



# **VLIEGENDT – HERT –**

**WIJNBAR & WIJNKOPERIJ**

MENUKAART

# OVER ONS

## VLIEGENDT HERT TOEN EN NU

---

Op 6 juli 2017 openden Ben en Steven van Velzen Vliegendt Hert: een wijnkoperij, slijterij en wijnbar. Het Vliegendt Hert is gevestigd in het gelijknamige historische pand aan Dam 61 in Middelburg, waarin het verleden en heden op een bijzondere manier samenkomen. De imposante en in originele staat verkerende patriciërs woning maakt deel uit van het Rijksmonument 'Paleis op de Dam' en heeft een rijke historie waar we je graag in meenemen.

### **VERLEDEN EN HEDEN KOMEN SAMEN**

Het oudst bekende van Rijksmonument 'Paleis op de Dam' dateert uit 1575: het eerste jaar dat er schoorsteenbelasting geheven werd. De fraaie gewelfkelders uit deze tijd zijn nog steeds in uitmuntende staat. Tijdens de VOC werden in dit pand de wijnvaten van de schepen in het dok naar binnen gerold. In deze periode waren het nog twee verschillende panden: 'Vliegendt Hert', vernoemd naar één van de VOC-schepen, en naar de Franse handelsplaats 'La Rochelle' waar onder andere de wijn vandaan verscheept werd.

### **1735 – OOST-INDIËVAARDER**

De naam Vliegendt Hert is afgeleid van VOC-schip 't Vliegend Hert. Tijdens de tweede reis naar Oost-Indië verging het schip 18 km voor de kust van Vlissingen (Rammekens). Alle 256 opvarenden kwamen hierbij om. Het scheepswrak werd in 1983 bekend door een vondst van een kist met gouden en zilveren munten. Het materiaal uit het wrak is te zien in MuZEEum in Vlissingen.

### **1845 – PALEIS OP DE DAM**

In 1845 werden de twee panden samengevoegd tot één pand: 'Paleis op de Dam'. Dit was in opdracht van de familie Boddaert. Pieter Boddaert was actief als koopman op de Levant (West-Azie) en Spanje en bestuurder van de VOC en WIC. In 1644 vestigde hij zich in Middelburg. Paleis op de Dam kreeg een nieuwe voorgevel en aan de achterzijde werd een koetshuis gerealiseerd. De koets van de bewoners reed door de royale entree via de binnentuin naar het achtergelegen koetshuis.

### **1953 – HANDELSAVONDSCHOOL**

In het begin van de 20e eeuw werd het pand verkocht. Het werd in gebruik genomen als Handelsavondschool. In 1953 werd de Christelijke HBS er gevestigd.

### **1975 – OPSLAG**

Medio jaren '70 diende het pand als opslag voor de firma Bergwerff. Deze firma handelde in biljarts, gokkasten en inventarissen voor cafés.

### **1989 – RESTAURATIE**

Toen de huidige eigenaar Paleis op de Dam kocht, was er jaren geen onderhoud gepleegd. Er volgde een jarenlange restauratie. In 1992 opende Willem's Winkel antiek & interieur haar deuren. Sinds 2009 wordt het pand als kantoor- en winkelruimte verhuurd.

# WELKOM BIJ HET VLEGENDT HERT

De wijnbeleving van Zuid-West Nederland. Wijnkoperij, slijterij en wijnbar onder één dak.  
Graag nemen we u mee in de wereld van wijn, en laten wij u onze wijn spijs combinaties proeven.  
Al de door u geproefde wijnen zijn na afloop van de proeverij te koop in onze wijnkoperij.

## WINE FLIGHTS

---

Wine flights worden geserveerd met brood & tafelwater

Bij de wine flight original serveren wij wijnen tussen de €10 & €15 consumentenprijs per fles

Bij de wine flight excellent serveren wij wijnen tussen de €20 & €30 consumentenprijs per fles

|                                             | original | excellent |
|---------------------------------------------|----------|-----------|
| <b>Wine flight 3</b>                        | 16       | 23        |
| <i>Proeverij van 3 verschillende wijnen</i> |          |           |
| <b>Wine flight 4</b>                        | 20       | 30        |
| <i>Proeverij van 4 verschillende wijnen</i> |          |           |
| <b>Wine flight 5</b>                        | 24       | 37        |
| <i>Proeverij van 5 verschillende wijnen</i> |          |           |
| <b>Wine flight 6</b>                        | 28       | 44        |
| <i>Proeverij van 6 verschillende wijnen</i> |          |           |
| <b>Wine flight 7</b>                        | 32       | 51        |
| <i>Proeverij van 7 verschillende wijnen</i> |          |           |

## WIJNPROEVERIJEN

---

Wijnproeverijen worden geserveerd met brood & tafelwater

Bij de proeverij original serveren wij wijnen tussen de €10 & €15 consumentenprijs per fles

