispy fried onions.
wijntip: **Spätburgunder, Portzelt**
- **Steak tartaar** geserveerd met een brioche crostini
wijntip: **Pinot Grigio, Baglio Normanno**
- **Chicken wings** op Koreaanse wijze
wijntip: **Arinto Portocarro Autocarro 38 Branco, Portugal**
- **BBQ Hotdog** van kip gevuld met jalapeno en cheddar kaas
wijntip: **Spätburgunder, Portzelt**
- **Ambachtelijke serrano ham kroketjes** met knoflook aioli
wijntip: **Arinto Portocarro Autocarro 38 Branco, Portugal**

€ 4,-

€ 3,-

€ 2,75

€ 4,-

€ 3,50

€ 2,75

€ 4,-

€ 4,-

€ 4,50

€ 4,50

€ 2,50

€ 2,75

€ 4,50

€ 2,75

Vis

- **Oyakadon** pokebowl op Koreaanse wijze met zalm en sesam
wijntip: **Pinot Grigio, Baglio Normanno**
- **Gamba's al ajillo** gepelde gamba's in een pittige knoflookolie
wijntip: **Chardonnay, Terra Artifice**
- **Zalm dsous-vide** gegaard en koud geserveerd, licht geschroeid met teriyaki saus
wijntip: **Grenache, Cinsault, Ultima rosé**
- **Tempura garnalen** gamba's gefrituurd in een krokant jasje
wijntip: **Vignier, Saint regis, Chateau de la Selve**
- **Mosselen** gekookt op mediterrane wijze
wijntip: **Weissburgunder, Portzelt**
- **Gebakken gamba's** in huisgemaakte kruidenboter & verse groente
wijntip: **Chardonnay, Domaine Guillot-Broux Macon village**
- **Schelvis** met een saus van schaaldieren
wijntip: **Vignier, Saint regis, Chateau de la Selve**
- **Makreel** met miso creme en een salade van spitskool
wijntip: **Weissburgunder, Portzelt**
- **Botervis** met hollandaise saus en salie
wijntip: **Vignier, Saint regis, Chateau de la Selve**
- **Ambachtelijke garnalen kroketjes** met knoflook aioli
wijntip: **Chardonnay, Terra Artifice**
- **Rode mul** krokant gefrituurd in tempura beslag met knoflook aioli
wijntip: **Sauvignon blanc, Fransisco Gomez VID-A**

€ 4,-

€ 3,-

€ 2,75

€ 4,-

€ 3,50

€ 2,75

€ 4,-

€ 4,-

€ 4,50

€ 4,50

€ 2,50

€ 2,75

€ 4,50

€ 2,75

Bijgerechten

- Huisgemaakte friet met Zaanse mayonaise
- Zoete aardappel friet met truffelmayonaise
- Wisselende salade
- Wisselende warme groente

€ 4,-

€ 3,-

€ 2,75

€ 4,-

€ 3,50

€ 2,75

€ 4,-

€ 4,-

€ 4,50

€ 4,50

€ 2,50

€ 2,75

€ 4,50

€ 2,75

Vegetarisch

- **Broodplankje** geserveerd met diverse smeersels
€ 2,50
- **Bruschetta** gegrild landbrood met een Italiaanse tomatensalade van Hoeksche tomaten.
wijntip: **Glera, Frizzante Bortoluz** € 2,50
- **Tomaten crème soep** romige tomatensoep met verse selderij
- **Bospaddenstoelen – truffelsoep** romige paddenstoelen soep met een vleugje truffel
- **Nacho's** met cheddarkaas, jalapeno, aioli & tomatenchutney
- **Peruaanse salade** met pompoen en truffel aardappel
wijntip: **Arinto Portocarro Autocarro 38 Branco, Portugal** € 2,75
- **CousCous** parelcouscous met granaatappel, bosui, tomaat en munt yoghurt dressing
wijntip: **Arinto Portocarro Autocarro 38 Branco, Portugal** € 2,75
- **Geroosterde venkel** met een mousse van geitenkaas en pecan noten
wijntip: **Vignier, Sauvignon blanc, Domaine Les Charmettes La Regalade Blanc** € 3,-
- **Paddenstoel & Pompoen** ragout van paddenstoelen en gepofte pompoen, gratineerd met blauwe kaas (ook zonder blauwe kaas mogelijk)
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Chianti Classico DOCG Navigatore** € 4,-
- **Kikkererwten friet** zachte frietjes gemaakt van kikkererwtenmeel
wijntip: **Arinto, Portocarro Autocarro 38 Branco** € 2,75
- **Tagliatelle** met een romige saus van bospaddenstoelen
wijntip: **Chardonnay, Domaine Guillot-Broux Macon village** € 5,50
- **Quesadilla's** met cheddarkaas, kidneybonen, tomaat en zure room met chili
wijntip: **Pinot Grigio, Baglio Normanno** € 2,50
- **Salade beef tataki** Oosterse salade met teriyaki saus en licht gebrande biefstuk
wijntip: **Aragones, Portocarro Autocarro Tinto** € 2,75
- **Salade zalm & sesam** sousvide gegaarde zalm met een Oosterse tintje
wijntip: **Vignier, Saint regis, Chateau de la Selve** € 3,50
- **Salade gebardeerde geitenkaas** frisse salade met zachte geitenkaas omwikkeld met spek
wijntip: **Sauvignon blanc, Fransisco Gomez VID-A** € 2,50

