



'T LAND VAN WALE restaurant

Restaurant 't Land van Wale & onbeperkt shared dining.

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 Verrazano Navigatore Chianti Classico DOCGG**
- **Jamaican Jerk Chicken** kippendijen gegrild en gemarineerd op Jamaicaanse wijze
wijntip: **Aragonez, Touriga nacional, Cabernet sauvignon, Portocarro Autocarro 27**
- **Saté Lemak** saté van buikspek op Indonesische wijze
wijntip: **Aragonez, Touriga nacional, Cabernet sauvignon, Portocarro Autocarro 27**
- **Ossenhaaspuntjes** met geconfijte uitjes en rode wijnsaus
wijntip: **Mavrud, Mezzek Katarzyna**
- **Koreaanse chicken** in een krokant jasje op Koreaanse wijze
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **BBQ Ribfingers** zacht gegaard met een milde BBQ saus
wijntip: **Tempranillo & Grenache, El Inquilino**
- **Rumpsteak** sousvide gegaard met gebakken beukenzwam en jus
wijntip: **Mavrud, Mezzek Katarzyna**
- **Buikspek "babi pangang"** style
wijntip: **Syrah & Monastrell, Fransisco Gomez VID-A Roble**
- **Beef Tataki** Licht gebrand met teriyaki saus, taugé, bosui & crispy fried onions
wijntip: **Spätburgunder, Portzelt**
- **Ambachtelijke serranoham kroketjes** met aioli
wijntip: **Arinto & Galego Dourado, Portocarro Autocarro 38 Branco, Portugal**
- **Bao Rendang** gestoomd broodje gevuld met Indonesisch gesmoord rundvlees
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **Kalfssukade** langzaam gegaard met gebakken schorseneren
wijntip: **Grenache, Cinsault, Syrah, Viognier, Chateau de la Selve Maguelonne**
- **Ragout van gekonfijte eendenbout** met schorseneren en beukenzwam
wijntip: **Spätburgunder, Portzelt**
- **Huisgemaakte pastrami** met aceto mayonaise, pickles & smoked broad beans
wijntip: **Verdejo, Pinot grigio, Wild Nature**

€ 4,-

€ 3,-

€ 3,-

€ 5,-

€ 2,75

€ 3,75

€ 5,-

€ 2,75

€ 4,50

€ 2,75

€ 2,75

€ 3,50

€ 4,50

€ 3,-

- **Quesadilla** met pulled chicken, mais, kidneybonen & mierikswortel roomkaas
wijntip: **Weissburgunder, Portzelt**

- **Specialiteit van de Big Green Egg!** Vraag ernaar bij onze bediening

Vis

- **Gamba's al ajillo** gepelde gamba's in knoflookolie
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **Panko shrimps** krokante garnalen in Japans broodkruim en sriracha mayonaise
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **Gepocheerde rogenvleugel** met saus van gele curry en smashed sweet potatoes
wijntip: **Gruner Veltliner, Velue**
- **Spies van coquille en gamba's** met frisse saus van sereh en Hoeksche quinoa
wijntip: **Sauvignon blanc, Jeffrey's bay**
- **Mississippi Gumbo** met krab, garnalen en witvis
wijntip: **Albarinho, Luzada**
- **Dorade** met tomaten risotto en Parmezaanse kaas korst
wijntip: **Pinot grigio, Wild Nature**
- **Tataki van zalm** met Pico de Gallo
wijntip: **Sauvignon blanc, Jeffrey's bay**
- **Huisgerookte zalm** met mierikswortel roomkaas
wijntip: **Cinsault & Grenache, Maguelonne Chateau de la Selve**
- **Tongschar** met hazelnootboter en crunch van hazelnoot
wijntip: **Arinto & Galego dourado, Portocarro Autocarro 38**
- **Ambachtelijke garnalen kroketjes** met aioli
wijntip: **Chardonnay, Tagua**
- **Tonijnsteak** met sesamkorst en miso-sesamsaus
wijntip: **Sauvignon blanc, Fransisco Gomez VID-A**
- **Specialiteit vers van de afslag!** Vraag ernaar bij onze bediening

Bijgerechten

- **Huisgemaakte friet** met Zaanse mayonaise
- **Zoete aardappel friet** met truffelmayonaise
- **Huisgemaakte koolsalade**
- **Groene salade** met komkommer, tomaat & zuren
- **Krokante groente** in tempura beslag
- **Loaded fries** met gekonfijte eend & sriracha mayonaise

