

Sinds 1991



ACHTER  
DE POORTE

## 3-GANGEN KEUZEMENU | €48,50,-

### VOOR - GERECHTEN

GAMBA  
ROULEAU - OOSTERSE  
KONINGSBOLEET - KOKOSCRÈME  
PASSIEVRUCHT

OF

RUND  
OSSENWORST - GEPOCHEERD EI -  
BEARNAISE - AVOCADO - OESTER

OF

MARBRE  
POMPOEN - SINAASAPPEL - BIESLOOK  
ROOMKAAS - COUSCOUS - KERRIECRÈME

BREID UW KEUZEMENU UIT MET  
EEN EXTRA TUSSENGERECHT

KWARTEL  
FILET - BOUT - KNOLSELDERIJ -  
AMANDEL - GEROOKTE EENDENLEVER

16 euro

COQUILLE  
SALADE VAN LINZEN - UIENCOMPÔTE  
COPPA - SCHUIM VAN DILLE

16 euro

### HOOFD - GERECHTEN

HEILBOT  
FILET - KREEFTENFARCE - POMMES DAUPHINE -  
VENKELSTRUCTUREN - BISQUE

OF

RUND  
RIBEYE - ZACHT GEGAARDE NEK - RODE  
BIETENCRÈME - GNOCCHI - APPELCOMPÔTE -  
JUS VAN CALVADOS

OF

QUICHE  
PREI - PADDENSTOELEN - PAPRIKA -  
BLADERDEEG - PADDODAISE

### NA - DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE  
ADVOCAAT - ROODFRUIT - KANEELCRÈME -  
WITTE CHOCOLADE - ROODFRUITSORBET

OF

CHOCOLADE  
MARSHMALLOW - CACAO - CARAMEL -  
BLAUWE BES - MATCHAIJS

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. Het specialiteitenmenu van de chef wordt geserveerd per tafel.

4-gangen	€55,-
5-gangen	€65,-
6-gangen	€75,-
8-gangen	€89,-

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

Ik wens u een smakelijk diner!

Chef-kok's  
Arno Visser & David de Jong