



DE POORT
VAN MEGEN

Lunchkaart

Boterhammen

Uitsmijter De Poort van Megen | 10
2 gebakken eitjes - smoked pulled pork -
tafelzuur - BBQsaus (vegetarisch te bestellen)

Tuna melt | 9
tonijnsalade - gedroogde tomaatjes -
rode peper - belegen kaas - rucola

Bruschetta van de grill | 10 (v)
burrata of Prosciutto di Parma - gegrilde
groenten - gedroogde tomaatjes - aceto
balsamicostroop - pompoenpitten

Croque de poort | 8
tosti - gruyère - bechamelsaus - ham -
gebakken eitje (vegetarisch te bestellen)

Croquetten | 9
2 goedgevulde kroketten - oerbrood -
mosterdmayonaise

Salades

Gemarineerde zalm | 12
bereidingen van biet - zoetzure groenten -
mierikswortel - noten

Bavette van de grill | 13
hangop van geitenyoghurt - Taggia olijven -
rode kool - harde geitenkaas - pompoenpitten

Biet en oude geitenkaas | 10 (v)
quinoa - noten - mierikswortel

Soepen

Romige tomaat en paprikasoep | 7,50 (v)
gegrilde paprika - bieslookolie - groene olijven

Soep van de chef | 8,50
met bijpassend garnituur

**De salades en soepen worden geserveerd
met tapasbrood en dip**

Specials

2 gangen lunchmenu | 17.50
kopje soep met tapasbrood en dip

proeverij van 3 kleine gerechtjes

optie: dessert van het seizoen | (+5)

Open sandwich - Joost bouwt! | 9
wekelijks wisselend - vraag het de bediening
of kijk op de borden

Lunchplateau de Poort | 14
bestaande uit 3 verrassende
gerechten van de kaart
(vegetarisch te bestellen)

Brabantse boeren burger | 12
van het lokale Blonde d'Aquitaine rund -
gruyère - gerookte spek - zoetzure rode ui -
tomaat - spinazie - smokey BBQsaus
Aardappelwedges + 3.00

Plateservice

Varkensschnitzel | 15
Gegrilde varkenshaas | 17
Tournedos van de lavagrill | 23
Gebakken vis van de week | 16

Deze gerechten worden geserveerd met een
passende saus, gefrituurde aardappelwedges en
wisselende groentegarnituren

Zoete lekkernijen

Trifle de Toren | 8
kastanje crème - gepocheerde peer -
karamel noten - 5 spices crumble - syllabub

Crème brulee | 7
tonkaboon - mandarijn curd - vanille ijs

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

Gebak en cake |
Vraag het de bediening of
neem een kijkje in de vitrine



Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

"Julie genieten, ons plezier"

