

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.



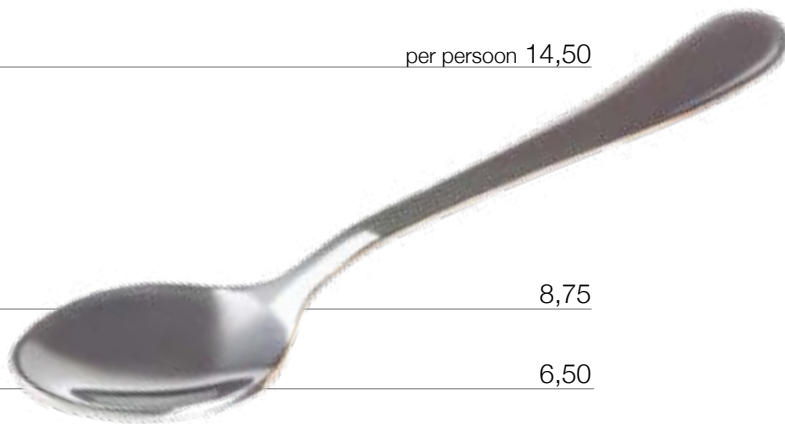
VOORGERECHTEN

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



SOEPEN

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



MAALTIJD SALADES

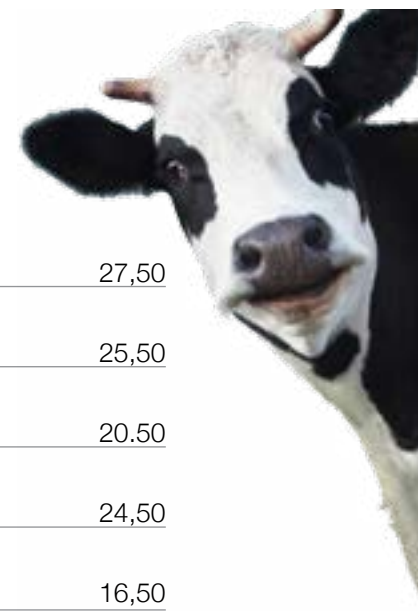
Caesar salade	13,50
Salade met gegrilde kip, Parmezaanse kaas, zelfgemaakte croutons en Caesar dressing	
Met extra gebakken gamba's	19,50
Met extra gegrilde tonijn	19,50
 Salade geitenkaas (Vegetarisch op verzoek)	13,50
Bonte salade met geitenkaas, spek, cashewnoten en honing-mosterd dressing	
Salade Willaerts	18,00
Gemengde salade met gebakken coquilles, gamba's en serranoham	
Salade gerookte zalm	15,00
Met gerookte zalm, gekookt ei, komkommer, rode ui en een frisse dressing	
Carpaccio salade	15,00
Rucola met rundercarpaccio, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffeldressing	
Met extra eendenlever krullen	19,00
Met extra gebakken gamba's	21,00


UIT HET WATER

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



UIT DE WEI

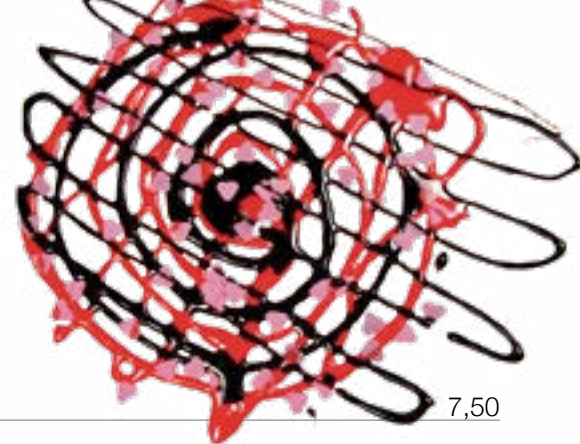


Tournedos	27,50
Gebakken tournedos met truffelsaus en bospaddenstoelen	
Runderbavette	25,50
Met rucola, Parmezaanse kaas en pesto	
Kogelbiefstuk	20,50
Met saus van groene pepers	
Surf and turf	24,50
Combinatie van ossenhaas medaillons, garnalen en kreeftensaus	
 Saté van kip (Veganistisch op verzoek)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

VEGA & VEGAN

 Groene curry	15,50
Met couscous, bimi en cashewnoten	
 Vegan saté	16,50
Gemarineerde soja met huisgemaakte atjar, cassave, krokante uitjes en pindasaus	
 Geitenkaas maaltijdsalade	13,50
Gemengde salade met cashewnoten en honing-mosterd dressing	
 Truffel risotto	16,50
Geserveerd met bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas	

KINDER GERECHTEN



Kroket

Met frites, appelmoes en mayonaise

7,50

Frikandel

Met frites, appelmoes en mayonaise

7,50

Chicken fingers

Met frites, appelmoes en mayonaise

7,50



Pannenkoek Willaerts

Zoals de oude schilder 'Adam Willaerts' mag je deze zelf versieren

7,50

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

