



'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.

Bij deze kleine gerechten serveren wij tegen een meerprijs heerlijke wijnen, die in samenwerking met onze wijnleverancier 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

- **Hoeksche plankje** een Hoeksche verrassing, seizoensgebonden.
- **Rundercarpaccio** dingesneden rundvlees, truffelmayonaise, pijnboompitjes, pancetta, Hoeksche oude kaas & rucola
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Navigatore Chianti Classico DOCG**
- **Charcuterie plankje** met diverse worstsoorten
- **Ossenhaaspuntjes** op Thaise wijze met groene currysaus
wijntip: **Argonez, Portocarro Autocarro 27**
- **Sate huis** gemarineerde kippendijen met pindasaus & zoetzuur
wijntip: **Aragonez, Portocarro Autocarro 27**
- **Korean chicken** in een krokant jasje op Koreaanse wijze
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **BBQ Ribfingers** zachte gegaard met een milde BBQ saus
wijntip: **Tempranillo & Grenache, El Inquilino**
- **Entrecote** met Argentijnse chimichurri saus
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Chianti Classico DOCG**
- **Lamssaté** met Oosterse zwarte bonen saus
wijntip: **Syrah & Monastrell, Fransisco Gomez VID-A**
- **Buikspek** met sinaasappel chutney
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Chianti Classico DOCG**
- **Saltimbocca** zacht gegaarde kalfslende met gedroogde ham en salie
wijntip: **Spätburgunder, Portzelt**
- **Smokey chicken sandwich** op huisgemaakt kikkererwtenbrood
wijntip: **Aragonez, Portocarro Autocarro 27**
- **Beef Tataki** Licht gebrand met teriyaki saus, taugé, bosui & crispy fried onions
wijntip: **Spätburgunder, Portzelt**
- **Ambachtelijke serranoham kroketjes** met knoflook aioli
wijntip: **Arinto Portocarro Autocarro 38 Branco, Portugal**
- **Kwartelboutjes** met een salsa van koolrabi en jus van 5-spices
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **Specialiteit van de Big Green Egg** Vraag ernaar bij onze bediening

Vis

- **Tataki van tonijn** met yuzu gel
wijntip: **Grenache & Cinsault, Ultima**
- **Gamba's al ajillo** gepelde gamba's in een knoflookolie
wijntip: **Chardonnay, Tagua**
- **Langoustine** met gerookte boter en zeekraal
wijntip: **Gruener Veltliner, Velue**
- **Panko shrimps** krokante garnalen in Japans broodkruim en siracha mayonaise
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **Coquilles** met citroengras schuim en sesam kletskep
wijntip: **Gruener Veltliner, Velue**
- **Gemarineerde zeebaars** met miso mayo en zoetzuur
wijntip: **Sauvignon blanc, Fransisco Gomez VID-A**
- **Krokant gebakken zalmfilet** met pastinaak crème en houtskoololie
wijntip: **Chardonnay, Tagua**
- **Roodbaars** met dashi
wijntip: **Arinto & Galego dourado, Portocarro Autocarro 38**
- **Harderfilet** met doperwtten crème en beurre blanc
wijntip: **Weissburgunder, Portzelt**
- **Ambachtelijke garnalen kroketjes** met knoflook aioli
wijntip: **Chardonnay, Terra Artifice**
- **Specialiteit vers van de afslag!** Vraag ernaar bij onze bediening

Bijgerechten

- **Verse friet** met Zaanse mayonaise
- **Zoete aardappel friet** met truffelmayonaise
- **Huisgemaakte koolsalade**
- **Warme groente garnituur** (wisselend)

