

# '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 den Hoogen** en **Het Wijkasteel**

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

**Rundercarpaccio** dingesneden rundvlees, truffelmayonaise, pijnboompitjes, spekjes, Hoeksche oude kaas en rucola

wijntip: *Emil Bauer, Weissburgunder, Duitsland*



**Ribeye** dingesneden met krokante sjalot en chimichurri

wijntip: *Santorini, Primitivo, Italië*

**Mortadella** op toast met truffelstraciatella

wijntip: *Santa Barbara, Castelli di Jesi Pignocco, Verdicchio*



**Portugese kippendijen** gesmoord in romige piri piri saus

wijntip: *Ravanal Gran Reserve, Chardonnay, Chili*



**Sukadesteak** met truffelhollandaise

wijntip: *Tenuta Rapitala, Nero d'Avola & Pinot Nero, Italië*



**Ossenhaaspuntjes** met jus van sjalot en gepofte knoflook

wijntip: *Montresor Valpolicella Ripasso, Corvina, Rondinella & Molinara, Italië*



**Kalkoen** zacht gegaard met mashed pumpkin en saus van vadouvan

wijntip: *Ravanal Reserve, Carménère, Chili*



**BangBang Chicken** kip in een krokant jasje met spicy bangbang saus

wijntip: *Ravanal, Sauvignon Blanc, Chili*



**Shortrib** zacht gegaard met luchtige mousseline en rode ui-bacon jam

wijntip: *Altanza Rioja, Tempranillo, Spanje*



**Serranoham kroketjes** geserveerd met aioli

wijntip: *Pradorey Blanco, Verdejo & Albarin, Spanje*



**Taquitos** gevuld met Mexicaans gehakt, cheddarkaas en tomatensalsa

wijntip: *Van Boeckel Midelberg, Riesling, Frankrijk*



**Mini bara** met zacht gegaarde kipkerrie en zoetzure groentes

wijntip: *Cà Maiol Prestige, Trebbiano, Italië*



**Buikspek** krokant gebakken in een sticky sesam saus

wijntip: *Manzone Barbera d'Alba, Barbera Italië*



**Lamsballetjes** met chimichurri, yoghurt-knoflooksaus en fetakaas

wijntip: *Van Boeckel Midelberg, Pinot Noir, Frankrijk*



**Chorizo** gebakken met zilverui, tomaten en rodewijnsaus

wijntip: *Baglio di Pianetto, Syrah, Italië*



**Mini hotdog** van kip en jalapeño, krokante sjalot, brioche, bbq saus en rode ui-bacon jam

wijntip: *Pfaffl Vom Haus, Gruner Veltliner, Oostenrijk*



**Crispy chicken burger** met zoetzure groente,  
yoghurt-knoflooksaus en tomatensalade  
*wijntip: Wild Nature, Pinot Grigio, Italië*



**Baconburger** met bacon, cheddarkaas,  
rode ui-bacon jam en een uienring  
*wijntip: Adaro Ribera del Duero, Tempranillo, Spanje*



## VIS

**Tonijn crudo** met passievrucht, jalapeño,  
wasabimayonaise en soja-wasabicrumble  
*wijntip: Ravanal, Sauvignon Blanc, Chili*



**Zalm** krokant gebakken met antiboise en soja-  
wasabicrumble  
*wijntip: Ravanal Reserva, Chardonnay, Chili*



**Makreel** gebrand, met een Indische kruidenbouillon  
en soja-wasabicrumble  
*wijntip: Raimat, Albariño, Spanje*



**Gamba's al ajillo** gepelde gamba's in milde  
knoflookolie  
*wijntip: Pradorey Blanco, Verdejo & Albrin, Spanje*



**Calamares** gefrituurd met yoghurt-knoflooksaus  
*wijntip: Casa de Compostella Vino Verde,  
Loureiro, Arinto & Fernão Pires, Portugal*



**Kabeljauw** gemarineerd met miso en soja uit de oven  
*wijntip: Podere San Cristoforo Luminoso,  
Vermentino & Trebbiano, Italië*



**Hatoshi** krokant gefrituurde garnalen toast met  
gember-sriracha mayonaise  
*wijntip: Le Java des Grandes Esperances,  
Sauvignon Blanc, Frankrijk*



**Fishnuggets** met een korst van panko en kokos  
met gember-sriracha mayonaise  
*wijntip: Casa de Compostella Vino Verde,  
Loureiro, Arinto & Trebbiano, Italië*



**Rilette van gerookte makreel** met yoghurt-  
knoflook mayonaise en toast  
*wijntip: Pfaffl Vom Haus, Grüner Veltliner,  
Oostenrijk*



