



PASSIE VOOR KLEUREN & SMAKEN

“Werken met kleuren en smaken die elkaar in balans brengen, dat is onze passie. Onze kookstijl is modern met een klassieke invloed en is hoog in smaak. Wij streven er naar om zoveel mogelijk met lokale, duurzame en seizoensgebonden producten te werken. In de opmaak van de gerechten houden wij rekening met hoogte, diepte en komen kleurcontrasten samen. Met een krokantje, zuurtje, zoetje en bittertje, zetten wij uw smaakpapillen aan het werk. “



Bij elk menu is er een mogelijkheid om te kiezen voor bijpassende wijnen, deze serveren wij per glas of als arrangement



VOORGERECHTEN

TOMAAAT	16
TARTAAR - TRAMEZZINI - OLIJF - GAZPACHO - BURRATA	
TONIJN	19
WASABI - SESAM - MISO - AVOCADO	
LAM	19
PASTRAMI - TUINBOON - ROOMKAAS - KROPSLA - ZUURDESEM	
LANGOUSTINE	21
KOMKOMMER - KATAIFI - DASLOOK	
KALF	19
LENDE - MOUSSELINE - NEGI SHIO - NOODLE	



HOOFDGERECHTEN

AUBERGINE

TONKATSU - SPITSKOOL - ATJAR - GARAM MARSALA - AMANDEL

26

ROODBAARS

GAMBA - KNOLSELDERIJ - GOCHUJANG - SOUBISSE

29

RUND

BAVETTE - RATATOUILLE - AARDAPPEL-
HARISSA

30

LAM

GROENE ASPERGE - DOPERWT - ZOETE AARDAPPEL- RODE WIJN

30

NOORDZEETONG

IN ROOMBOTER GEBAKKEN 400-500 gram

INDIEN OP VOORRAAD

39



NAGERECHTEN

ANANAS	14
BERGAMOT - BABA AU RHUM - KOKOS	
BROWNIE	14
ZOETE AARDAPPEL - BROS - PEER - LIMOEN - WITTE CHOCOLADE	
KAASPLANK	17
SELECTIE VAN BINNEN- EN BUITENLANDSE KAZEN	
KAAS “GERECHTJE”	9
VACHERIN - KWEEPEER - HAZELNOOT - VIJG	



SPECIALITEITENMENU'S

Laat u eens verrassen door de specialiteiten van de chefs. Het specialiteitenmenu wisselt elke vier weken. Wij koken met de seizoenen mee. En maken zoveel mogelijk gebruik van lokale, streekgebonden en duurzame producten. Het specialiteitenmenu wordt geserveerd per tafel. Uiteraard houden wij graag rekening met u persoonlijke wensen.

Al onze menu's worden geserveerd inclusief brood en amuses.

4-gangen	56
5-gangen	66
6-gangen	76
7-gangen	82
8-gangen	89

Vegetarisch menu

4-gangen	53
5-gangen	63
6-gangen	73
7-gangen	80
8-gangen	86

Toevoeging kaasplank: 17
Kaas I.P.V dessert supplement: 7

Geniet van een volledig verzorgde avond

8 gangen, Glas Cava, Tafelwater, Bijpassende wijnen en Koffie met friandises.
Inclusief normaal wijnarrangement: **160 p.p.**
Inclusief klein wijnarrangement: **145 p.p.**

Wij wensen u een smakelijk diner!

Namens
Het team van Achter de Poorte