

*Sinds 1991*



ACHTER  
DE POORTE

## 3-GANGEN KEUZEMENU | €39,50

HEILBOT

DRAGON - GEKONFIJTE AARDAPPEL - TRUFFEL - TOPINAMBOER

OF

WILDZWIJN

TERRINE - EENDENLEVER - MOSTERD - RODE WIJN - SJALOT - PASTINAAK

---

TUSSEN - GERECHTEN

PATRIJS

HETE BLIKSEM - GEKARAMELLISEERDE APPEL - APPELSTROOP  
(SUPPLEMENT € 16,-)

OF

TARBOT

AARDAPPEL - AUGURK - MOUSSELINE - PISTACHEBOTER  
(SUPPLEMENT € 16,-)

---

KABELJAUW

KOOLRAAP - KRUIDENRISOTTO - KNOLSELDERIJ - HOLLANDAISE

OF

FLAT IRONSTEAK

PASTINAAK - PADDENSTOELDUXELLES - SPRUITJES - JUS DE VEAU

---


KOKOS

ANANAS - CHEESECAKE - PINA COLODA - KALAMANS

OF

TONKABOON

KARAMEL - CHOCOLADE - KOFFIE





## VOOR - GERECHTEN

---

### HEILBOT

DRAGON - GEKONFIJTE AARDAPPEL - TRUFFEL - TOPINAMBOER €15

...

### COUSCOUS

SALADE - HAZELNOOT - PADDENSTOEL - BLOEMKOOL - LITTLE GEM €14

...

### WILDZWIJN

TERRINE - EENDENLEVER - MOSTERD - RODE WIJN - SJALOT - PASTINAAK  
€16

...

### TARBOT (WARM)

AARDAPPEL - AUGURK - MOUSSELINE - PISTACHEBOTER €16

...

### PATRIJS (WARM)

HETE BLIKSEM - GEKARAMELLISEERDE APPEL - APPELSTROOP €16



## HOOFD - GERECHTEN

---

### KABELJAUW

KOOLRAAP - KRUIDENRISOTTO - KNOLSELDERIJ - HOLLANDAISE €26

...

### NOORDZEETONG

CITROEN - AARDAPPELMOUSSELINE - SEIZOENSGROENTE €29,50

...

### TARTE TARTIN

KASTANJE - BUNDELZWAM - SPRUITJES - AMANDEL €24

...

### FLAT IRONSTEAK

PASTINAAK - PADDENSTOELDUXELLES - SPRUITJES - JUS DE VEAU €26

...

### HERT

RUGFILET - PASTINAAK - DUXELLES - SPRUITJES - WILDJUS €29

...

### TOURNEDOS

EENDENLEVERKRULLEN - TRUFFEL - SEIZOENSGROENTE - JUS DE VEAU  
€30





## NA - GERECHTEN

---

### KOKOS

ANANAS - CHEESECAKE - PINA COLODA - KALAMANSI €10

...

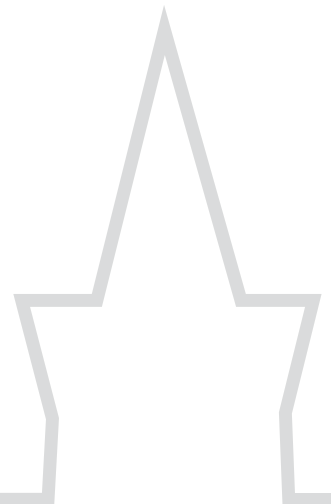
### TONKABOON

KARAMEL - CHOCOLADE - KOFFIE €10

...

### KAAS

SELECTIE VAN NEDERLANDSE KAZEN - BRIOCHEBROOD - PECANNOTEN -  
CHUTNEY - BOTER €13



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