



Het voorspel

De V.O.C Rokerij

€ 16,00

Onze huisspecialiteit, lauwwarmerookte gestoomde gemarineerde makreelfilet en haringfilet. Op een ondergrondje van reepjes appel, bleekselderij, knapperige slablaadjes en mierikswortelsaus.

Champignon Truffelhoedjes

€ 14,50

Gevulde champignons, bereid in de oven volgens een origineel geheim recept. Met stukjes geitenkaas erop, geparfumeerd met truffelolie en witte port.

De Boswandeling

€ 13,75

Gevuld beschuitbolletje met paddenstoelen, champignons, boskruipertjes (slakken), sjalotjes, look, room, witte wijn en fijne kruiden.

Het Zalmnestje

€ 18,50

Nestje van gerookte zalm, rivierkreeftjes, garnalen en een gepocheerd eitje, afgedekt met dillemayonaise.

Limburgs roem

€ 15,50

Combinatie van 2 soorten gedroogde gerookte ham uit de mergelgrotten van Limburg. Met droge worst, mosterdfruit en knapperige slablaadjes.

De Verwennerij

€ 15,00 p.p.

Samenspel van diverse warme en koude voorgerechten, vlees, vis en vegetarisch. *Voor meerdere personen geserveerd op een bord of etagère*

Geitenpracht met honingzoet

€ 13,50

Geitenkaas met walnoten en honing, op krokant filodeeg. Geserveerd op gemengde sla/kruiden en frambozendressing.

“Watertjes” Soepen

Gegrilde Paprito

€ 10,00

Paprika/tomaten soep, beetje pittig, met basilicum en een vleugje knoflook. Geserveerd in een broodje.

Soep van de Dag

€ 9,50

Een wisselende soep, passend in het seizoen.

Het Zilte Sop

€ 10,50

Rijk gevulde gebonden vissoep met rivierkreeft, garnalen, vis en dille.

Dis Watertje

€ 8,50

Heldere groentebouillon, paddenstoelen met verse kruiden



Kindermenu

Stukje gebakken zalm

€ 13,50

Gebakken zalmfilet met verse groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise.

Pakketje van kaas

€ 13,50

Filodeeg met gesmolten kaas, geserveerd met verse groenten, frietjes appelmoes en mayonaise.

Kipschnitzel

€ 13,50

Gepaneerd kipschnitzeltje met verse groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise.

Verantwoord zonder vis of vlees

Porto Pizza Bello

€ 21,00

Gevulde portobello met tomaat, basilicum, zachte kaasvulling op courgette-spaghetti, pijnboompitjes en reuzebonen.

De Pastei

€ 21,00

Korstdeegbakje met paddenstoelen, room, pesto, paprika, zwarte bonen en verse kaas.

Het Ei-Pannetje

€ 21,00

Witte-bonen, zwarte-bonen, paprika, tomaat, basilicum, champignons, ui, eitje, oude kaas. Geserveerd in een pannetje.

De Zucchini

€ 21,00

Gevulde courgette met paprika, ui, champignons, walnoten, kaas en verse kruiden.

Visspecialiteiten van het huis

Vis van de dag

Dagprijs

Verse aanvoer van de dag, afhankelijk van wat de markt ons biedt, vakkundig bereid door onze chef. **Vraag ernaar!**

Brammer

€ 26,00

Pannetje met verse vis, garnalen, paddenstoelen, room en knoflook afgedekt met korstdeeg.

Brakkemast

€ 26,00

Ovenschaaltje met verschillende stukje zeevis, zalm, gerookte makreel en lucht gedroogde ham. Afgedekt met een plakje brie, overgoten met een zachte saffraan vissaus, in de oven bereid. Geserveerd op verse groenten.

De Visvijver

€ 27,00

Porseleinen schaal met stukjes verse vis, gerookte zalm, gerookte makreel, garnalen, schelvislever, overgoten met krachtige visbouillon.

Het Sleepnet vanaf 2 personen

€ 26,00 p.p.

Visspecialiteiten van de chef. De samenstelling is wisselend, de kwaliteit meer dan goed! Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.

Wandeling door de kaart vanaf 5 personen

Etagère gevuld met verschillende voorgerechten vis, vlees en vegetarisch warm en koud.

Hoofdgerecht is een samenstelling van verschillende gerechten van de kaart ook hier vlees, vis en vegetarisch.

Dessert is een samenspel van verschillende desserts op ludieke wijze geserveerd
€ 45,00 p.p.

Vleesspecialiteiten van het huis

Dag specialiteit

Verse aanvoer van de dag, afhankelijk van wat de markt ons biedt, vakkundig bereid door onze chef.

Vraag ernaar!

Dagprijs

Braambol

€ 26,00

De "Braambol" is een samenspel van mals scharrel kalfsvlees, sjalotten, noten, champignons, rode wijn-portsaus en een plakje delfsblauw. Afgedekt met filodeeg en opgeluisterd door een specifieke specerijenmelange. **Echt een aanrader!**

Bokkenpot

€ 26,00

Drie verschillend bereide vleessoorten; konijn gegaard in ganzenvet, gebakken kippendij en gestoofd rundvlees. Tezamen gebracht in het Bokkenpotje en overgoten met een speciale biersaus.

