

3-GANGEN KEUZEMENU | €38,50

VOOR - GERECHTEN

PASTINAAK

GEROOKTE PASTINAAKMOUSSE -
HUTSPOT STRUCTUREN -
ZUURKOOLSCHUIM - HAZELNOTEN

OF

MAKREEL

ROULEAU - CITRUSCRÈME -
AARDAPPELPOFFERTJE - COUSCOUS -
KNOFLOOK-ROZEMARIJNBOTER

OF

KWARTEL

FILET - GEKONFIJTE BOUT -
GANZENLEVER - ZOETHOUTCRÈME -
PANCETTA - STRUCTUREN VAN BIET

MENU UITBREIDEN MET DIT
TUSSENGERECHT: €12,-

WILDZWIJN

ZACHT GEGAARDE WANG - HETE
BLIKSEM - GEKARAMELISEERDE APPEL -
AARDAPPELKAANTJES - CALVADOSJUS

MENU UITBREIDEN MET DIT
TUSSENGERECHT: €10,-

ZEEBAARS

KROKANT GEBAKKEN FILET - VENKEL -
RISOTTO - CRÈME - ZOETZUUR -
LANGOUSTINESCHUIM

HOOFD - GERECHTEN

QUICHE

RODE KOOL - RODE WIJN SJALOT -
APPELSTRUCTUREN - LAURIERSCHUIM

OF

KABELJAUW

RUGFILET - PADDENSTOELENKORST -
POMMES FONDANT - COURGETTE -
VINAIGRETTE VAN ZURE BOM

OF

RUND

MERLAN STEAK - STOOFLVEES -
AARDAPPELMOUSSELINE - GNOCCHI -
KNOLSELDERIJCRÈME - JUS DE VEAU

OF

HERT

ROSÉ GEBRADEN - TOPINAMBOER -
TARTE TATIN - APPELSTROOP - SPRUIT -
PASTINAAKTAART - WILDJUS

MEERPRIJS: €12,50

NA - DESSERTS

STOOFPEER

STOOFPEER - KRUIDNAGELCRÈME -
SPECULAAS - MASCARPONE IJS

OF

AMANDEL - WITTE CHOCOLADE

MOUSSE - SINAASAPPELGEL -
HANGOP - AMANDELCAKE - ROOMIJS
VAN AMANDEL

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.

3-gangen	€38,50	(all-in: €57,50)
4-gangen	€48,-	(all-in: €69,-)
5-gangen	€56,-	(all-in: €78,-)
8-gangen	€69,-	(all-in: €93,50)

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

Ik wens u een smakelijk diner!

Chef-kok
Arno Visser