

Ons GROENE VERHAAL

Brasserie Polderfabriek vindt niet alleen lekker eten en gastvrijheid belangrijk, wij staan ook voor educatie over en belang van producten uit de polder van het Groene Hart.

Naast dat wij kruiden, bessen en groenten uit ons eigen voedselbos en fruit uit de boomgaard gebruiken, werken wij, waar mogelijk, samen met lokale leveranciers. Wil je meer weten over waar wij ons vlees, vis, ijs, kaas, zuivel en seizoensgroenten vandaan halen?

Scan de QR-code om meer te leren over Brasserie Polderfabriek en bekijk alle mogelijkheden die onze omgeving, het Groene Hart, allemaal te bieden heeft.



WIFI NODIG?

WIFI
CODE

*Polderfabriek-Gast
proefdepolder* In kleine letters

OVER

BRASSERIE
**POLDER
FABRIEK**

Welkom
IN DE POLDER

Wij serveren in de brasserie ontbijt, lunch, diner en borrelhappen. Daarnaast kun je bij ons terecht voor een feestje of vergadering. Ook lekker: een broodje afhalen tijdens je wandeling door De Polder of vaartocht over de Does!

Bij Brasserie Polderfabriek werken wij zo veel mogelijk met verse én lokale ingrediënten. Naast dat wij groente, fruit, kruiden en bessen uit ons eigen voedselbos gebruiken, werken wij, waar mogelijk, samen met lokale leveranciers. Wil je meer weten over de herkomst van onze producten? Kijk dan op de achterkant van de menukaart en scan de QR-code.

BREAKFAST

09.00–11.00

Monday till
Saturday

POLDER YOGHURT

homemade granola, fresh fruit, jam from the Groene Hart

CROISSANT

farm butter, jam from the Groene Hart

SOURDOUGH BREAD

farmer's mature cheese or farmer's ham

LUNCH

11.30–16.00

SOURDOUGH bread

HOMESMOKED SALMON

pickle relish

BEEF CROQUETTES

homemade potato salad, green mustard

DUTCH MOZZARELLA

tomato, pesto

SHRIMP CROQUETTES

homemade potato salad, cocktail aioli

PORK BELLY

honey mustard, tapenade, cooked for 48 hours

TUNA SALAD

pickles, herb mayonnaise

SALADS

CHICKEN THIGH

Dutch sambal, spring onion

CAPRESE

tomato, Dutch mozzarella, basil

FISH SALAD

home-smoked salmon, eel from Eveleens

FRESH FARMER'S FRIES

Polder BREAKFAST BUFFET

EVERY SUNDAY

09.00–11.30

ADULTS

17.5

KIDS UP TO 12 YEARS

12.5

sourdough bread, croissants and sweet rolls, farmer's yoghurt with home-made granola and fresh fruit, cheese from Cheese Farm 't Groene Hart, farmer's ham, smoked salmon, fried bacon, fresh fried eggs or scrambled eggs, pancakes, sweet treats, jam, honey and fruit jelly from the Polder, Polder juice and water bar

GOAT CHEESE

honey mustard, walnuts

13.5

PULLED CHICKEN

Cajun sauce, pickles

13.5

OYSTER MUSHROOM CROQUETTES

homemade potato salad, green mustard

12.5

POLDER EGG SALAD

curry, chives

12.5

also delicious with bacon

+2

WARM BRIE

truffle honey, pecan

13.5

13

SOUP

GAZPACHO

Dutch beetroot, cucumber

8.5

COURGETTE

tarragon, feta

8.5

21.5

DESSERTS

TRIO ICE CREAM

from the Dames van Akkerlust

8

Dutch vanilla, yoghurt, strawberry

First COURSE

GAZPACHO

Dutch beetroot, cucumber

8.5

COURGETTE SOUP

tarragon, feta

8.5

OYSRI OYSTER

3 PIECES

classic style

12

POLDERPARMA WITH MELON

black pepper, basil

13.5

QUICHE

spinach, goat cheese, sweet potato

13

FISH TRIO

home-smoked salmon, eel from Eveleens, mackerel rilette

16

CARPACCIO OF DUTCH BEET

stracciatella, balsamic, pecan

13

SMOKED EEL

from Eveleens, lemon cream, brioche

17.5

CARPACCIO CLASSIC

lemon, capers

14

FIRST COURSE POLDERMENU

ask our colleagues about the menu

13.5

Main COURSE FROM THE JOSPER

SERVED WITH MIXED GREEN SALAD AND
FRESH FARMER'S FRIES

CLASSIC RATATOUILLE

mushrooms, feta, smoked almond

22

ENTRECÔTE

chimichurri or pepper sauce

26.5

DUCK BREAST

roasted, orange jus

22.5

SPECIAL JOSPER MIX

chicken, cow, pork

27.5

SALMON FILET 48°

honey, antiboise

23.5

CÔTE DE BOEUF

(per 2 persons) approx. 1.000 gram

42.5 P.P.

SALADS

CHICKEN THIGH

Dutch sambal, spring onion

18.5

CAPRESE

tomato, Dutch mozzarella, basil

17.5

FISH SALAD

home-smoked salmon, eel from Eveleens

21.5

FRESH FARMER'S FRIES

5

DESSERTS

“OUR CHEESECAKE”

lemon curd, yoghurt ice cream

8

MILLEFEUILLE RASPBERRY

basil, crème pâtissière

8.5

DAME BLANCHE

vanilla, dark chocolate, whipped cream

8.5

TRIO ICE CREAM

from the Dames van Akkerlust

8

Dutch vanilla, yoghurt, strawberry

POLDERMENU

CHANGING THREE-COURSE-DINNER

39.5

CATCH OF THE DAY

seasonal vegetables, changing catch

DAILY PRICE

GNOCCHI

VEGAN tomato, hazelnut

21

MAIN COURSE POLDERMENU

ask our colleagues for the menu

24.5

SIDES

MIXED GREEN SALAD

4

FRESH FARMER'S FRIES

with Brander mayonnaise

5

SWEET POTATO FRIES

truffle mayonnaise

5

MIXED SEASONAL VEGETABLES

4

CHEESE BOARD

from Boerderij Buitenverwachting 4 PIECES

13

COFFEE POLDERFABRIEK

coffee of your choice, macaron, brownie, limoncello

9.5

DESSERT POLDERMENU

ask our colleagues about the menu

8.5

CRISPY CHICKEN

8 PIECES

9

CHEESE STICKS

8 PIECES

9

VLAMMETJES

8 PIECES

9

PULLED BEEF BITTERBALLEN

8 PIECES

9

VARIETY OF CHEESE

mature, cumin, herbs

14

BREAD BOARD

herb butter, pesto, aioli

7

CHARCUTERIE

Brandt&Levie black pepper, polder parma, Coppa

15

BITTERGARNITUUR

16 PIECES

14.5

BITTERGARNITUUR VEGGIE

16 PIECES

15

OYSRI OYSTER

3 PIECES classic style

12

BITES & snacks

FROM 14.00

POLDER SNACK PLATTER

Brandt&Levie black pepper, polder parma, Coppa, vlammetjes, bitterballen, sourdough bread, herb butter, nut mix, farmer's mature cheese

24

POLDER PLATTER

crispy cauliflower, samosa, oyster mushroom bitterbal, tomatoes in pesto, sourdough bread, herb butter, nut mix, seaweed chips and farmer's mature cheese

22.5



ALLERGENS?

Scan the QR code for more info
or ask our staff!

= vegetarian