

# VOORWOORD

Een uitspraak van een beroemde chef is:

“De Buik is de Baas van de Hersens”.

Vanuit deze gedachtegang worden bij Willaerts uw culinaire zintuigen geprikkeld.

---

## **PASSIE**

Passie is de bindende factor in het team van Willaerts. Wij willen een ding; dat u straks met een glimlach naar huis gaat. Liefde voor het vak betekent voor ons kwaliteit zonder concessies. Dat zijn wij aan u en onze reputatie verplicht.

---

## **AMBACHT**

Liefde voor de producten in het juiste seizoen, daar draait het om in de keuken van Willaerts. Bereid met eerlijke grondstoffen van de allerhoogste kwaliteit. Wij koken met respect voor de natuur en het leven. Authentiek vakmanschap, verrassend en creatief, waarbij we de modernste technieken niet uit de weg gaan.


---

## **PANORAMA**

Wie Panorama zegt denkt vaak aan de Mesdag. Unieke beelden die elk moment even onvergetelijk als onvergelijkbaar zijn. Plaatsnemend bij Willaerts geniet u van een levend panorama met een schitterend uitzicht op de rivier de Merwede, waar dagelijks vele schepen voorbijtrekken, het geeft u het gevoel van vrijheid.



# VOORGERECHTEN

 <b>Broodplank</b> Boerenbrood van Menno met smeersels	5,00
<b>Tuna Tataki</b> Met geroosterde sesamsaus	14,50
<b>Sashimi</b> Gesneden rauwe zalm en tonijn met wakame, soja, gember en wasabi	14,50
<b>Pata negra 50 gr.</b> Met crostini en tomatensalsa	13,00
<b>Gamba's op Catalaanse wijze</b> Gepelde gamba's in knoflookolie gebakken met rode peper en aioli	11,00
<b>Rundercarpaccio</b> Met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise Met extra eendenlever krullen	12,50 17,50
<b>Coquilles</b> Gebakken coquilles met kreeftensaus en krokantje van pata negra	15,00
 <b>Vegetarisch trio</b> Tomatensoep, huisgemaakte vegetarische loempia en geitenkaas	11,50
<b>Poké bowl Willaerts</b> Met rijst, tonijn, rettich, wortel, wakame salade en sojabonen	14,50
<b>Proeverij Willaerts (minimaal twee personen)</b> Proeverij van diverse voorgerechten om samen te delen	per persoon 14,50



# SOEPEN

 <b>Bisque d'Homard</b> Huisgemaakte kreeftensoep met Hollandse garnalen en cognacroom	8,75
 <b>Tomatensoep</b> Met basilicumroom	6,50
<b>Soep van de week</b>	Dagprijs



# MAALTIJD SALADES

<b>Caesar salade</b>	12,00
Salade met gegrilde kip, Parmezaanse kaas, zelfgemaakte croutons en Caesar dressing	
Met extra gebakken gamba's	18,00
Met extra gegrilde tonijn	17,50
 <b>Salade geitenkaas</b> (Vegetarisch op verzoek)	13,50
Bonte salade met geitenkaas, spek, cashewnoten en honing-mosterd dressing	
<b>Salade Willaerts</b>	18,00
Gemengde salade met gebakken coquilles, gamba's en serranoham	
<b>Salade gerookte zalm</b>	15,00
Met gerookte zalm, gekookt ei, komkommer, rode ui en een frisse dressing	
<b>Carpaccio salade</b>	13,50
Rucola met rundercarpaccio, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffeldressing	
Met extra eendenlever krullen	17,50
Met extra gebakken gamba's	19,50

# UIT HET WATER

<b>Sliptong</b>	21,50
Drie sliptongen in roomboter gebakken	
<b>Fish and chips</b>	18,50
Gefrituurde witvisfilet met remoulade saus, citroen en frites	
<b>Zalmfilet</b>	20,50
Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus	
<b>Tonijn</b>	23,50
Tonijnsteak van de grill met teriyaki-mayonaise en wasabi kroepoek	
<b>Catch of the day</b>	Dagprijs
Wisselend gerecht van verse vis van Schmidt Zeevis	



# UIT DE WEI

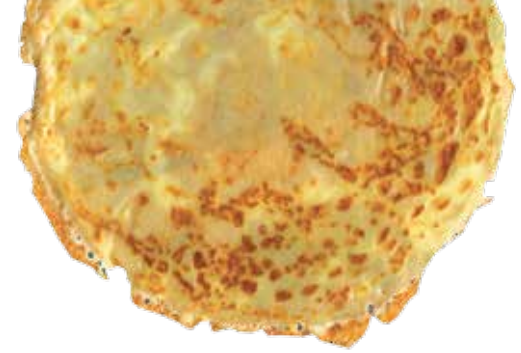


<b>Tournedos</b>	27,50
Gebakken tournedos met truffelsaus en bospaddenstoelen	
<b>Runderbavette</b>	25,50
Met rucola, Parmezaanse kaas en pesto	
<b>Kogelbiefstuk</b>	20,50
Met saus van groene pepers	
<b>Surf and turf</b>	24,50
Combinatie van ossenhaas medaillons, garnalen en kreeftensaus	
<b>Saté van kip</b>	16,50
Gemarineerde kippendijen met huisgemaakte atjar, kroepoek, krokante uitjes en pindasaus	
<b>Willaerts "Steak Tartaar"</b>	18,00
Een klassieke steak tartaar (rauw) aan tafel bereid	
<b>Varkenshaas met champignonroomsaus</b>	18,00
Kan eigenlijk echt niet meer op de kaart, maar 'stiekem' vindt men dit toch erg lekker	
<b>Vlees specialiteit van de dag</b>	Dagprijs
Seizoensgebonden en laat u verrassen	

# VEGETARISCHE GERECHTEN

 <b>Ravioli</b>	14,50
Met Gorgonzola saus en rucola	
 <b>Wortel risotto met amandelen</b>	14,50
Geserveerd met mascarpone en pesto van rucola	

# KINDER GERECHTEN



**Kroket** 7,50  
Met frites, appelmoes en mayonaise

**Frikandel** 7,50  
Met frites, appelmoes en mayonaise

**Chicken fingers** 7,50  
Met frites, appelmoes en mayonaise

 **Pannenkoek Willaerts** 7,50  
Zoals de oude schilder mag je deze zelf versieren

Als jouw bordje leeg is, mag je bij de kok zelf je ijsje uitkiezen

