

3-GANGEN KEUZEMENU | €38,50

VOOR - GERECHTEN

NIÇOISE

GEROOKTE AARDAPPELSALADE -
KWARTELEI - HARICOT VERTS -
RODE UI - KROKANTE UI

MEERPRIJS EXTRA TONIJJN: €3,50

OF

TERRINE

GEROOKTE ZALM - ROOMKAAS -
DILLE - ZEEWIERKROKANT - NORI -
KOMKOMMER

OF

VITELLO TONATO 2.0

DUNGESNEDEN KALF -
GEMARINEERDE TONIJJN -
TONIJJNCRÈME - KNOLSELDERIJ -
TRUFFELAARDAPPELKROKANT

MENU UITBREIDEN MET DIT
TUSSENGERECHT: €10

GAMBA

TORTELLINI - DASHI - BOSUI - BOEKWEIT -
MISOCRÈME

HOOFD - GERECHTEN

RISOTTO

WORTEL STRUCTUREN - KROKANT EI -
SEIZOENSGROENTE - SCHUIM VAN ATJAR

GERECHT UITBREIDEN MET LANGOUSTINES: €6

OF

SNOEKBAARS

FILET - MOUSSELINE VAN AARDAPPEL -
KAPPERTJES - HAZELNOTEN - GEBAKKEN
BLOEMKOOL - PAPRIKA STRUCTUREN -
BEURRE BLANC

OF

RUND

ENTRECOTE - ROULEAU VAN
ZACHTGEGAARD RUND - GEBAKKEN
UIENCRÈME - HARICOT VERTS - POMMES
FONDANT - KATENSPEKKROKANT -
BEARNAISE

OF

TOURNEDOS

ROSÉ GEBRADEN - EENDENLEVER -
PADDENSTOELDUXELLES -
SEIZOENSGROENTEN - JUS DE VEAU

MEERPRIJS: €10

NA - DESSERTS

ROODFRUIT

MOUSSE VAN BRAMEN -
GEMARINEERD ROODFRUIT -
BRETONSE KOEK - YOGHURTIJS

OF

ABRIKOOS

ABRIKOOS/AMANDELCAKE - GEL -
GEMARINEERD - SCHUIM VAN WITTE
CHOCOLADE - VANILLE IJS

OF

KAAS

SELECTIE VAN BINNEN- EN
BUITENLANDSE KAZEN

MEERPRIJS: €4

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 smaakpapillen 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: €57,50)
4-gangen	€48,-	(all-in: €69,-)
5-gangen	€56,-	(all-in: €78,-)
8-gangen	€66,-	(all-in: €88,50)

IN ROOMBOTER GEBAKKEN **NOORDZEETONG**
350-400 GRAM (DAGPRIJS)

Ik wens u een smakelijk diner!

Chef-kok
Arno Visser