



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 14

Borrelplank met drie soorten gerijpt vlees

OESTERS 4

Geay oester met rode wijnazijn, citroen en sjalot

P.S.T

PATA NEGRA 16

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 50

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.

VISTERRINE 13

Koude terrine van vis met een dressing van prei, strandkrab mayonaise en zeewier kaviaar

TÊTE DE MOINE 15

Chutney van peer, gel van Pedro Ximenez, walnootcrumble en roosjes van Tête de Moinekaas

STEAK TARTAAR 15

Steak tartaar aangemaakt met gekonfijte sjalot, schuim van aardpeer en een paddenstoelkrokant

KABELJAUW EN POMPOEN 15

Gebakken kabeljauwfilet met pompoenmousse, gebrande pompoen en wortel beurre blanc

KNOLSELDERIJ EN WITLOF 12

Gebakken knolselderijcrème met gerookte appel, witlof ingelegd in zure room en saus van fenegriek

WILD ZWIJN MET SPECULAAS	14
Zacht gegaard wild zwijn procureur met een crème van gekarameliseerde ui en rozijnen. Koolraap gegaard met kaneel en speculaasjus	
ROODBAARS	15
Gebakken roodbaarsfilet met knoflookmousseline, choronsaus met kaneel en gefrituurde kool	
YAKI KINOKO	13
Spies met gegrilde koningsoesterzwam, afgelakt met een shiitakelak, dashimayonaise en bosui	
HERTENBIEFSTUK	17
Hertenbiefstuk met gebrande prei, lardo crumble en Jean Vignard saus	
COQUILLE EN PASTINAAK	18
Gebakken coquille met een crème van pastinaak en witte chocolade, pastinaakfondant en schuim van gedroogde paddenstoelen	
CHAMPIGNON GNOCCHI	14
Champignon gnocchi met paddenstoelenketchup en maitake	
EEND EN ZWARTE OLIJF	17
Eendenborst met een crème van zwarte olijf en karamel, pomme pavé en rozemarijnjus	

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.

SALTIMBOCCA 26

Kalfsschnitzel met salie, dun gesneden serranoham, rozemarijnjus en gekonfijte krieltjes

STEAK TARTAAR EN FRITES 26

Steak tartaar aangemaakt met gekonfijte sjalot en koffie, schuim van aardpeer en paddenstoelkrokant

SHORTTRIB EN FRITES 27

Zacht gegaarde shortrib met gekarameliseerde ui en barbecuelak

ZALM SALADE 27

Geroosterde herfstgroente, rodebietdressing, frisée, dragonmayonaise en gerookte zalm van landgoed Doornik

ROODBAARS	27
Gebakken roodbaarsfilet met knoflookmousseline, choronsaus met kaneel en gefrituurde kool	
ZEETONG À LA MEUNIÈRE	39
Gebakken zeetong met kappertjes-peterseliebotersaus en gekonfijte krieltjes	
SPAGHETTI AGLIO E OLIO	19
Verse spaghetti met knoflook, rode peper en burrata	
CHAMPIGNON GNOCCHI	27
Champignon gnocchi met paddenstoelenketchup en maitake	
FRIET RENDANG	12
Verse friet van Pataad met rendang van het Arnhem Angus, limoenbladmayonaise, pinda's en taugé	
FRIET DRAGON	9
Verse friet van Pataad met dragonmayonaise en geraspte Parmezaan	

STEAKS

Geserveerd met friet en gebrande prei.

RIBEYE 250 GR	39
Nederlands Weiderund	
HOUSESTEAK 200 GR	32
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 en balsamico	

VOOR DE KINDEREN

KIDS PLATEAU

9

Cherrytomaten, druiven, friet, kipnuggets en mayonaise

KIDS PASTA

9

Spaghetti met pesto en Parmezaanse kaas

KFC

11

Kids Fried Chicken geserveerd met ketchup, mayonaise en friet

DESSERTS

KASTANJE	12
Chocolade-kastanjepaté met een hazelnootsaus en nougatine	
STOOFPEER	11
Peer gestoofd in Madeira met een perenmousse en zoethoutschuim	
CRÈME BRÛLÉE BAILEYS	7
Crème brûlée met Baileys	
AFFOGATO	7
Vanille-ijs overgoten met een dubbele espresso	
KAASPLANK	15
Vier kazen met garnituren	
IJS PER BOL	2.5
Van ijssalon La Differenza uit Huissen. Keuze uit de smaken vanille en aardbei op een hoorntje of in een bakje	

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	7
Van BonTom uit Nijkerk. Tom is oud Chef-pâtissier van de Librije*** en winnaar van de Dutch Pastry Award	
LIMONCELLO	6
Geale goud van Achterhoekse Limoncello	
ARANCELLO	6
Oerend oranje van Achterhoekse Limoncello	

