

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

Reypenaerkaas 5,50

Met gemengde slasoorten en grove mosterd

Carpaccio 7,50

Met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, rucola en pesto

Warm vlees 7,50

Een heerlijke warme fricandeau gebakken met champignons

Toscaantje 6,50

Tonijnsalade, zongedroogde tomaatjes en uitgebakken spekjes

Gerookte zalm 6,50

Met roomkruidenkaas, tuinkers en gemengde slasoorten

*Bij de bovenstaande gerechten kunt u kiezen uit Italiaanse Ciabatta
of een bruine Waldkorn carré*

Uitsmijter Willaerts 7,50

Van 3 spiegeleieren met Ham en/of Kaas

Club sandwich 8,00

3 sneetjes geroosterd brood met sla, tomaat, ei, gebakken spek en gegrilde kip

2 "Kwekkeboom" kroketten 7,50

Met brood en grove mosterd

Willaerts 12 uurtje 9,50

*Brood variatie belegd met gerookte zalm, "Kwekkeboom" kroket
en Reypenaerkaas*

American Style Beef Cheeseburger 9,50

Een heerlijke cheeseburger van 200 gram



VOORGERECHTEN

Broodplank	3,50
<i>Zes granenbol met tapenade, aioli en kruidenboter</i>	
Carpaccio van ossenhaas	9,50
<i>Met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, rucola en pesto</i>	
Gamba's op Catalaanse wijze	9,50
<i>In knoflook gebakken gepelde gamba's met rode peper en stokbrood</i>	
Sashimi	11,50
<i>Gesneden dagverse zalm, tonijn met wakame, sojasaus, gember en wasabi</i>	
Bonbon van gerookte zalm	10,50
<i>Gevuld met Hollandse garnalen en een mosterd dille saus</i>	
Vegetarische pittige loempia's	7,50
<i>Gevuld met courgette, prei, taugé en wortel</i>	
Proeverij Willaerts	12,50
<i>Een trio van coquille, rauw gegrilde tonijn en een cappuccino van kreeftensoep</i>	
Cocktail van Hollandse garnalen	7,50
<i>Geserveerd met diverse soorten sla en de saus apart</i>	
Serranoham met meloen	7,50
<i>Serranoham met suikermeloen en vers gemalen peper</i>	
Anti Pasti	11,50
<i>Palet van diverse soorten Zuid-Europese vleeswaren</i>	

SOEPEN

Bisque D'Homard	7,50
<i>Een heerlijk verse huisgemaakte kreeftensoep</i>	
Verse tomatensoep	5,50
<i>Met bieslook en crème fraîche</i>	
Soep van de week	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 Niçoise 13,50

Gevuld met zongedroogde tomaat, ui, olijven, haricots verts, gekookt ei, kappertjes, paprika en vers gegrilde tonijn

Salade Geitenkaas 12,50

Lauwwarme geitenkaas gerold in katenspek, met komkommer, zongedroogde tomaat, cashewnoten en een frisse kruidendressing (ook vegetarisch te bestellen)

Salade Willaerts (de luxe) 14,50

Salade met gebakken coquille, gamba's, dun gesneden Serranoham en Acetostroop

Bovengenoemde salades worden geserveerd met stokbrood of huisgemaakte frites



UIT HET WATER

Slibtong 18,50

3 stuks in de roomboter gebakken

Gamba's op Catalaanse wijze 17,50

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

Zalmfilet 17,50

Op de plaat gebakken zalmfilet, gegratineerd met een kruidenkorst

Gegrilde tonijn 21,50

Dagverse tonijnfilet, heel even gegrild met groene pasta en pesto

Kabeljauw 18,50

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met Hollandse garnalen

Dorade 18,50

In olijfolie gebakken doradefilet met knoflookrisotto en lente ui, afgeblust met witte wijn en citroen

Catch of the day **Dagprijs**

Van de dagvangst wordt elke dag een verrassend gerecht bereid

UIT DE WEI



Tournedos (200 gram) 24,00

Laat u verrassen door onze chef

Surf & Turf 23,50

Rosé gebakken kalfsoester met gamba's en kreeftensaus

Eendenborst 19,50

Een op de huid gebakken eendenborst met een sinaasappel portsaus

Kogelbiefstuk 18,50

Gebakken kogelbiefstuk met een saus naar keuze

Varkenshaas 17,50

Met een romige bospaddenstoelensaus

Lams carré 23,50

Lamsrack met Provençaalse saus en pasta

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

Cannelloni 13,50

Gevulde pasta met spinazie-ricotta en gratineerd met room en blauwader kaas

Lasagne 13,50

Een groentelasagne met roomsaus en Parmezaanse kaas

KINDER GERECHTEN



Kroket	7,50
<i>Met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
Frikandel	7,50
<i>Met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
Chicken Nuggets	7,50
<i>Met frites, appelmoes en mayonaise</i>	
Pannenkoek Willaerts	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

Romanoff 7,50
Gemarineerde aardbeien met vanille-ijs en slagroom

Tiramisu 6,50
In een glas geserveerde koffiedessert met mascarpone

Cheesecake 6,50
Originele New Yorkse cheesecake met bosvruchten sorbetijs

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

Gefrituurd vanille ijs 6,50
Een unieke beleving van gefrituurd ijs met een soepje van rood fruit

Miami Style Deep-fried Oreo Cookie 6,50
Een heerlijk verrassend dessert geserveerd met roomijs

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

