



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 patriciërswooning 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

APERITIEF

APERITIEF

Champagne & oesters

65

Veuve Fourny Champagne Brut Premier Cru 37.5 cl, 6 rauwe, seizoensgebonden oesters.

VOC

't Vliegend Hert, ook 't Vliegend Hart genaamd was een spiegelretourschip van de Vereenigde Oostindische Compagnie. Het schip werd gebouwd in 1729 voor de VOC-Kamer Zeeland. Het had een laadvermogen van 850 ton, was 145 voet lang en bood plaats aan 256 bemanningsleden.

Op 3 februari 1735 vertrok het schip, onder leiding van schipper Cornelis van der Horst, vanuit Rammekens naar Oost-Indië. 't Vliegend Hert is, samen met haar gelijktijdig uitgevaren zusterschip de Anna Catharina, 18 km voor de kust van Vlissingen op een zandbank gevaren en lekgeslagen waarbij alle opvarenden zijn omgekomen. (Coördinaten: 51° 30' NB, 03° 7' OL)

Het scheepswrak van 't Vliegend Hert is in september 1981 ontdekt waarbij onder andere een geldkist met 2000 gouden dukaten en 5000 zilveren realen zijn gevonden. Een bijzondere ontdekking waren loden containers waarin tabak, ansjovis en kaas waren ingeblikt. Het wrak van de Anna Catharina met een lading zilveren muntgeld is nog niet teruggevonden. Ook flessen wijn werden gevonden en zijn onder andere in 2013 geveild.

WIJNARRANGEMENT

Bij het wijnarrangement original serveren wij wijnen tussen de €10 & €15 winkelprijs per fles

Bij het wijnarrangement excellent serveren wij wijnen tussen de €20 & €30 winkelprijs per fles

	1/2	1/1
Wijnarrangement original	14	24
<i>3 gangen bijpassende wijnen</i>		
Wijnarrangement excellent	20	36
<i>3 gangen bijpassende wijnen</i>		

MENUKAART

VOORGERECHTEN

Voorgerechten worden geserveerd met brood en roomboter

Burrata	14.5
<i>Basilicum - balsamico - coeur de boeuf tomaat</i>	
Vitello tonnato	17.5
<i>Kalfsmuis - Yellow fin tonijn - kappertjes</i>	
Beef tataki	17.5
<i>Ponzu - sesam</i>	
Krabscharen	17.5
<i>Court bouillon</i>	
Ceviche	18.5
<i>Leche de tigré - bloedsinasappel - jalapeño</i>	
Oesters	13.5 / 27
<i>fine de clair 3/6</i>	

HOOFGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met passend garnituur, verse friet

Bospaddenstoelen ravioli	23
<i>Fungi - truffel - Parmazaan</i>	
Gamba's	27
<i>Pernod - tagliatelle- 8 st.</i>	
Zalm	27
<i>Hollandaise - lamsoren</i>	
Bavette Argentijns graangevoerd	28
<i>Chimichurrie - maïs - pastinaak</i>	
Canadese kreeft	45
<i>Hollandaise - lamsoren</i>	
Côte á los (550gr)	65
<i>Voor 2 personen, rode wijn jus</i>	

NAGERECHTEN

Scropino	12
<i>Vodka - limoen - cava</i>	
Chocolade ganache	12
<i>Koffie - passievrucht</i>	
Aardbei	12
<i>Munt - balsamico</i>	
Selectie van kazen	16
<i>4 verschillende kazen met passend garnituur</i>	
Lekkernijen bij de koffie	7.5
<i>3 verschillende bonbons</i>	