

3-GANGEN KEUZEMENU | €39,00

VOOR - GERECHTEN

ARTISJOK

BASILICUM - KOOLRABI - APPEL -
KARNEMELK

OF

ZEEBAARSFILET

CEVICHE - TARTAAR - WASABI
GEZOUTEN CITROEN - GEPOFTE
RIJST

OF

RUND

ROULLEAU - BBQJUS - OLIJF -
RODE UI - GEPOFTE TOMAAT

MENU UITBREIDEN MET DIT
TUSSENGERECHT: €15,-

ZWEZERIK

KROKANT GEBAKKEN - UI
PARELGORT - LAVAS - KIKOMAN

MENU UITBREIDEN MET DIT
TUSSENGERECHT: €12,-

SCHELVIS

FILET - SPINAZIE - RISO NERO -
LITTLE GEM - BEURRE BLANC

HOOFD - GERECHTEN

KALFSLENDE

BUIKSPEK - BATAAT - POMMES
FONDANT - JUS DE VEAU

OF

KABELJAUW

FILET - AARDAPPEL - VENKEL -
STOKVIS - BEURRE NOISETTE

OF

GEVULDE COURGETTE

PADDENSTOEL - PAPRIKA -
BEUKENZWAM - ANTIBOISE

OF

TOURNEDOS

ROSÉ GEBRADEN - AARDAPPEL -
KREEFT - GEBAKKEN UI -
MADEIRA JUS

MEERPRIJS: €15,00

NA - GERECHTEN

FRAMBOOS

CITROEN - AMANDEL - PERZIK -
SORBET

OF

KERS

WITTE CHOCOLADE - CRÈME
BRÛLÉE - MASCERPONE -
YOGHURT - KERSENIJS

OF

KAAS

SELECTIE VAN BINNEN - EN
BUITENLANDSE KAZEN

MEERPRIJS: €5,-

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	€ 39,50	All-in	€ 57,50
4-gangen	€ 49,-	All-in	€ 69,-
5-gangen	€ 59,-	All-in	€ 80,-
8- gangen	€ 69,-	All-in	€ 95,-

IN ROOMBOTER GEBAKKEN NOORDZEETONG
350-400 GRAM (DAGPRIJS)

Ik wens u een smakelijk diner!

Chef-kok
Arno Visser