

# '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 de Hoogen** en **Het Wijnkasteel**

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!

[WWW.LANDVANWALE.NL](http://WWW.LANDVANWALE.NL)

## VLEES

- Rundercarpaccio** dingesneden rundvlees, truffelmayonaise, pijnboompitjes, spekjes, Hoeksche oude kaas en rucola  
*wijntip: Tout un Fromage, Merlot, Frankrijk* € 3,50
- Charcuterie** een selectie van gedroogde ham en worstsoorten  
*wijntip: Porzelt, Spätburgunder, Duitsland* € 6,50
- Gerookte picanha** geserveerd met chimichurri mayonaise en gepofte Hoeksche quinoa  
*wijntip: Michel Lynch, Merlot & Cabernet sauvignon, Frankrijk* € 3,75
- Beef tataki** op Italiaanse wijze met Pecorino, zongedroogde tomaat en basilicum mayonaise  
*wijntip: Leth, Grüner Veltliner, Oostenrijk* € 4,-
- Portugese kippendijen** gesmoord in een romige piri piri saus  
*wijntip: Le Naime Blanche Loire, Chardonnay, Frankrijk* € 5,50
- Koreans buikspek** met bosui en bamboescheuten  
*wijntip: Becker Grand Cru Froehn 2015, Gewurztraminer, Frankrijk* € 7,-
- Ossenhaaspuntjes** met romige pepersaus  
*wijntip: VID-A Roble, Syrah & Monastrell, Spanje* € 3,75
- Quesadilla** met cheddarkaas, pulled chicken en adobe aioli  
*wijntip: Korrell von den ersten lagen, Riesling, Duitsland* € 5,-
- Sweet & sour chicken** malse kippendij gefrituurd met een zoetzure saus  
*wijntip: Aureto, Cinsault, Grenache & Caladoc, Frankrijk* € 3,25
- Corndog** kip-jalapeño hotdog in een jasje van gefrituurd maisdeeg met mosterd mayonaise en BBQ saus  
*wijntip: Ernst Gouws & Co, Pinotage, Zuid-Afrika* € 3,50
- Serranoham kroketjes** geserveerd met aioli en ingelegde mosterdzaadjes  
*wijntip: Ravanal Reserve, Carmenere, Chili* € 3,50
- Sticky spareribs** op Jamaicaanse wijze  
*wijntip: Kaiken Ultra, Malbec, Argentinië* € 5,50
- Butter chicken** geserveerd met naanbrood  
*wijntip: Bishops Leap, Sauvignon blanc, Nieuw-Zeeland* € 3,75
- Flat iron steak** met chorizoboter en paddenstoelencrème  
*wijntip: Masiero Urban, Cabernet Franc & Merlot, Italië* € 5,75

- Buikspek** met zwarte knoflook, pompoenpicalilly en ingelegde pompoen  
*wijntip: Mezzek, Mavrud & Cabernet Sauvignon, Bulgarije* € 3,75
- Shepherd's pie** taartje gemaakt van rundergehakt, aardappel en groente  
*wijntip: Boeckel Midelberg, Pinot Noir, Frankrijk* € 5,-
- BBQ burger** met gebakken spek, cheddar, bbq saus, gefrituurde uienringen en rauwkost  
*wijntip: Macchion dei Lupi Psyche, Cabernet Sauvignon & Sangiovese, Italië* € 6,-
- Mexican burger** met cheddarkaas, pulled chicken, salsa en jalapëno  
*wijntip: Masiere Campo da Calcio, Merlot, Italië* € 6,-
- Loempia** gevuld met beef rendang geserveerd met een sriracha mayonaise  
*wijntip: Pradorey Rosado Fermentado en Barrica, Tempranillo & Merlot, Spanje* € 3,50
- Cesar chicken burger** met krokante kip, Parmezaan, eisalade, spek en ansjovismayonaise  
*wijntip: La Naime Blanche Loire, Chardonnay, Frankrijk* € 5,50
- Bonbon van serranoham** gevuld met pesto roomkaas  
*wijntip: La Java des Grandes Esperances Loire, Sauvignon blanc, Frankrijk* € 3,25

