

WINTER DINER MENUKAART van 18 tot 22 uur

Al onze gerechten zijn halal & bereid met voornamelijk biologische producten

RAINARAIWESTERGASFABRIEK is een nomadisch restaurant met een Algerijnse keuken. De nomade is voortdurend op reis en moet daarbij gebruik maken van de, op dat moment, beschikbare middelen. Vaak zijn deze middelen maar erg beperkt, toch zal er iets op tafel moeten komen. Dat is voor Laurent Med Khellout de essentie van het koken:

“Balans in het gerecht. Méér is dus lang niet altijd beter. En dat is soms een moeilijke opgave hier in Nederland, waar een overdaad aan producten op de markt en in de winkels ligt. Aan de andere kant is het een uitdaging om uit al die middelen precies de juiste te kiezen. Daarmee wordt niet alleen het koken een avontuur, maar ook het winkelritueel vooraf, je ziet wel waar je mee thuis komt!”

“Traditie, natuur, muziek, avontuur, plezier, warmte en geloof. De combinatie van deze zeven beginselen vormt het fundament van mijn keuken:

- Traditionele gerechten hebben voor mij een specifieke betekenis; ze bestaan al eeuwen en zijn in de loop der tijd keer op keer verfijnd.
- Natuur uit respect voor wat het leven te bieden heeft. Natuurproducten vormen de basis van mijn keuken.
- Muziek om het leven schwing te geven, om meegenomen te worden in de Rai.
- Avontuur om jezelf vorm te geven, om te leren.
- Plezier als uitlaatklep, als relativator voor de serieuze kanten van het leven.
- Warmte vanuit het hart, puur en oprecht. Ik ben een gevoelsmens en zo kook ik ook.
- Geloof in je naaste is voor mij een vereiste.

Zeven is mijn geluksgetal, omdat ik ben geboren op zeven juli.”

‘Als je het eenmaal hebt geproefd, laat het je nooit meer los’, luidt een bekend Algerijns gezegde over de nomadische keuken. Niet in zichzelf gekeerd, maar openstaand voor en gebruik makend van andere culturen biedt de nomadische keuken een rijke variatie aan gerechten. De specifieke kruiden en de fijne specerijen spelen hierin een essentiële rol en zijn dan ook onlosmakelijk met deze keuken verbonden.

VOORGERECHTEN

- Vers huisgemaakt brood met humus & olijven 6.50
- Hrira (traditionele ramadansoep van lam) 7.50
- Zina (vissoep van zalm & gamba) 9.50
- Pompensoep met geroosterde amandelen 7.50
- Rode linzensoep met aardappel & wortel 6.50
- Salade met tonijn (sashimi) 12.50
- Salade met feta 10.00

HOOFDGERECHTEN

- Tajine van lam met gestoofde groenten & couscous 21.50
- Lamskoteletten met couscous & groenten 17.50
- Halima (paprika gevuld met kalfsgehakt & feta) 19.50
- Merquez (gekruide kalfsworstjes) met couscous & groenten 16.50
- Tagliatelle mechêwe (lamsvlees) met cherrytomaatjes 14.50
- Tajine van kip met couscous, saffraan & ingelegde citroen 21.50
- Vis van de dag 23.50
- Ravioli gevuld met kabeljauw & oreganosaus 14.50
- Zineb (pompoen gevuld met spinazie, venkel & geitenkaas) 19.50
- Baba Aloush (auberginemousse, kikkererwten & groenten) 18.50

MEZZE

- Speciaal voor 2 personen
- 5 verschillende gerechtjes samengesteld door de chef 24.50 p.p.

NAGERECHTEN

- Chocoladevijgen met vanilleijs & fruit 5.50
- Yoghurt met gecaramelliseerde verse vijgen 6.50
- Algerijnse baklava met mangosaus 7.50
- Grand dessert du chef (2 personen) 15.00

DIGESTIEF & DESSERTWIJNEN

- Limoncello Naturale, Costa Amalfi DOP, de allerbeste uit Napels 5.50
 - Muscat de Rivesaltes, frisse fruitige dessertwijn, lekker bij fruit 4.50
 - Clos St Thomas, Delice, heerlijke dessertwijn uit Libanon 4.50
-