



'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 toel!

Vlees

- **Hoeksche plankje** een Hoeksche verrassing, seizoensgebonden
- **Tom Kha Kai** een Thaise soep met kokosmelk en kip
- **Rundercarpaccio** dingesneden rundvlees, truffelmayonaise, pijnboompitjes, pancetta, Hoeksche oude kaas & rucola
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Navigatore Chianti Classico DOCG**
- **Charcuterie plankje** met diverse worstsoorten
- **Petit tournedos** ossenhaas met klassieke stroganoff
wijntip: **Tempranillo, Crianza Xanum Vinea**
- **Sate** huisgemaarde kippendijen met pindsaus
wijntip: **Aragonez, Portocarro Autocarro 27**
- **Sucade steak** malse steak met roedewijn jus
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Navigatore Chianti Classico DOCG**
- **Ribfingers** gestoofd op Mexicaanse wijze
wijntip: **Tempranillo, Crianza Xanum Vinea**
- **Maiskip** sousvide gegaard met een milde tomatensaus en krokantje van de huid
wijntip: **Arinto, Autocarro Portocarro 38**
- **Tempura chicken bites** malse kiphaasjes in een krokant jasje en teriyaki saus
wijntip: **Weissburgunder, Portzelt**
- **Buikspek** langzaam gegaard met tomatenchutney
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Chianti Classico DOCG**
- **Lamsstoofpotje** op Marokkaanse wijze met couscous salade
wijntip: **Syrah, Fransisco Gomez VID-A**
- **Lamsspare ribs** met salsa verde
wijntip: **Spatburgunder, Portzelt**
- **Beef Tataki** Licht gebrand met teriyaki saus, tauge, bosui & crispy fried onions
wijntip: **Spätburgunder, Portzelt**
- **Ambachtelijke serranno ham kroketjes** met knoflook aioli
wijntip: **Arinto Portocarro Autocarro 38 Branco, Portugal**
- **Eendenborstfilet** met Oosterse sinasappelsaus
wijntip: **Weissburgunder, Portzelt**
- **Specialiteit van de Big Green Egg** vraag ernaar!

Vis

- **Zwaardvis carpaccio** met dragon mayonaise en gefrituurde kappertjes
wijntip: **Chardonnay, Domaine Guillot-Broux Macon village**
- **Gamba's al ajillo** gepelde gamba's in een pittige knoflookolie
wijntip: **Chardonnay, Terra Artifice**
- **Rode mul** in tempura beslag met aioli
wijntip: **Sauvignon blanc, Fransisco Gomez VID-A**
- **Panko shrimps** krokante garnalen in Japans broodkruim en siracha mayonaise
wijntip: **Viognier, Saint Regis Chateau de la Selve**
- **Coquilles** met zoete aardappel mousseline en Parmezaan krokantje
wijntip: **Viognier, Saint Regis Chateau de la Selve**
- **Zeewolf** met een frisse venkel-boterjus
wijntip: **Chardonnay, Terra Artifice**
- **Zalmfilet** met een korstje van kruiden, mosterd en Japanse broodkruim
wijntip: **Sangiovese, Tears of Anima Herdade Portocarro**
- **Dorade** in bananenblad met kokos-kerrie saus
wijntip: **Sauvignon blanc, Fransisco Gomez VID-A**
- **Zwaardvis steak** geserveerd met tomatenchutney
wijntip: **Chardonnay, Domaine Guillot-Broux Macon village**
- **Ambachtelijke garnalen kroketjes** met knoflook aioli
wijntip: **Chardonnay, Terra Artifice**
- **Blini** met tartaar van gerookte zalm, creme fraiche en haring kaviaar
wijntip: **Pinot Grigio, Baglio Normanno**

Bijgerechten

- **Huisgemaakte friet** met Zaanse mayonaise
- **Zoete aardappel friet** met truffelmayonaise
- **Gemende salade**
- **Wisselend groente garnituur**