Bij de proeverij excellent serveren wij wijnen tussen de €20 & €30 consumentenprijs per fles

|                                                                         | original | excellent |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| <b>Wijnproeverij 3</b>                                                  | 30       | 39        |
| <i>Proeverij van 3 verschillende wijnen met bijpassende spijsen</i>     |          |           |
| <b>Wijnproeverij 4</b>                                                  | 39       | 51        |
| <i>Proeverij van 4 verschillende wijnen met bijpassende spijsen</i>     |          |           |
| <b>Wijnproeverij 5</b>                                                  | 48       | 63        |
| <i>Proeverij van 5 verschillende wijnen met bijpassende spijsen</i>     |          |           |
| <b>Wijnproeverij 6</b>                                                  | 58       | 75        |
| <i>Proeverij van 6 verschillende wijnen met bijpassende spijsen</i>     |          |           |
| <b>Wijnproeverij 7</b>                                                  | 67       | 88        |
| <i>Proeverij van 7 verschillende wijnen met bijpassende spijsen</i>     |          |           |
| <b>High wine</b>                                                        | 37       | 48.5      |
| <i>Mousserende wijn, 3 verschillende wijnen met bijpassende spijsen</i> |          |           |

# BORRELKAART

## BITES

---

|                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Olijven</b>                                                                        | 4.5       |
| <b>Gerookte amandelen</b>                                                             | 4.5       |
| <b>Brood</b><br><i>Geserveerd met roomboter en olijfolie</i>                          | 7         |
| <b>Kaasplankje</b><br><i>4 verschillende kazen met passend garnituur</i>              | 16        |
| <b>Kazen &amp; charcuterie</b><br><i>Mix van diverse kazen en vleeswaren</i>          | 25        |
| <b>Charcuterie plankje</b><br><i>Mix van diverse Italiaanse en Spaanse vleeswaren</i> | 15        |
| <b>Jamón Iberico</b><br><i>50 gram</i>                                                | 14.5      |
| <b>Bitterballen van de Ambachterie</b><br><i>6 st. geserveerd met mosterd</i>         | 8.5       |
| <b>Garnalenkroketjes</b><br><i>6 st. geserveerd met citroenmayonaise</i>              | 13.5      |
| <b>Zeewierkroketjes</b><br><i>6 st. geserveerd met citroenmayonaise</i>               | 13        |
| <b>Verse friet</b><br><i>Met Belgische mayonaise</i>                                  | 5         |
| <b>Oesters 3st. / 6st.</b><br><i>Rauwe seizoensgebonden oesters</i>                   | 13.5 / 27 |

# STERKE DRANKEN

## WHISKY

40ml

**Famous Grouse** 6

**Bushmills Original** 7

**Auchentoshan 12** 8

*Lowland*

**Edradour 10** 15

*Highland*

**Highland Park 12** 11.5

**Glenmorangie nectar** 25

*Highland*

**Glenrothes Sherry cask reserve** 13

*Speyside*

**Caol Ila 12** 14

*Islay*

**The Balvenie 14** 17

*Caribbean Cask*

## CALVADOS

40ml

**Toutain Fine** 5

**Chateau de Breuil 15** 8

## GIN EN TONIC

**Hendrick's** 16

*Fever-Tree Tonic*

## COGNAC

40ml

**Chateau Montifaud** 10

*VSOP petite champagne 10*

**Chateau Montifaud** 21

*XO petit champagne 30*

**Ragnaud-Sabourin** 13

*VSOP grande champagne 30*

**Ragnaud-Sabourin** 35

*1e Crurande champagne 35*

## ARMAGNAC

40ml

**Chateau Tariquet** 8

*VSOP Bas-Armagnac*

**Le Basque 2001** 12

*Folle Blanche Bas-Armagnac*

## VODKA

40 ml

**Belverdere** 8

## RUM

40 ml

**Angostura 5** 7

## GRAPPA

**Marolo** 10

*Grappa Di Moscato*

**Marolo** 10

*Grappa Di Barolo*

# STERKE DRANKEN

## LIKEUREN

40 ml

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Tia Maria</b>          | 6 |
| <b>Likeur 43</b>          | 6 |
| <b>Limoncello</b>         | 6 |
| <b>Disaronno Amaretto</b> | 6 |
| <b>Baileys</b>            | 6 |
| <b>Molinari Sambucca</b>  | 6 |
| <b>Kahlua</b>             | 6 |
| <b>Grand Marinier</b>     | 6 |
| <b>Frangelico</b>         | 6 |
| <b>Cointreau</b>          | 6 |
| <b>Calisay</b>            | 6 |

## EAU - DE - VIE

40ml

|                          |    |
|--------------------------|----|
| <b>Poire Williams</b>    | 11 |
| <b>Framboise Sauvage</b> | 13 |

## JENEVER

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| <b>Jonge genever</b>       | 4   |
| zuidam                     |     |
| <b>Oude genever</b>        | 4.5 |
| zuidam                     |     |
| <b>Korenwijn</b>           | 5   |
| zuidam 1 jaar vat gelagerd |     |

## BIEREN

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| <b>Warsteiner pils</b>    | 4   |
| <b>Duvel</b>              | 7   |
| <b>Vedett extra white</b> | 5.5 |
| <b>Vedett IPA</b>         | 5.5 |
| <b>La Chouffe Blond</b>   | 7   |
| <b>Kasteel Donker</b>     | 7   |
| <b>Orval</b>              | 7   |
| <b>Tripel Karmeliet</b>   | 6.5 |