

VOOR - GERECHTEN

GAMBA

CARPACCIO - SALADE - GEKONFIJT - KIMCHI - RODE PEPER -
CITRUSDRESSING - ALGENKROKANT €16

...

ZEEBAARS

ROULEAU - KREEFTENBOUILLON - KREEFTENMAYONAISE -
BOSUI - KROKANTE GLASNOEDELS €16

...

RUND

TARTAAR - ROSBIEF - GEPEKELDE EIDOOIER - KRUIDNAGELCRÈME -
SPEKKAANTJES - KWARTELEI - CORNICHON €16

...

BUIKSPEK

GEPEKELD - KROKANT GEBAKKEN - POPCORN -
WORTELSTRUCTUREN - BEARNAISE €16

...

RAVIOLI

OPEN RAVIOLI - GEROOKTE PASTINAAKCRÈME - KOOLRAAP -
RAMBUTAN - HAZELNOTEN - KERRIE - KRUIDENOLIE €16

*Biologisch rundvlees
uit Lelystad*



HOOFD - GERECHTEN

ROODBAARS

FILET - GNOCCHI - STRUCTUREN VAN TOMAAT - KRUIDENRISOTTO -
PIJNBOOMPITTEN - ANTIBOISE - KRUIDENOLIE €28

...

SKREI

FILET - GROENE KRUIDENKORST - KNOLSELDERIJSTRUCTUREN -
AARDAPPELMOUSSELINE - HOLLANDAISE €28

...

VELUWSE EEND

ROSÉ GEBRADEN - RILLETES - BATAAT - DRAGON - WORTEL - BLOEDSINAASAPPELJUS €28

...

WAGYU

ROSÉ GEBRADEN PICANHA - ZACHT GEGAARDE SUKADE - RATATOUILLE -
AUBERGINE - OLIJVEN - MEDITERRANE JUS €30

...

RISOTTO

SPINAZIE-BASILICUM RISOTTO - GEPOCHEERDE EITJES -
ZWARTE RIJST POLENTA - TOMAAT - MOZZARELLA BEURRE BLANC €25

BIJPASSEND - WIJNARRANGEMENT

WIJNARRANGEMENT BIJ 3-GANGEN MENU VOOR: €16,50

...

WIJNARRANGEMENT BIJ 4-GANGEN MENU VOOR: €22,00

...

PER GLAS: €5,75



NA - DESSERT

CHOCOLADE - ROZIJNEN

BOERENJONGENSCAKE - RUM - PURE CHOCOLADEMOSSE -
WITTE CHOCOLADE - CAMEL-FUDGEIJS €11

...

BLOEDSINAASAPPEL

MACARON - VANILLE-CRÈME-FRAÎCHE - BASILICUMSABAYON -
BLOEDSINAASAPPELSORBET €11

...

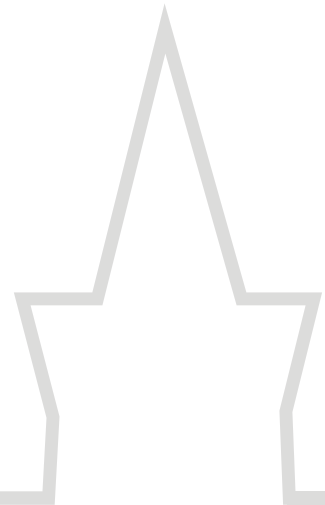
HONING - YOGHURT

OLDEBROEKSE HONING - BANANENCAKE - YOGHURTSCHOTSEN -
HONING-YOGHURTIJS €11

...

KAASPLANKJE

SELECTIE VAN STREEKKAZEN €14



Sinds 1991



ACHTER
DE POORTE

3-GANGEN KEUZEMENU | €37

GAMBA

CARPACCIO - SALADE - GEKONFIJT - KIMCHI - RODE PEPER - CITRUSDRESSING - ALGENKROKANT

OF

RUND

TARTAAR - ROSBIEF - GEPEKELDE EIDOOIER - KRUIDNAGELCRÈME -
SPEKKAANTJES - KWARTELEI - CORNICHON

Biologisch rundvlees
uit Lelystad

ROODBAARS

FILET - GNOCCHI - STRUCTUREN VAN TOMAAT - KRUIDENRISOTTO -
PIJNBOOMPITTEN - ANTIBOISE - KRUIDENOLIE

OF

VELUWSE EEND

ROSÉ GEBRADEN - RILLETES - BATAAT - DRAGON - WORTEL - BLOEDSINAASAPPELJUS

CHOCOLADE - ROZIJNEN

BOERENJONGENSCAKE - RUM - PURE CHOCOLADEMOUSSE - WITTE CHOCOLADE - CAMEL-FUDGEIJS

OF

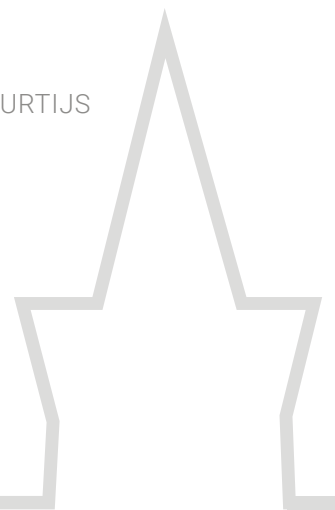
HONING - YOGHURT

OLDEBROEKSE HONING - BANANENCAKE - YOGHURTSCHOTSEN - HONING-YOGHURTIJS

BREID UW KEUZEMENU UIT MET EEN EXTRA
TUSSENGERECHT VOOR 10 EURO

ZEEBAARS

ROULEAU - KREEFTENBOUILLON - KREEFTENMAYONAISE -
BOSUI - KROKANTE GLASNOEDELS



Sinds 1991

ACHTER DE POORTE



PASSIE VOOR KLEUREN & SMAKEN

"Werken met kleuren en smaken die elkaar in balans brengen, dat is mijn passie. Mijn klassieke kookstijl is hoog in smaak. Wij koken seizoensgebonden met een diversiteit aan ingrediënten. In de opmaak van de gerechten houd ik rekening met hoogte, diepte en komen kleurcontrasten samen. Met een krokantje, zuurtje, zoetje en bittertje, zet ik uw smaakpupillen aan het werk."

SPECIALITEITENMENU'S

Laat u eens verrassen door de specialiteiten van de chef. De all-in menu's worden geserveerd inclusief wijnarrangement, tafelwater en koffie met huisgemaakte friandises.

3-gangen	€38,50	(all-in: €56,-)
4-gangen	€48,-	(all-in: €69,-)
5-gangen	€56,-	(all-in: €78,-)
8-gangen	€66,-	(all-in: €88,50)

Ik wens u een smakelijk diner!

Chef-kok
Arno Visser

