

Sinds 1991



ACHTER  
DE POORTE

## 3-GANGEN KEUZEMENU | €39,-

### VOOR - GERECHTEN

DOPERWT  
BONENKRUID - KOOLRABI - APPEL -  
YOGHURT

OF

TONIJN  
ARTISJOK - ANSJOVIS - RODE UI - TOMAAT -  
TRUFFELAARDAPPEL - OLIJF - KWARTELEI

OF

MAISHOENDER & KREEFT  
ROOMKAAS - DRAGON - GEZOUTEN CITROEN -  
COURGETTE - ROOKJUS

MEERPRIJS: €5,-

BREIDT UW KEUZEMENU UIT MET  
EEN EXTRA TUSSENGERECHT

RODE MUL  
COQUILLE - RATATOUILLE - PAPRIKA -  
VENKEL - LINZEN

MEERPRIJS: €15,-

VARKEN  
WANG - UI - SHIITAKE - PAKSOI - KAFFIR  
LIMOEN

MEERPRIJS: €15,-

### HOOFD - GERECHTEN

PORTOBELLO  
RISOTTO - BASTIAANS BLAUW - VINAIGRETTE

OF

ZALM  
AUGURK - RAVIOLI - GAMBA - KNOLSELDERIJ -  
BEURRE BLANC

OF

RIBEYE  
AUBERGINE - GNOCCHI - MEDITERRANE  
GROENTEN - PIJNBOOMPITTEN - KNOFLOOKJUS

OF

TOURNEDOS  
EENDENLEVER - TRUFFEL - GNOCCHI -  
SEIZOENSGROENTEN - MADEIRAJUS

MEERPRIJS: €15,-

### NA - DESSERTS

MANGO  
RODE PEPER - CHOCOLADE - KOKOSRIJST -  
PASSIEVRUCHTEN

OF

MASCARPONE  
MANDARIJN - PISTACHE - KERRIE

OF

KAAS  
SELECTIE VAN BINNEN- EN  
BUITENLANDSE KAZEN

MEERPRIJS: €3,-

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