## VIS

- Zalmtartaar** op een krokant rijstvel met Oosterse koalsalade  
*wijntip: Le Cabanon, Viognier, Frankrijk* € 3,50
- Zalm uit de oven** met mosterd-citroensaus en een frisse venkelsalade  
*wijntip: Baron de Ley, Viura, Malvasia, Grenacha blanca, Spanje* € 5,25
- Mahi Mahi** met een korst van kokosnoot en milde ananassaus  
*wijntip: Raimat, Albariño, Spanje* € 3,25
- Gamba's al ajillo** gepelde gamba's in milde knoflookolie  
*wijntip: Tierra de Montana, Verdejo, Spanje* € 2,50
- Calamares** geserveerd met aioli  
*wijntip: Wild Nature, Pinot Grigio, Italië* € 3,-
- Roergebakken mosselen** met boemboue bali saus  
*wijntip: Locus, Melon B, Frankrijk* € 3,25

- Albacore tonijn** met spicy sojadip en gegrilde bimi  
*wijntip: Bishops Leap, Sauvignon Blanc, Nieuw-Zeeland*   € 3,75
- Rode poon** met geroosterde prei en baharat  
*wijntip: Becker, Pinot Blanc, Frankrijk*  € 4,50
- Roodbaars** in bierbeslag met dragonmayonaise  
*wijntip: Porzelt, Weissburgunder, Duitsland*    € 5,25
- Gamba kroketjes** geserveerd met aioli  
*wijntip: Le Meuliere Chablis, Chardonnay, Frankrijk*     € 7,-
- Bang Bang Shrimps** geserveerd met een pikante mayonaise met koolsalade en een taco  
*wijntip: Sierra del Mugron, Chardonnay, Spanje*    € 2,50
- Gefrituurde mosselen** geserveerd met adobe aioli  
*wijntip: Ernst Gouws & Co, Chenin Blanc, Zuid-Afrika*    € 3,-
- Satsuma-Age Japanse viskoekjes** geserveerd met spicy soja dip  
*wijntip: VID-A, Sauvignon blanc, Spanje*   € 3,-

## VEGETARISCH

- Tomaten-crèmesoep** romige tomatensoep 
- Geroosterde knolselderijsoep** met crème fraîche 
- Jamaican jerk jackfruit** geserveerd op een taco van bakbanaan   
*wijntip: Voltumna Querciolo, Pinot Nero & Sangiovese, Italië* € 7,25
- Avocado pasta** met crispy chili olie    
*wijntip: La Java des Grandes Esperances Loire, Sauvignon Blanc, Frankrijk* € 3,25
- Mac & cheese bitterbal** geserveerd met sriracha mayonaise     
*wijntip: Tout du Fromage, Merlot, Frankrijk* € 2,75
- Gnocchi** met salieboter en gepekeld eidooier     
*wijntip: Verrazzano Chianti Classico Navigatore, Sangiovese, Italië* € 4,50
- Camembert** gefrituurd en geserveerd met een honing-tijm saus     
*wijntip: Nius, Chardonnay, Spanje* € 3,25
- Wonton** met vegan Mexicaanse roomkaas en mais    
*wijntip: Midelberg, Pinot Noir, Frankrijk* € 5,-
- Springroll** met halloumi, courgette en ricotta   
*wijntip: Tout un Fromage, Chardonnay, Frankrijk* € 2,75