Vegetarisch

- **Broodplankje** geserveerd met diverse smeersels
- **Bruschetta** getoast brood met een Italiaanse tomatensalade
wijntip: **Glera, Frizzante Bortoluz**
- **Tomaten crème soep** romige tomatensoep
- **Spinazie venkel soep** frisse soep van spinazie en venkel
- **Soep van de chef** vraag er naar!
- **Nacho's** met cheddarsaus, jalapeno. crème fraiche en guacamole
- **Melanzane** lasagne van aubergine, tomaat en Parmezaanse kaas
wijntip: **Pinot Grigio, Baglio Normanno**
- **Geitenkaasburger** geserveerd op brioche met druiven-habanero chutney
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **"Mac&Cheese our way"** met blacksticks cheddar en noten crumble
wijntip: **Spätburgunder, Portzelt**
- **Bospaddenstoelen ragout** met een bladerdeeg crostini van truffel en Parmezaanse kaas
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Navigatore Chianti Classico DOCG**
- **Tagliatelle** met een truffelroomsaus
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **Courgette pannacotta** met geitenyoghurt
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Navigatore Chianti Classico DOCG**
- **Ceasar salade** met kip, ei, croutons en ceasar dressing
wijntip: **Pinot Grigio, Baglio Normanno**
- **Salade met gefrituurde garnalen** Oosterse salade met krokante garnalen
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **Salade gebardeerde geitenkaas** frisse salade met zachte geitenkaas omwikkeld met spek
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**

Burgers van Slagerij Viergever

- **Mini burger Mexican** Angus burger met guacamole, jalapeno en cheddar
wijntip: **Tempranillo & Grenache, El Inquilino**
- **Mini burger Classic** Angus burger met ui, bacon & kaas
wijntip: **Syrah, Fransisco Gomez VID-A**
- **Mini burger Old Hoeksche Waard** Angus burger met zongedroogde tomaat en oude kaas
wijntip: **Syrah, Fransisco Gomez VID-A**
- **Mini burger "Italian"** Angus burger met Italiaanse tomatensalade en mozzarella
wijntip: **Tempranillo & Grenache, El Inquilino**

Voor de kids

- **Mini frikandel**
- **Bitterballen**
- **Kaasstengels**

Nagerechten

- **Huisgemaakte kokosmakroon** met malibu saus
wijntip: **Petit manseng, Villa Dia**
- **Pannacotta** met witte chocolade & mango
wijntip: **Petit manseng, Villa dria**
- **Liquid cheesecake** met gerookte dulce de leche en bacon crumble
wijntip: **Malvasia, Vin santo Fatoria di Grignano**
- **Gepocheerde peer** met mascarpone mousse en Amaretti koekjes
wijntip: **Petit manseng, Villa dria**
- **Chocolade frangelico crème** met krokante kastanje
wijntip: **Malvasia, Vin santo Fatoria di Grignano**
- **Blondie brownie** van witte chocolade
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
- **Carrotcake** zoete cake gemaakt van wortel
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
- **Crème brûlée** licht gebrand gember en citroengras
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
- **Hoeksche crumble** crumble van al het lekkers dat de Hoeksche Waard ons te bieden heeft!
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
- **Mille-Feuille** met crème van roodschimmel kaas en gemarineerde vijg
wijntip: **Presidential port 10 Years old**

Bolletje ijs keuze uit :

- **Banaan**
- **Vanille**
- **Yoghurt amarene**
- **Framboos-dragon ijs**
- **Chocolade crunch**

€ 3,75

€ 2,50

€ 2,50

€ 3,75

€ 4,-

€ 4,-

€ 5,50

€ 4,-

€ 5,50

€ 3,-

€ 3,-

€ 3,-

€ 3,-

€ 4,50

Tijdens shared dining hebben wij ook chefs specials!

Vraag ernaar bij één van onze medewerkers

Shared dining

Vrijdag, zaterdag & zondag €36,50 per persoon.
Dinsdag, woensdag en donderdag €34,- per persoon.
Feestdagen (m.u.v. kerst) €40,- per persoon.
Kerst €55,50 per persoon.

Tijdens feestdagen hebben wij exclusieve specials om deze bijzondere dagen compleet te maken!
Onbeperkt shared wine? Ook geen probleem!
voor €21,50 per persoon kunt u per gang 1 bijpassend wijntje kiezen

0-12 jaar €14,50 per persoon
12-16 jaar €25,- per persoon

DE SPELREGELS

- 2 gerechten per persoon per keer bestellen. (Mocht dit voor u niet mogelijk zijn in verband met 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 exclusief drank.
- 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 halve glazen van wat normaal geschonken word, dit is voldoende om de 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