Vegetarisch

- **Broodplankje** geserveerd met diverse smeersels
- **Tomaten-crèmesoep** romige tomatensoep
- **Soep van de chef** vraag er naar bij onze bediening!
- **Hoeksche uiensoep** met een gegratineerde crostini met gruyère
- **Nacho's** met cheddarsaus, jalapeño relish, aioli & Pico de Gallo
- **Quesadilla** met pulled jackfruit, mais, kidneybonen & mierikswortel mayonaise
wijntip: **Weissburgunder, Portzelt**
- **Gnocchi** met een romige saus van tomaat & basilicum
wijntip: **Pinot grigio, Wild Nature**
- **Tomaten risotto** met gebakken halloumi
wijntip: **Pinot grigio, Wild Nature**
- **Champignons** met saus van zongedroogde tomaat en gegratineerd met Parmezaanse kaas
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **Churros** gevuld met Hoeksche feta en een dip van gepofte paprika
wijntip: **Albarinho, Luzada**
- **Ragout** van shiitake en kastanje met smoked broad beans
wijntip: **Spätburgunder, Portzelt**
- **Courgette-Fetabignet** met smashed sweet potatoes
wijntip: **Weissburgunder, Portzelt**
- **Salade beef tataki** Oosterse salade met gemarineerd rundvlees
wijntip: **Gruner Veltliner, Velue**
- **Salade met gefrituurde garnalen** Oosterse salade met krokante garnalen
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**
- **Salade geitenkaas** met noten, honing en balsamico
wijntip: **Verdejo, Tierra de Montana**

Salades

€ 4,50

€ 2,75

€ 2,75

€ 3,75

€ 5,-

€ 4,50

€ 3,-

€ 5,-

€ 3,50

€ 2,75

€ 2,50

€ 3,-

€ 4,50

€ 3,-

€ 3,-

€ 2,75

€ 4,50

€ 4,50

€ 4,50

€ 3,50

€ 2,75

€ 2,75

Burgers van Slagerij Viergever

- **Mini burger Mexican** Angus burger met Pico de Gallo, jalapeño relish en cheddarsaus
wijntip: **Tempranillo & Grenache, El Inquilino**
- **Mini burger Classic** Angus burger met ui, bacon en kaas
wijntip: **Syrah, Fransisco Gomez VID-A**
- **Mini burger Old Hoeksche Waard** Angus burger met tomaat, aceto mayonaise & Old Hoeksche Waard
wijntip: **Syrah, Fransisco Gomez VID-A**
- **Mini burger Texas** Angus burger met BBQ saus, spek & gefrituurde uienringen
wijntip: **Syrah, Fransisco Gomez VID-A**

Voor de kids

- Mini frikandel
- Bitterballen
- Kaasstengels

Nagerechten

- **Huisgemaakte kokosmakroon** met kokossaus
wijntip: **Petit manseng, Villa Dria**
€ 3,75
- **Pannacotta** met witte chocolade en mango
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
€ 3,75
- **Crème brûlée** met gember & citroengras
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
€ 2,75
- **Cookie dough** met fudge van salted caramel
wijntip: **Ugni Blanc, ABK6 Vieux de Charentes 10 Ans**
€ 2,75
- **Rocky Road** met schuim van eiwit, hazelnoot, marshmallows & biscuit
wijntip: **Ugni Blanc, ABK6 Vieux de Charentes 10 Ans**
€ 2,75
- **Gepocheerde peer** met huisgemaakte bitterkoekjes & stroop van calvados
wijntip: **Ugni Blanc, ABK6 Vieux de Charentes 10 Ans**
€ 4,50
- **Witte chocolade bavarois** met een schuim van amarene kersen
wijntip: **Petit manseng, Villa Dria**
€ 3,75
- **Liquid cheesecake** met boerenjongens & kaneelcrumble
wijntip: **Ugni Blanc, ABK6 Vieux de Charentes 10 Ans**
€ 4,50
- **Stroopwafel boterkoek** met crème van citroen
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
€ 3,75
- **Macaron** gemaakt van eiwitschuim met een gelei van bloedsinaasappel & frisse ice tea
wijntip: **Petit manseng, Villa Dria**
€ 3,75
- **Churros** met een saus van chocolade & koffie
wijntip: **Moscatel de Alejandria, Serrata Fransisco Gomez**
€ 3,75

Bolletje ijs keuze uit :

- Kers (Vegan)
- Vanille
- Yoghurt-amarena
- Cassis (Vegan)
- Chocolade crunch
- Noten praline

Tijdens shared dining hebben wij ook chefs specials!

Vraag ernaar bij één van onze medewerkers

Shared dining

Dinsdag t/m zondag € 36,50 per persoon.
Feestdagen (m.u.v. kerst) € 40,- per persoon.
Kerstavond, 1^{ste} kerstdag en 2^{de} kerstdag € 59,50 per persoon.
0-12 jaar € 17,50 per persoon
12-16 jaar € 25,- per persoon

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

Onbeperkt shared wine? Ook geen probleem!
voor € 24,50 per persoon kunt u per gang
1 bijpassend wijntje kiezen.

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 wordt, dit is voldoende om de combinatie met het gerecht te proeven. Zo willen wij u graag de wijn-spijs combinatie laten ervaren.

Allergieën? geen probleem laat het ons weten!



'T LAND VAN WALE
restaurant