

Sinds 1991



ACHTER
DE POORTE

3-GANGEN KEUZEMENU | €48,50,-

VOOR - GERECHTEN

GAMBA

ROULLEAU - OOSTERSE
KONINGSBOLEET - KOKOSCRÈME
PASSIEVRUCHT

OF

WILDZWIJN

EENDENLEVER - MOUSSE - PASTINAAK
MOSTERDCRÈME - ROZEMARIJN

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 - KREEFTENSTRUCTUREN - POMMES
DAUPHINE - VENKELSTRUCTUREN - BISQUE

OF

RUND

ROSÉ GEBRADEN - ZACHT GEGAARD - RODE
BIETENCRÈME - GNOCCHI - APPELCOMPÔTE - JUS
VAN CALVADOS

OF

QUICHE

PREI - PADDENSTOELEN - PAPRIKA -
BLADERDEED - PADDODAISE

NA - DESSERTS

CRÈME BRÛLEE

VANILLE - KANEELCRÈME - APPELCOMPÔTE
CRÈME FRAÎCHE

OF

CHOCOLADE

MARSHMALLOW - CACAO- CARAMEL -
BLAUWE BES - MATCHAJUS
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	€59,-
5-gangen	€69,-
6-gangen	€79,-
8-gangen	€89,-

BIJ ELKE GANG VAN HET MENU SERVEREN WE EEN
BIJPASSENDE WIJN PER GLAS: 7,50 PER 1/2 GLAS: 4

Ik wens u een smakelijk diner!

Chef-kok's
Arno Visser & David de Jong