Salades

- **Salade beef tataki** Oosterse salade met teriyaki saus en licht gebrande biefstuk
wijntip: **Aragones, Portocarro Autocarro Tinto** € 2,75
- **Salade zalm & sesam** sousvide gegaarde zalm met een Oosterse tintje
wijntip: **Vignier, Saint regis, Chateau de la Selve** € 3,50
- **Salade gebardeerde geitenkaas** frisse salade met zachte geitenkaas omwikkeld met spek
wijntip: **Sauvignon blanc, Fransisco Gomez VID-A** € 2,50

Burgers van Slagerij Viergever

- **Mini burger Mexican** kleine angus burger met tomatenchutney, jalapenos, cheddar & nacho's
wijntip: **Tempranillo, Crianza Xanum Vinea**
- **Mini burger classic** kleine angus burger met Waalse burgersaus, bacon, Hoeksche jonge kaas, rauwkost & gebakken uien
wijntip: **Syrah, Monastrell, Fransisco Gomez VID-A**
- **Mini burger Old Hoeksche Waard** kleine angus burger met Hoeksche oude kaas, zongedroogde tomaten tapenade & balsamico
wijntip: **Syrah, Monastrell, Fransisco Gomez VID-A**
- **Mini burger bacon & goat** kleine angus burger met zachte geitenkaas, bacon & pesto
wijntip: **Tempranillo, Crianza Xanum Vinea**
- **Mini burger Pulled Pork** kleine angus burger met huisgemaakte pulled pork
wijntip: **Tempranillo, Crianza Xanum Vinea**

Voor de kids

- Mini frikandellen
- Bitterballen
- Kaasstengels

Nagerechten

- **Kaasplank** selectie van 4 mooie kazen
wijntip: **Presidential Porto Ruby**
Presidential Porto Tawny
Presidential Porto 10 Years old
- **Pannacotta** met witte chocolade & mango
wijntip: **Petit manseng, Villa dria**
- **Chocolade & Karamel** krokante koekjes met Hoeksche karamel ijs
wijntip: **Muscat, Samos**
- **Mini appeltaart** appels uit eigen streek, geserveerd met heerlijke crème anglaise!
wijntip: **Petit manseng, Villa dria**
- **Oreo tiramisu** mascarpone crème met oreo koekjes
wijntip: **Malvasia, Fatoria di Grignano**
- **Kokosmakroon** met een saus van likeur 43
wijntip: **Petit manseng, Villa dria**
- **Crème brûlée** met citroengras en gember
wijntip: **Muscat, Samos**

Bolletje ijs keuze uit :

- Karamel
- Banaan
- Pistache
- Vanille
- Yoghurt

*Tijdens shared dining hebben wij ook
chef's specials!*

*Vraag er naar bij één van onze
medewerkers*

Shared dining

€ 32,95 per persoon.

**Feestdagen (m.u.v. kerst) € 37,95 per persoon,
tijdens feestdagen hebben wij exclusieve
specials om uw feestdagen compleet te maken!
Onbeperkt shared wine? Ook geen probleem.
Voor € 18,50 per persoon kunt u per gang 1
bijpassend wijntje kiezen.**

**0-12 jaar € 12,95 per persoon
12-16 jaar € 20 per persoon**

DE SPELREGELS

- 2 gerechten per persoon per keer bestellen. (Mocht dit voor u niet mogelijk zijn i.v.m. tijd raden wij u aan om a la carte te 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 excl. Drank.
- Gerechten zijn te bestellen tot circa 22:30.
- Onbeperkt shared dining is te bestellen t/m 12 personen, vanaf 13 personen is shared dining ook mogelijk alleen word dan de keuze door de keuken gemaakt.(natuurlijk kunnen de voorkeuren etc. besproken worden).
- De prijzen die in de kaart vermeld staan zijn niet de prijzen voor de gerechten, dit is voor het bijpassende wijntje, de wijntjes die bij het shared wine en dine concept geschonken worden zijn geen volledige glazen maar ongeveer 1/2 glas van wat normaal geschonken word, dit is voldoende om in combinatie met het gerecht te proeven. Zo willen wij u graag de wijnspijs combinatie laten ervaren.

Allergieën ? geen probleem laat het ons weten !



'T LAND VAN WALE
restaurant

€ 2,25
€ 2,75
€ 5,-

€ 3,50

€ 2,75

€ 3,50

€ 5,-

€ 3,50

€ 2,75

€ 3,50

€ 2,75

€ 2,75

€ 3,50

€ 3,50