Het voorspel

De V.O.C Rokerij **€ 17,50**
Onze huisspecialiteit, lauwwarme gerookte gestoomde gemarineerde makreelfilet en haringfilet. Op een ondergrondje van reepjes appel, bleekselderij, knapperige slablaadjes en mierikswortelsaus.

Champignon Truffelhoedjes **€ 15,50**
Gevulde champignons, bereid in de oven volgens een origineel geheim recept. Met stukjes geitenkaas erop, geparfumeerd met truffelolie en witte port.

De Boswandeling **€ 14,75**
Gevuld beschuitbolletje met paddenstoelen, champignons, boskruipertjes (slakken), sjalotjes, look, room, witte wijn en fijne kruiden.

Het Zalmnestje **€ 19,50**
Nestje van gerookte zalm, rivierkreeftjes, garnalen en een gepocheerd eitje, afgedekt met dillemayonaise.

Limburgs roem **€ 16,50**
Combinatie van 2 soorten gedroogde gerookte ham
Met droge worst, mosterdfruit en knapperige slablaadjes.

De Verwennerij **€ 16,00 p.p.**
Samenspel van diverse warme en koude voorgerechtjes, vlees, vis en vegetarisch. *Voor meerdere personen geserveerd op een bord of etagère*

Geitenpracht met honingzoet **€ 14,50**
Geitenkaas met walnoten en honing, op krokant filodeeg.
Geserveerd op gemengde sla/kruiden en frambozendressing.

Dutch Culinary Art

“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 **Dagprijs**
Een wisselende soep, passend in het seizoen.

Het Zilte Sop **€ 11,50**
Rijk gevulde gebonden vissoep met rivierkreeft, garnalen, vis en dille.

Dis Watertje **€ 8,50**
Heldere groentebouillon, paddenstoelen met verse kruiden

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

Kindermenu (tot 12 jaar)

Stukje gebakken zalm **€ 14,50**
Gebakken zalmfilet met verse groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise.

Pakketje van kaas **€ 14,50**
Filodeeg met gesmolten kaas, geserveerd met verse groenten,
frietjes appelmoes en mayonaise.

Kipschnitzel **€ 14,50**
Gepaneerd kipschnitzeltje met verse groenten, frietjes, appelmoes en mayonaise.

Verantwoord zonder vis of vlees

Porto Pizza Bello **€ 23,00**
Gevulde portobello met tomaat, basilicum, zachte kaasvulling op courgette-spaghetti,
pijnboompitjes en reuzebonen.

De Pastei **€ 23,00**
Korstdeegbakje met paddenstoelen, room, pesto, paprika, zwarte bonen en verse kaas.

Het Ei-Pannetje **€ 23,00**
Witte-bonen, zwarte-bonen, paprika, tomaat, basilicum, champignons, ui,
eitje, oude kaas. Geserveerd in een pannetje.

De Zucchini **€ 23,00**
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 **€ 27,00**
Pannetje met verse vis, garnalen, paddenstoelen, room en knoflook
afgedekt met korstdeeg.

Brakkemast **€ 27,00**
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 **€ 28,50**
Porseleinen schaal met stukjes verse vis, gerookte zalm, gerookte makreel, garnalen,
schelvislever, overgoten met krachtige visbouillon.

Het Sleepnet vanaf 2 personen **€ 27,00 p.p.**
Visspecialiteiten van de chef. De samenstelling is wisselend, de kwaliteit meer dan goed!
Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.

Hotel Culinary Art

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

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
€ 48,50 p.p.

Vleesspecialiteiten van het huis

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

Braambol **€ 27,50**
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 **€ 27,50**
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 **€ 29,75**
Een lamsschenkel gegaard in een bouillon
met o.a. Fortuna’s wad donker bier en venkel, wortel en appelstroop. ***Huisspecialiteit!***

Trippel de stoof **€ 27,50**
Mals rundvlees, gestoofd in speciale rode wijn/tij trippel biersaus, geserveerd met
aardappelpuree en een uitgebreid groentegarnituur.

Backsinth met Bocksinth **€ 29,75**
Mals gebakken hertenfilet in rode wijn-portsaus met champignons, lente-uitjes
en groene peperkorrels afgedekt met filo en in de oven bereid.
Geserveerd met een glaasje huis gebrouwen Bocksinth. (=Kruiden jenever) ***Uniek in de regio!***

De Pastuif **€ 25,50**
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 **€ 26,50**
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 **€ 29,75**
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.)

Dutch Culinary Art

Nagerechten

Klomp de Dis **€ 11,50**
Een Hollandse klomp met vanille-ijs met warme amarena kersen en slagroom.

Donker Verlangen **€ 12,50**

Het ultieme chocolade dessert, chocolade ijs, cake, huisgemaakte bonbon, 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 **€ 15,50**

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) **€ 15,50**

Vers kopje Earth koffie met zoete heerlijkheden

Irish Coffee met Ierse Whisky **€ 8,75**
French Coffee met Grand Marnier **€ 8,75**
D.O.M. Coffee met D.O.M. Benedictine **€ 8,75**
Spanish Coffee met Tia Maria **€ 8,75**

Koffie de Dis met huisgemaakte kaneellikeur **€ 8,75**
een *echte aanrader !!*

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

Dutch Culinary Art

Dranken

Fles water plat of bruisend	€ 3,25
Diversen frisdranken	€ 3,35
Verse jus d'orange	€ 4,35
Pinky rose limonade, lemon en rose of ginger orange	€ 5,50
Chocomel	€ 3,60
Koffie	€ 3,45
Espresso	€ 3,45
Dubbele espresso	€ 5,60
Koffie Verkeerd–cappuccino	€ 3,60
Thee van ons huismerk Earth	€ 2,85
Verse thee: mint, gember, kaneel-sinaasappel	€ 3,35
Bier van de tap Hertog jan Medium 25 cl	€ 3,45
Hertog jan Large 50 cl	€ 6,50
Flesje: Amstel Radler (0%)	€ 3,45
Flesje: hertog jan (0%)	€ 3,45

Vraag naar onze speciale Fortuna bierkaart

gedistilleerd

Silvius Gin Tonic	€ 12,50
Old Salt gin tonic (uit Vlieland)	€ 12,50
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

Dutch Culinary Art