

# 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 concessie. Dat zijn wij aan u en onze reputatie verplicht.

---

## **AMBACHT**

Liefde voor 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 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.

R E S T A U R A N T



W I L L A E R T S



# LUNCH SPECIALS



tot 17.00 uur

<b>Reypenaerkaas</b>	5,50
<i>Met gemengde slasoorten en grove mosterd</i>	
<b>Carpaccio</b>	7,50
<i>Met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, rucola en truffeldressing</i>	
<b>Warm vlees</b>	7,50
<i>Een heerlijke warme fricandeau gebakken met champignons</i>	
<b>Toscaantje</b>	6,50
<i>Tonijnsalade, zongedroogde tomaatjes en uitgebakken spekjes</i>	
<b>Gerookte zalm</b>	6,50
<i>Met roomkruidenkaas, tuinkers en gemengde slasoorten</i>	
<b><i>Bij de bovenstaande gerechten kunt u kiezen uit maispunt of een bruine boerenbol</i></b>	
<b>Uitsmijter Willaerts</b>	7,50
<i>Van 3 spiegeleieren met Ham en/of Kaas</i>	
<b>Club sandwich</b>	8,00
<i>3 sneetjes geroosterd brood met sla, tomaat, ei, gebakken spek en gegrilde kip</i>	
<b>2 "Kwekkeboom" kroketten</b>	7,50
<i>Met brood en grove mosterd</i>	
<b>Willaerts 12 uurtje</b>	9,50
<i>Brood variatie belegd met gerookte zalm, "Kwekkeboom" kroket en Reypenaerkaas</i>	
<b>American Style Beef Cheeseburger</b>	9,50
<i>Een heerlijke cheeseburger van 200 gram</i>	



# VOORGERECHTEN

<b>Broodplank</b>	3,80
<i>Zes granenbol met tapenade, aioli en kruidenboter</i>	
<b>Carpaccio van ossenhaas</b>	9,50
<i>Met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, rucola en truffeldressing</i>	
<b>Gamba's op Catalaanse wijze</b>	9,50
<i>In knoflook gebakken gepelde gamba's met rode peper en stokbrood</i>	
<b>Sashimi</b>	11,50
<i>Gesneden dagverse zalm, tonijn met wakame, sojasaus, gember en wasabi</i>	
<b>Palet van gerookte vis soorten</b>	11,50
<i>Met paling, gerookte zalm, Hollandse garnalen en toast</i>	
<b>Gevulde portobello</b>	6,50
<i>Een reuze champignon gevuld met een duxelle van olijven en basilicum en gratineerd met ricotta</i>	
<b>Proeverij Willaerts</b>	12,50
<i>Een tartaar van rauw gemarineerde zalm, coquille in schelp en een cappuccino van kreeftensoep</i>	
<b>Cocktail van Hollandse garnalen</b>	7,50
<i>Geserveerd met diverse soorten sla, citroen en cocktailsaus</i>	
<b>Serranoham met meloen</b>	7,50
<i>Serranoham met suikermeloen en vers gemalen peper</i>	
<b>Gerookte eendenborst</b>	11,50
<i>Dun gesneden gerookte eendenborst met sinaasappel, cashewnoten en frambozen aceto</i>	
<b>Vitello tonato</b>	11,50
<i>Rosé gebraden kalfsfricandeau met verse tonijn brunoise en olijfmayonaise</i>	

# SOEPEN

<b>Bisque D'Homard</b>	7,50
<i>Een heerlijk verse huisgemaakte kreeftensoep</i>	
<b>Verse tomatensoep</b>	5,50
<i>Met bieslook en crème fraîche</i>	
<b>Soep van de week</b>	Dagprijs
<i>Seizoensgebonden</i>	



# VAN DE VORK



## MAALTIJD SALADES

**Caesar Salad** 11,50

*Met Parmezaanse kaas, gegrilde kip, croutons en Caesar dressing*

*Met extra gebakken gamba's* 13,50

*Met extra gegrilde tonijn* 13,50

**Salade Caprese** 11,50

*Een salade met buffelmozzarella zongedroogde tomaat en verse basilicum*

**Salade Geitenkaas** 12,50

*Geitenkaas met wilde sla, olijven, tomaat, cashewnoten, uitgebakken spekjes en een frisse kruidendressing. ( Ook vegetarisch te bestellen )*