- Krokante oesterzwam** met truffelmayonaise  
*wijntip: Bishops Leap, Pinot Noir, Nieuw-Zeeland* € 4,50
- Tempé saté** met pindasaus en pandanrijst  
*wijntip: Wild Nature, Pinot Grigio, Italië* € 3,-
- Salade geitenkaas** met noten, honing en balsamico  
*wijntip: La Java des Grandes Esperances Loire, Sauvignon Blanc, Frankrijk* € 3,25
- Nacho's** met een topping van cheddarkaas en Mexicaanse salsa €
- Dumplings** gevuld met pastinaak en shiitake bouillon  
*wijntip: Le Cabanon, Viognier, Frankrijk* € 3,50
- Kaw poth tod** krokante tapioca – mais fritters met spicy sojasaus  
*wijntip: Autocarro Portocarro 38, Arinto & Galega dourado, Portugal* € 3,-
- Stoofpotje** van pompoen en kokos geserveerd met pandanrijst en naanbrood  
*wijntip: La Raia Gavi, Cortese, Italië* € 5,-

## 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* € 5,-
- Crème brûlée** met yuzu en kersen    
*wijntip: Fransisco Gomez Licor de Serrata, Muscat of Alexandria, Spanje* € 4,-
- Pannacotta** met een saus van bosvruchten   
*wijntip: Domaine Lafage, Muscat de Rivesaltes, Frankrijk* € 4,-
- S'mores** met chocolate chip cookie, marshmallow en witte chocoladesaus    
*wijntip: Domaine Lafage Maury Grenat AC, Granche Noir, Frankrijk* € 4,-
- Rocky Road** met chocolade, speculaas, oreo, amandelen en marshmallows     
*wijntip: ABK6, Ugni Blanc, Frankrijk* € 6,50
- Zeeuwse bolus** stilstaand ijs gemaakt van Zeeuwse bolus en karamel     
*wijntip: ABK6, Ugni Blanc, Frankrijk* € 6,50
- Peanut butter Rice Krispie bar** met pure chocolade en pinda crumble    
*wijntip: Fransisco Gomez Licor de Serrata, Muscat of Alexandria, Spanje* € 4,-
- Mille feuille** met een compote van appel en amandelspijs    
*wijntip: Domaine Lafage Rivesaltes Ambres AC, Grenache blanc & Grenache Gris, Frankrijk* € 4,-
- Dadel-pecan cookie** met pure chocolade en Frangelico saus    
*wijntip: ABK6, Ugni Blanc, Frankrijk* € 6,50
- Germknödel** met pruimencompote en vanillesaus *wijntip: Domaine Lafage Rivesaltes Ambres AC, Grenache blanc & Grenache Gris, Frankrijk*   € 4,-
- Cheesecake balls** met een vulling van witte chocolade, pompoen en biscuit    
*wijntip: Domaine Lafage, Muscat de Rivesaltes, Frankrijk* € 4,-
- Pistache Tiramisu** met koffie en pistache crumble      
*wijntip: Domaine Lafage Rivesaltes Ambres AC, Grenache blanc & Grenache Gris, Frankrijk* € 4,-
- 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's melk chocolade & karamel zeezout  
Monchou & kers  
Mango & Papaya  
Peer



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

### Shared dining

**Dinsdag t/m zondag € 43,50 per persoon.  
0-12 jaar € 17,50 per persoon.  
12-16 jaar € 27,50 per persoon.**

**Shared dining is te bestellen vanaf 16:00.**

**Feestdagen (m.u.v. kerst) € 57,50 per persoon.  
Kerstavond, 1<sup>ste</sup> kerstdag en 2<sup>de</sup> kerstdag € 72,50  
per persoon.**

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










**Onbeperkt shared wine? Ook geen probleem!  
voor € 30,- per persoon kunt u per gang  
1 bijpassend wijntje kiezen.**

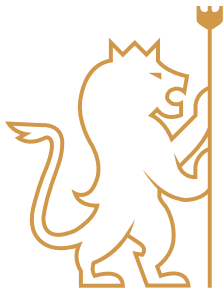
## DE SPELREGELS

- 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.
- 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!

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



**'T LAND VAN WALE**

— *restaurant* —