

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
proefde polder* 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.

ONTBIJT

09.00-11.00

Maandag tot
en met zaterdag

POLDER YOGHURT

huisgemaakte granola, vers fruit, jam uit het Groene Hart

CROISSANT

boerenroomboter, jam uit het Groene Hart

ZUURDESEMBROOD

kan ook boerenbelegen kaas of boerenachterham

LUNCH

11.30-16.00

DESEMBROOD

HUISGEROOKTE ZALM

augurkenrelish

RUNDVLEESKROKETTEN

huisgemaakte aardappelsalade, groene mosterd

HOLLANDSE MOZZARELLA

tomaat, pesto

GARNALENKROKETTEN

huisgemaakte aardappelsalade, cocktail aioli

BUIKSPEK

honing-mosterd, tapenade, 48 uur gegaard

TONIJNSALADE

tafelzuur, kruidenmayonaise

SALADES

KIPPENDIJ

Hollandse sambal, lente-ui

CAPRESE

tomaat, Hollandse mozzarella, basilicum

VISSALADE

huisgerookte zalm, paling van Eveleens

VERSE BOERENFRIET

8

5

8

15

12.5

13.5

16.5

13.5

13

18.5

17.5

21.5

5

Polder ONTBIJTBUFFET

ELKE ZONDAG

09.00-11.30

VOLWASSENEN

17.5

KIDS T/M 12 JAAR

12.5

desembrood, croissantjes en zoete broodjes ,
boerenyoghurt met huisgemaakte granola en vers fruit,
kaas van Kaasboerderij 't Groene Hart, boerenachterham,
gerookte zalm, gebakken spek, verse spiegeleieren of
roerei, pannenkoekjes, zoete lekkernijen, jam, honing en
vruchtengelei uit de Polder, Polder sap en waterbar

GEITENKAAS

honing-mosterd, walnoten

13.5

PULLED CHICKEN

Cajun saus, tafelzuur

13.5

OESTERZWAMKROKETTEN

huisgemaakte aardappelsalade, groene mosterd

12.5

POLDER EIERSALADE

kerrie, bieslook

12.5

ook lekker met bacon

+2

WARME BRIE

truffelhoning, pecan

13.5

SOEPEN

GAZPACHO

Hollandse rode biet, komkommer

8.5

COURGETTE

dragon, feta

8.5

DESSERTS

TRIO IJS van de Dames van Akkerlust
Hollandse vanille, yoghurt, aardbei

8

DANNY'S APPELTAART MET NOTEN

5

BLAUWE BESSEN MUFFIN

4.5

FRAMBOZEN KWARKTAART

5

CHOCOLADE CHIP KOEK

3.5

POLDER BOTERKOEK

3.5

MACARONS

3 stuks

4

BROWNIE

glutenvrij

4.5

BONBONS

van F&R pastry 3 stuks

4.5

Voor GERECHTEN

GAZPACHO

Hollandse rode biet, komkommer

8.5

COURGETTESOEP

dragon, feta

8.5

OYSRI OESTER

3 stuks op klassieke wijze

12

POLDERPARMA MET MELOEN

zwarte peper, basilicum

13.5

QUICHE

spinazie, geitenkaas, zoete aardappel

13

VISTRIO

huisgerookte zalm, paling van Eveleens, makreel rilette

16

CARPACCIO VAN HOLLANDSE BIET

stracciatella, balsamico, pecan

13

GEROOKTE PALING

van Eveleens, citroen crème, brioche

17.5

CARPACCIO KLASSIEK

citroen, kappertjes

14

VOORGERECHT POLDERMENU

vraag onze collega's naar het menu

13.5

Hoofd GERECHTEN UIT DE JOSPER

GESERVEERD MET GEMENGDE GROENE SALADE
EN VERSE BOERENFRIET

KLASSIEKE RATATOUILLE champignons, feta, gerookte amandel 22

ENTRECÔTE chimichurri of pepersaus 26.5

EENDENBORST gebraden, sinaasappelijus 22.5

SPECIAL JOSPER MIX kip, koe, varken 27.5

ZALMFILET 48° honing, antiboise 23.5

CÔTE DE BOEUF (per 2 personen) circa 1.000 gram 42.5 p.p.

SALADES

KIPPENDIJ Hollandse sambal, lente-ui 18.5

CAPRESE tomaat, Hollandse mozzarella, basilicum 17.5

VISSALADE huisgerookte zalm, paling van Eveleens 21.5

VERSE BOERENFRIET 5

DESSERTS

"ONZE CHEESECAKE" lemoncurd, yoghurtijs 8

MILLEFEUILLE FRAMBOOS basilicum, crème pâtissière 8.5

DAME BLANCHE vanille, pure chocolade, slagroom 8.5

TRIO IJS van de Dames van Akkerlust
Hollandse vanille, yoghurt, aardbei 8

POLDERMENU

WISSELEND DRIE-GANGEN-DINER 39.5

VANGST VAN DE DAG seizoensgroenten, wisselende vangst DAGPRIJS

GNOCCHI **VEGAN** tomaat, hazelnoot 21

HOOFDGERECHT POLDERMENU 24.5

vraag onze collega's naar het menu

SIDES

GEMENGDE GROENE SALADE 4

VERSE BOERENFRIET met Brander mayonaise 5

ZOETE AARDAPPEL FRIET truffelmayonaise 5

GEMENGDE SEIZOENSGROENTEN 4

KAASPLANKJE van Boerderij Buitenverwachting 4 stuks 13

KOFFIE POLDERFABRIEK 9.5

koffie naar keuze, macaron, brownie, limoncello

DESSERT POLDERMENU 8.5

vraag onze collega's naar het menu

KROKANTE KIP 8 stuks 9

KAASTENGELS 8 stuks 9

VLAMMETJES 8 stuks 9

DRAADJESVLEESBITTERBALLEN 8 stuks 9

KAAS UIT HET VUISTJE belegen, komijn, kruiden 14

BROODPLANKJE kruidenboter, pesto, aioli 7

CHARCUTERIE Brandt&Levie Zwarte peper, polderparma, Coppa 15

BITTERGARNITUUR 16 stuks 14.5

BITTERGARNITUUR VEGA 16 stuks 15

OYSRI OESTER 3 stuks op klassieke wijze 12

BITES & happen

VANAF 14.00

POLDER BORRELPLANK

Brandt&Levie Zwarte peper, polderparma, Coppa,
vlammetjes, bitterballen, desembrood, kruidenboter,
notenmix, boerenbelegen kaas

24

POLDERPLANK

krokante bloemkool, samosa, oesterzwam bitterbal,
tomaten in pesto, desembrood, kruidenboter, notenmix,
zeewierchips en boeren belegen kaas

22.5



ALLERGENEN?

Scan de QR-code voor meer info
of vraag het aan onze bediening!

= vegetarisch

ENGLISH?

Scan the QR-code
for our English menu

