

FORT VURIG

DINER

Onze keuken is open voor diner
van 17:30 - 21:00 uur

ENTREES

Franse uiensoep met croutons en gegratineerd met Vurense oude kaas	10
Bretonse vissoep gevuld met verse schelpen en vis, geserveerd met toast en aioli	13
Steak Tartare met gerookte mayonaise, pickles en brioche	14
Paté de campagne met uiencompote en pickles	13
Pillette van makreel met zeewier pickles, botersla en dragon	12
Gerookte rode biet met geitenkaas, lavendel, pompoenpitjes en bramendressing	11

Alle entrees worden standaard geserveerd met desembrood

FORT VURIG

DINER

PLATS

Hele forel 17
uit de oven, gevuld met wilde kruiden, geserveerd met tartaarsaus

Verse mosselen 18
met knoflook, venkel, witte wijn en room

Confit de canard 18
met zuurkool en mosterdjus

Pibeye steak 26
Van een Hollandse dubbeldoelkoe,
met aardpeer en Beurre Cafe de Paris

Picotta uit de oven 18
met crudités en desembrood

Lasagna 17
met pompoen, salie en rode ui

Caesar Salad 15
met romaine sla, Parmezaanse kaas, gekonfijte eend,
croutons en caesar dressing

KIDS

Kip met friet en appelmoes 14.5

Kaaskroket met friet en appelmoes 12.5

Lasagna met pompoen en salie 15

FORT VURIG

DINER

LEGUMES

Groene salade met klassieke vinaigrette	5
Pommes frites met Franse mayonaise	5.5
Aardappelpuree met beurre noisette en rozemarijn	6
Gebakken paddenstoelen met kruidenboter en pangrattato	6
Sperzieboontjes met tomaat, knoflook en bonenkruid	5

DESSERTS

Crème brûlée met steranijs en rabarber	8
Coupe Colonel citroensorbet met vodka	7
Chocolademousse met slagroom en kersenkaramel	9
Kaasplankje Proeverij van 4 kazen, met uiencompote en brioche	14