



Lekker vooraf

Tapasbrood met Spaanse aioli | 5 (v)
Franse ambachtelijke droge worst - walnoten - tafelzuur | 7
Gemarineerde olijven | 2.5 (v)

Voorgerechten

Gemarineerde zalm | 10

Hollandse garnalen - erwtencrème - mierikswortel -
venkelslaatje - zoetzure groenten

Klassieke schaaldierencocktail | 11

romeinse sla - cocktailsaus - Granny Smith appel

Aziatische carpaccio van runderlende | 11

gele currycrème - seroendeng - wakame & rettich salade -
oosterse dressing - radijs kimchi

Vitello tonato - kalfsmuis en tonijn | 12

gedroogde tomaatjes - zoetzure rode ui - rucola -
balsamico vinaigrette - grana padano - pompoenpitten

Oosterse parelcouscous | 9.50 (v)

tempeh van de grill - zoetzure wortel - wortelcrème - wakame

Stinkbakkes a la Eddy Muller | 12

mals rundvlees - gekaramelliseerde rode wijnsaus met knoflook

Soepen

Romige tomatensoep | 6.50 (v)

basilicum - knoflookcroutons - olijf - bieslookolie

Soep van de chef | 7

bijpassend garnituur

Ontdek De Poort in

3 gangen 29.50

4 gangen 34.50

(ook vegetarisch te bestellen)

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

"Jullie genieten, ons plezier"





Hoofdgerechten

Gegrilde tournedos | 25

beurre de Paris - geroosterde groenten -
zoete aardappelpuree - rode wijnsaus

Landhoenderfilet van de grill | 19

geroosterde groenten - zoete aardappelpuree -
witte wijnsaus met een vleugje citroen

Gebakken kabeljauw | 19

risotto met doperwten en venkelzaad -
gegrilde venkel - gremolata - gemarineerde olijven

Zeebaarsfilet | 21

gegrilde gamba's - gebakken rijst - Thaise gele curry -
gemarineerde kool - pindacrunch - koriander

Risotto van het seizoen | 17 (v)

doperwten en venkelzaad - gegrilde venkel -
parmigiano reggiano - rucola - bieslookolie



Klassiekers uit het archief van de Poort

Stinkbakkes à la Eddy Muller | 20

mals rundvlees - gekaramelliseerde rode wijnsaus
met knoflook - geroosterde groenten

Mals gegaarde varkenshaas van de grill | 18

parmaham - salie - risotto - venkel

Gebakken zalmfilet | 19

geroosterde groenten - zoete aardappelpuree -
witte wijnsaus met een vleugje citroen

Bijgerechten

Gefrituurde aardappelwedges met
paprikamayonaise | 1,50 pp (v)

Seizoenssalade met knoflookcroutons | 1,50 pp (v)

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

"Herkenbaar en creatief"





Zoete lekkernijen

Luchtige crema catalana | 6.50
lemon curd - witte chocolade - aardbeien

Gemarineerde ananas | 8
limoen madeleine - frisse hangop - ijs

Trifle de Toren | 8
aardbeienmousse - verse aardbeien -
citroencake - Zwitserse room

Bol(len) ijs | 2 pb
heerlijkheden - de keuze is reuze

Kaasbordje | 10
bijpassend garnituur

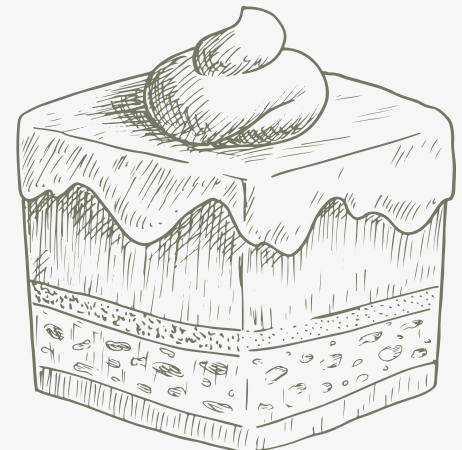


Voor bij de koffie

Brownies | 2.50

Chocoladetruffels | 2.50

Plateau voor 2 p | 4.50



Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

"Het komt ons altijd gelegen"