**Salade Willaerts (de luxe)** 14,50

*Salade met gebakken coquilles, gamba's en een thousand island dressing*

*Bovengenoemde salades worden geserveerd met stokbrood of huisgemaakte frites*



# UIT HET WATER

**Sliptong** 18,50

*3 stuks in de pan gebakken*

**Gamba's op Catalaanse wijze** 17,50

*In de knoflook gebakken gepelde gamba's met rode peper en aioli*

**Zalmfilet** 17,50

*Krokant gebakken zalmfilet, met een groene mosterdsaus*

**Tonijn** 21,50

*Dagverse tonijnfilet aan 1 kant gebakken in olijfolie met gegrilde groenten*

**Kabeljauw** 18,50

*Op de huid gebakken kabeljauwfilet met Hollandse garnalen*

**Grote tijgergarnalen op Provençaalse wijze** 24,50

*In de knoflook gebakken gepelde gamba's, met een tomaten risotto en gegrilde courgette*

**Catch of the day** **Dagprijs**

*Van de dagvangst wordt elke dag een verrassend gerecht bereid*

# UIT DE WEI



**Tournedos (200 gram)** 26,50  
*Met een klassieke stroganoff saus*

**Mix grill de luxe** 23,50  
*4 soorten luxe vlees van de grill, iberico worstje, Hollandse biefstuk, lamscarré en parelhoenfilet*

**Kogelbiefstuk** 18,50  
*Gebakken biefstuk met een groene pepersaus*

**Varkenshaas** 17,50  
*Met een romige bospaddenstoelensaus*

**Vlees specialiteit van de dag** Dagprijs  
*Seizoen gebonden en laat u verrassen*

**Saté van kipfilet in de wok** 13,50  
*Verse gemarineerde kipfilet in de wok met taugé, kroepoek en pindasaus*

**Saté van haasfilet in de wok** 15,00  
*Verse gemarineerde haasfilet in de wok met taugé, kroepoek en pindasaus*

**Willaerts "Steak Tartaar"** 17,50  
*Een klassieke steak tartaar (rauw) aan tafel bereid*

*Onze vis- en vleesgerechten worden standaard met verse huisgemaakte frites geserveerd. Op uw verzoek is er ook de keuze uit gebakken aardappeltjes i.p.v. frites*

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

**Tortellini** 13,50  
*Met roergebakken paddenstoelen, spinazie en een saus met room en blauwvader kaas*

**Lasagne** 13,50  
*Een groentelasagne met roomsaus en Parmezaanse kaas*

# KINDER GERECHTEN



<b>Kroket</b>	7,50
<i>Met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
<b>Frikandel</b>	7,50
<i>Met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
<b>Chicken Nuggets</b>	7,50
<i>Met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
<b>Pannenkoek Willaerts</b>	7,50
<i>Zoals de oude schilder mag je deze zelf versieren</i>	

---

Als je je bordje leeg hebt mag je bij de kok zelf je ijsje uitkiezen

---



# DESSERTS



**Kaasplateau (2 personen)** 13,50  
*Een proeverij van Gert-Jan de Kaasboer*

**Crème Brûlée** 5,50  
*Een authentiek dessert uit 17e eeuw*

**Scroppino** 7,50  
*Een luchtige citroen sorbet met vanille ijs en wodka en limoen*

**Chocolade trio** 6,50  
*Met chocolade-ijs, mousse van chocola en een creatie van chocolade*

**Gemarineerd rood fruit** 6,50  
*Onder frambooschuim op basis van Panna Cotta*

**Dame Blanche speciaal** 5,50  
*Een combinatie van stracciatella ijs en warme chocoladesaus*

**Appeltaart** 5,50  
*Dudok appeltaart met kaneelijns en vers geslagen room*

**Willaerts verrassing** 6,50  
*Een trio van verrassend ijs met slagroom*

**Exotisch zomer dessert** 7,00  
*Dun gesneden ananas, mango, saus van passiefruit en gefrituurd kokosijs*

# SPECIAL COFFEES

**Irish Coffee met Jameson whiskey** 6,00

**Spanish Coffee met Tia Maria** 6,00

**French Coffee met Grand Marnier** 6,00

**Italian Coffee met Amaretto** 6,00

**Dom Coffee met Dom Bénédictine** 6,00

## VERSE THEE

**Munt thee** 3,00

*Een kop thee met verse muntbladeren*