Lamsschenkel de Dis

€ 27,00

Een lamsschenkel gegaard in een bouillon met o.a. Fortuna's wad donker bier en venkel, wortel en appelstroop. **Huisspecialiteit!**

Trippel de stoof

€ 26,00

Mals rundvlees, gestoofd in speciale rode wijn/tij trippel biersaus, geserveerd met aardappelpuree en een uitgebreid groentegarnituur.

Backsinth met Bocksint

€ 28,00

Mals gebakken hertenfilet in rode wijn-portsaus met champignons, lente-uitjes en groene peperkorrels afgedekt met korstdeeg en in de oven bereid.

Geserveerd met een glaasje huis gebrouwen Bocksint. (=Kruiden jenever) **Uniek in de regio!**

De Pastuif

€ 24,00

Mals kippenvlees, champignons en ui in een saus van room met huisgemaakte pesto in een pannetje afgedekt met een plakje kostdeeg

Konijn à la Cranberry Ale

€ 25,50

In ganzenvet gegaarde konijnenbout met een speciale biersaus, gemaakt van Fortuna's Cranberry Ale met gedroogde cranberries.

Omlijst met een heerlijk groentegarnituur.

Rib eye +/- 200 gram

€ 28,00

Van de grill met naar keuze:

pittige groenepepersaus, krachtige rode wijn-portsaus of romige blauwekaas saus.

Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.

Diëten en aanpassingen zijn altijd mogelijk, vraag ernaar of geef aan wat u wenst. (Glutenvrij, allergenen vrij E620/E625, beperkt natrium, lactose beperkt, etc.)

Nagerechten



Klomp de Dis	€ 11,50
Een Hollandse klomp met vanille-ijs met warme amarena kersen en slagroom.	
Donker Verlangen	€ 12,00
Het ultieme chocolade dessert, chocolade ijs, cake, truffel, en hemelse modder vormen de basis.	
Pepijntje	€ 11,00
Een huisgemaakt taartje van ontbijtkoek, kaneelijs, noten, amandelspijs en onze eigen kaneellikeur	
Boerenjongens/meisjes op klompen	€ 10,50
Oer-Hollands dessert: griesmeel met boerenjongen of boerenmeisjes. De keuze is aan u. Lekker met slagroom en een chocolade schots. Geserveerd in een klomp.	
De Appelploffer	€ 10,00
Onze variatie op warme appeltaart. Een hele appel in korstdeeg, warm uit de oven met vanille saus.	
Hollands kaasplankje	€ 14,50
Combinatie van Hollandse kaassoorten, passend in het seizoen. Samen met appelstroop, vijgenbrood en noten.	
Sorbet de Dis	€ 10,50
2 soorten sorbetijs met vers fruit, verse mint en sinaasappelsap. Past in een lactosevrij of veganistisch dieet	
Koffie Compleet (favoriet van de chef)	€ 15,00
Vers kopje Earth koffie met zoete heerlijkheden	
Irish Coffee met Ierse Whisky	€ 8,50
French Coffee met Grand Marnier	€ 8,50
D.O.M. Coffee met D.O.M. Benedictine	€ 8,50
Spanish Coffee met Tia Maria	€ 8,50
Koffie de Dis met huisgemaakte kaneellikeur een echte aanrader !!	€ 8,50

Heeft u een dieet of voedsel voorkeur laat het ons even weten, dan kijken wij of we het dessert kunnen aanpassen.

Dranken



Fles tafelwater	€ 6,50
Fles tafelwater klein	€ 3,25
Diversen frisdranken	€ 3,25
Verse jus d'orange	€ 4,35
Pinky rose limonade, lemon en rose of ginger orange	€ 5,50
Chocomel	€ 3,60
Koffie	€ 3,35
Espresso	€ 3,35
Dubbele espresso	€ 5,55
Koffie Verkeerd–cappuccino	€ 3,55
Thee van ons huismerk Earth	€ 2,85
Verse thee: mint, gember, kaneel-sinaasappel	€ 3,35
Bier van de tap Hertog jan Medium 25 cl	€ 3,35
Hertog jan Large 50 cl	€ 6,40
Flesje: Amstel Radler (0%)	€ 3,35
Flesje: hertog jan (0%)	€ 3,35
Vraag naar onze speciale Fortuna bierkaart	
gedistilleerd	
Silvius Gin Tonic	€ 12,00
Old Salt gin tonic (uit Vlieland)	€ 12,00
Delfse gin tonic	€ 12,00
Jonge jenever	€ 4,00
Oude jenever	€ 4,00
Korenwijn	€ 4,00
Sherry medium–dry	€ 4,00
Martini wit–rood-dry	€ 4,00
Port rood–wit	€ 4,50
Whisky vanaf	€ 6,00
Talisker	€ 8,50
Cognac vanaf	€ 6,00
Couvoisier	€ 8,50
Calvados	€ 6,00
Rum–Wodka–Campari	€ 5,00
Hollandse likeuren	€ 5,00
Buitenlandse likeuren	€ 5,75
Eau de vie	€ 5,00
Grappa	€ 5,00