



Lokaal, eerlijk en met aandacht.
Daar houden we van bij FortVier.
Geen fratsen, maar pure smaken met
beleving. Lekker de tijd vergeten,
met uitzicht over het water.

OM MEE TE BEGINNEN

PIDE MET DIPS 7

Vers gebakken pide van bakkerij Erciyes uit de Steenstraat in Arnhem met gezouten boter, aioli en olijfolie

OLIJVEN EN KAAS 8.5

Grote groene Gordal olijven met oude Beemster kaas

CHARCUTERIE 13

Borrelplank met drie soorten gerijpt vlees

OESTERS 4

Geay oester met rode wijnazijn, citroen en sjalot

P.S.T

PATA NEGRA 15

Dun gesneden Spaanse ham van het Iberisch varken, geproduceerd door Blazquez uit Salamanca

LAAT JE VERRASSEN

Laat je verrassen door de Chef met een selectie gerechten van onze kaart of nieuwe culinaire ontwikkelingen uit de keuken. Vegetarisch of veganistisch? Dat kan!

4 - GANGEN

48

Warme pide met gezouten boter, 3 proeverijgerechten en een dessert

5 - GANGEN

60

Warme pide met gezouten boter, 3 proeverijgerechten, een kaasplank met 4 kazen en een dessert

Wij bevelen aan om de gerechten te laten begeleiden door bijpassende wijnen in de vorm van een wijnarrangement

WIJNARRANGEMENT 4 - GANGEN

32.5

WIJNARRANGEMENT 5 - GANGEN

41

GERECHTEN

FortVier staat voor bijzondere gerechten die samen een heerlijke proeverij vormen. Stel je diner naar eigen smaak en aantal gangen samen, of geniet van de gerechten als voorgerecht.

DORADE CEVICHE 14

Ceviche van doradefilet met een dressing van goudbes en gele peper, ingelegde Peruaanse knolletjes, rode peper en gestoofde zoete aardappel

ZALMPATÉ EN PALING 13

Paté van gerookte zalm met gestoofde meiraap, krokante yoghurt en een gelei van gerookte paling

STEAK TARTAAR 14

Klassieke steak tartaar met ingelegde romanesco, in balsamico gemarineerde sjalot en een crumble van parmezaan

SPEK VAN WATERMELOEN 13

Gedroogde watermeloen met een gepofte knoflook- en misocrème, dressing van watermeloen en lavasolie

GEVULDE PAPRIKA 13

Geroosterde puntpaprika gevuld met burrata, paprikabuillon, groene paprikaolie en pistache-groenekruidensalsa

ZALMFOREL BOUILLABAISSE 13

Zalmforel gegaard in vanilleboter met een crème van spinazie en dragon, citroenspeltrisotto en een saus op basis van bouillabaisse

COQUILLE OKONOMIYAKI 16

Rivierkreefflensje met geschroeide coquille, togarashi-aioli en ketjapdressing

SUCADESTEAK EN TRUFFEL 16

Gebakken sucadesteak met champignonterrine, eekhoortjesbroodmayonaise en schuim van zomertruffel

EEND EN SINAASAPPEL 14

Gebakken eendenborst met een crème van donkere chocola en sojasaus, gegrilde suikersla en een jus van sinaasappel

MEXICAANS BUIKSPEK 13

Zacht gegaard buikspek met mole, salsa verde en maïstortilla's

BLOEMKOOL MET KAAS 12

Crème van gebakken bloemkool, zoetzure bloemkool, gefrituurde bloemkool en schuim van oude kaas

GELE BIET CANNELLONI 12

Cannelloni gemaakt van gele biet gevuld met amandelricotta en zwarte olijf, saus van rode biet en kers, laurierolie en ingelegde kersen

HOOFDGERECHTEN

Deze gerechten worden geserveerd in het formaat van een hoofdgerecht. Kies zelf eventueel een eerste gang bij de andere gerechten. Breid je gerecht uit met extra sides naar wens.

DUCK À L'ORANGE	25
Gebakken eendenborst met een crème van donkere chocola en sojasaus, gegrilde suikersla, aardappelsalade en een jus van sinaasappel	
STEAK TARTAAR EN FRIET	23
Klassieke steak tartaar met ingelegde romanescos, in balsamico gemarineerde sjalot, een crumble van parmezaan geserveerd met een portie friet	
GEROOKTE ZALM	19
Geroosterde rode en gele bietjes, gestoofde meiraap, rodebiet-frambozendressing, frisée, dragonmayonaise en gerookte zalm van landgoed Doornik	
KLASSIEKE ZEETONG 500 GR	38
Gebakken zeetong met kappertjes-peterselie-botersaus en gekonfijte krieltjes	

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 19

Verse spaghetti met knoflook, rode peper en burrata stracciatella

COURGETTEBLOEM 21

Gefrituurde courgettebloem gevuld met amandelricotta, citrusspeltrisotto en anijs beurre blanc

FRIET RENDANG 13

Verse friet van Pataad met rendang van het Arnhem Angus, limoenbladmayonaise, pinda's en taugé

FRIET DRAGON EN PARMEZAAN 10

Verse friet van Pataad met dragonmayonaise en geraspte Parmezaan

STEAKS

Geserveerd met friet en geroosterde spitskool met Parmezaan.

RIBEYE 250 GR	38
Nederlands Weiderund	
HOUSESTEAK 200 GR	28
Scotch Beef PGI	

SIDES

LITTLE GEM	5.5
Jonge suikersla met oude kaas en dressing	
PORTIE FRIET	6
Geserveerd met mayonaise	
SALADE BURRATA	7
Gemengde sla met burrata, cherrytomaten en balsamico	

VOOR DE KINDEREN

KIDS PLATEAU

8.5

Cherrytomaten, druiven, friet, kipnuggets en mayonaise

KIDS PASTA

8.5

Spaghetti met pesto en Parmezaanse kaas

KFC

11

Kids Fried Chicken geserveerd met ketchup, mayonaise en friet

DESSERTS

TIRAMISU LIMONCELLO 10

Citroenmascarponecrème, malvapudding met limoncello, zest van Amalfi-citroen en pâte de fruit

CHURROS BOSBES 10

Bessenchurros met een custard van bosbes en kardemom, appeltaffeesaus en mierikswortelyoghurt

KAASPLANK 14

Vier kazen met garnituren

AFFOGATO 7

Vanille-ijs overgoten met een dubbele espresso

IJS PER BOL 2.5

Keuze uit de smaken vanille-brownie en aardbei op een hoorntje of in een bakje

IJSCOUPE 'PORNSTAR MARTINI' 10

Vanille-ijs met passievruchtsaus en limoen-passievruchtschuim

IJSCOUPE OREO 9

Cookie crumble-ijs, Oreo's en witte chocoladeschuim

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE 8.5

Koffie met Ierse whisky

SPANISH COFFEE 8.5

Koffie met Tia Maria

ITALIAN COFFEE 8.5

Koffie met Amaretto

LEKKER BIJ DE KOFFIE

BONBONS VAN TOM - 5 ST 6

Van BonTom uit Nijkerk. Tom is oud Chef-pâtissier van de Librije*** en winnaar van de Dutch Pastry Award

LIMONCELLO 6

Gele goud van Achterhoekse Limoncello

ARANCELLO 6

Oerend oranje van Achterhoekse Limoncello

