

Onze Leveranciers;

~**De Zorgboerderij**; ligt aan de rand van Emmeloord, hier vinden we vele groenten van eigen bodem, die wij in diverse gerechten gebruiken en als bijlage serveren.

~**Boerderij 'De Eerste'**; een boerderij-winkel uitgegroeid tot een natuur-voedingswinkel met een compleet assortiment biologische producten.

~Slechts een half uurtje vanaf Ens verwijderd treft u het voormalige eiland **Urk**, naast Schokland een stukje historie in de jonge Noordoostpolder. Verser kan de schol bijna niet!

~**Zuivelhoeve Poldergenot**; verwerkt de verse melk van eigen koeien tot kaas. De zelfgemaakte kaas wordt verkocht vanuit de eigen boerderij-winkel te Rutten, een garantie voor 100% kwaliteit!

~**De IJssalon**; maakt op verzoek de meest uiteenlopende en bijzondere smaken ijs met als basis verse producten, indien mogelijk uiteraard uit de Noordoostpolder.

~**Vink fruitverkoop**; een prachtig gelegen boomgaard vlakbij Kraggenburg gericht op het telen van kwaliteitsfruit.

~**Wijngaard Maronesse**; is een heuse wijngaard waar alles, van druif tot fles, met liefde en passie wordt begeleid. Een mooie aanwinst voor de polder!

~**Titus Brandsma Hoeve**; levert Flevovlees en is te vinden in Marknesse. De roodbonte Simmenthaler is de hoofdleverancier voor dit vlees. Een sterk, hard en duurzaam ras met mals rundvlees als resultaat.

~**Bierbrouwerij Kasparus**; in Nagele is geen brouwinstallatie, maar met nauwkeurige gezetheid worden de bieren volgens eigen recept elders gebrouwen. De advocaat uit het dessert wordt hier ook gemaakt.

Puur Polder menu



* Romige pompoensoep (v) 5,95

Gerookt Urker duo van zalm en heilbotfilet 8,95

Geserveerd met brood en tapenade

* Gebakken kabeljauwfilet met Hollandaise saus 18,95

Stevig stoofpotje van rundvlees 17,95

Stamppotje van prei met een kaassaus (v) 16,95

Geserveerd met passende Puur Polder bijlagen

* Huisgemaakt appeltaartje met kaneelijs en vanille saus 5,95

Gekarameliseerde peertjes met advocaat en boerenjongensijs 5,95

Menu prijzen:

Menu met soep 27,50

Menu met soep inclusief 2 wijnen 34,50

Menu met voorgerecht 29,50

Menu met voorgerecht inclusief 2 wijnen 36,50

Wijntip:

Maronesse wit; Een mooie droge witte wijn vol van smaak. Lekkere terraswijn gemaakt van Johanniter- en Solarisdruiven. Mooi passend bij de verschillende visgerechten. Voor de liefhebber van een zacht droge wijn.

Fruitige Pinot; Een mooie rode wijn uit 2009 met lichte houttonen en in de afdrank lekker kruidig. Past goed bij vlees en pasta gerechten of bij de barbecue.

Glas: 4,25

Fles: 18,75