**Gamba kroketjes** geserveerd met aioli  
*wijntip: Ravanal, Sauvignon Blanc, Chili*





**Zeewolf** met rode ui-bacon jam en salie beurre blanc  
*wijntip: Tenuta Rapitala, Nero d'Avola &  
Pinot Nero, Italië*



## VEGETARISCH

**Tomaten-crèmesoep** romige tomatensoep 

**Spicy Harumaki** pittige loempias met een vulling van groente en glasnoodles met saus van lente-ui en mierikswortel  

*wijntip: Pfaffl Vom Haus, Grüner Veltliner, Oostenrijk*

**Arancini** gefrituurde Italiaanse rijstballetjes met truffel en paddenstoelen  

*wijntip: van Boeckel Midelberg, Pinot Noir, Frankrijk*

**Brie uit de oven** met veenbessen, pistache en honing  


*wijntip: Le Cabanon, Merlot, Frankrijk*

**Camembert roll** met honing en tijm  


*wijntip: Montresor Valpolicella Ripasso, Corvina, Molinara & Rondinella, Italië*

**Bruschetta** met een salade van verse en zongedroogde tomaten  

*wijntip: Le Cabanon Rose, Syrah, Frankrijk*

**Souvlaki** gemaakt van halloumi met gegrilde aubergine, zongedroogde tomatentapenade en yoghurt-knoflooksaus op een pita  

*wijntip: Raimat, Albariño, Spanje*

**Wortel** geroosterd met hummus, fetakaas en salie buerre blanc 

*wijntip: Le Cabanon Rose, Syrah, Frankrijk*

**Knol au Vin** gestoofde knolselderij op klassieke "Coq au Vin" wijze 

*wijntip: Manzone Barbera d'Alba, Barbera, Italië*

**Salade geitenkaas** met noten, honing en balsamico  

*wijntip: Le Java des Grandes Esperances, Sauvignon Blanc, Frankrijk*

**Nacho's** met salsa, adobe aioli en cheddarkaas  

## BIJGERECHTEN & KIDS

**Verse friet met Zaanse mayonaise** 


**Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise** 

**Mini aardappelkroketjes**

**Mini aardappelkroketjes met truffelzout, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise**  

**Koolsalade** 

**Gemengde salade** 

**Frikandellen**  

**Bitterballen**   

**Kaastengels**  

## DESSERTS

**Huisgemaakte kokosmakroon** met Malibu saus  
*wijntip: Villa Dria, Petit Manseng, Frankrijk*



**Crème brûlée** met vanille en sinaasappel  
*wijntip: Domaine Lafage Muscat de Rivesaltes, Muscat, Frankrijk*



**Panna cotta** met bloedsinaasappel en basilicum  
*wijntip: Domaine Lafage Muscat de Rivesaltes, Muscat, Frankrijk*



**Rocky Road** met M&M's, Oreo en marshmallows  
*wijntip: Domaine Lafage Maury, Grenache, Frankrijk*



**Zeeuwse bolusparfait ijs** gemaakt van Zeeuwse bolus en karamel  
*wijntip: ABK6, Ugni Blanc, Frankrijk*



**Fudge** met banaan, pinda, tonkabonen en golden chocolate  
*wijntip: ABK6, Ugni Blanc, Frankrijk*



**Cannoli** met een vulling van passievrucht, mango en ricotta  
*wijntip: Domaine Lafage Muscat de Rivesaltes, Muscat, Frankrijk*



**Matcha Bliss Balls** met dadels, pecan en kokos  
*wijntip: Domaine Lafage Ambre, Grenache blanc & Grenache Gris, Frankrijk*



**Trifle** met appeltaart en witte chocolade-citroen mousse  
*wijntip: Domaine Lafage Ambre, Grenache blanc & Grenache Gris, Frankrijk*



**Pecan Pie** vegan pecan cheesecake jar  
*wijntip: ABK6, Ugni Blanc, Frankrijk*



**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 

Chocolade crunch 

Yoghurt-Amarene 

Bloedsinaasappel 

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

**Shared dining**

***Dinsdag t/m zondag € 52,50 per persoon.***

***0-12 jaar € 19,50 per persoon.***

***12-16 jaar € 32,50 per persoon.***

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

***Feestdagen (m.u.v. kerst) € 62,50 per persoon.***

***Kerstavond en 1<sup>ste</sup> kerstdag € 79,50 per persoon.***










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

## 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.

## ALLERGIEËN?

Geen probleem laat het ons weten!

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



**'T LAND VAN WALE**

*restaurant*