Vegetarisch

- **Broodplankje** geserveerd met diverse smeersels
- **Bruschetta** getoast brood met een Italiaanse tomatensalade van Hoeksche tomaten
wijntip: **Glera, Frizzante Bortoluz**
- **Tomaten crème soep** romige tomatensoep
- **Soep van de chef** vraag er naar!
- **Nacho's** met cheddarkaas, jalapeno & aioli
- **Blini** met geitenkaas en compote van rode ui en balsamico
wijntip: **Viognier & Sauvignon blanc, Domaine les Charmettes La Regalade**
- **CousCous** frisse salade met knapperige groente
wijntip: **Weissburgunder, Portzelt**
- **Canneloni** met ricotta, courgette, bietjes en saus van geroosterde tomaat
wijntip: **Chardonnay, Domaine Guillot-Broux Macon village**
- **Bospaddenstoelen ragout** met een bladerdeeg crostini met thijm, zeezout & Parmezaanse kaas
wijntip: **Sangiovese, Castello di Verrazzano Navigatore Chianti Classico DOCG**
- **Tagliatelle** met een romige saus van tomaat en knoflook en Parmezaanse kaas
wijntip: **Viognier & Sauvignon blanc, Domaine les Charmettes La Regalade**
- **Noodles** met kerriekokos saus, bimi, tauge en tofu
wijntip: **Pinot Grigio, Baglio Normanno**

Salades

- **Salade beef tataki** Oosterse salade met teriyaki saus en licht gebrande biefstuk
wijntip: **Aragones, Portocarro Autocarro 27 Tinto**
- **Salade met gefrituurde garnalen** Oosterse salade met krokante garnalen
wijntip: **Viognier, Saint regis, Chateau de la Selve**
- **Salade gebardeerde geitenkaas** frisse salade met zachte geitenkaas omwikkeld met spek
wijntip: **Viognier & Sauvignon blanc, Domaine les Charmettes La Regalade**

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, Fransisco Gomez VID-A**
- **Mini burger Old Hoeksche Waard** kleine angus burger met Hoeksche oude kaas, zongedroogde tomaten tapenade & balsamico
wijntip: **Syrah, Fransisco Gomez VID-A**
- **Mini burger bacon & goat** kleine angus burger met zachte geitenkaas, bacon & pesto
wijntip: **Tempranillo, Crianza Xanum Vinea**

Voor de kids

- Mini frikandellen
- Bitterballen
- Kaasstengels

Nagerechten

- **Huisgemaakte kokosmakroon** met malibu saus
wijntip: **Petit manseng, Villa Dia**
- **Pannacotta** met witte chocolade & mango
wijntip: **Petit manseng, Villa dria**
- **Twix Cheesecake** met ruby chocolade en amarene kersen
wijntip: **Malvasia, Vin santo Fatoria di Grignano**
- **Gegrilde Ananas** in een heerlijke kokos-rum saus
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
- **Warme brownie** zachte brownie uit eigen keuken
wijntip: **Malvasia, Vin santo Fatoria di Grignano**
- **Romanoff** van Hoeksche aardbeien met pistache crumble
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
- **Merengue** vmet bosvruchtensaus en vanille custard
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
- **Creme brulee** licht gebrand gember en citroengras
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
- **Passievrucht bavarois** luchtige mousse van passievrucht
wijntip: **Petit manseng, Villa dria**
- **Kaasplank** selectie van 4 mooie kazen
wijntip: **Presidential Porto Ruby
Presidential Porto Tawny
Presidential Porto 10 Years old**

Bolletje ijs keuze uit :

- Yoghurt Amarene
- Vanille
- Papaya
- Ruby chocolade
- Banaan

€ 3,50

€ 2,50

€ 2,50

€ 3,50

€ 4,-

€ 4,-

€ 5,50

€ 3,-

€ 5,50

€ 3,-

€ 3,-

€ 3,-

€ 4,-

€ 2,50

€ 3,-

€ 5,-

Tijdens shared dining hebben wij ook chef's specials!

Vraag er naar 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 uw feestdagen 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 €12,50 per persoon
12-16 jaar €25,- per persoon

DE SPELREGELS

- 2 gerechten per persoon per keer bestellen. (Mocht dit voor u niet mogelijk zijn 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.
- 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 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