



3-GANGEN KEUZEMENU 55

VOORGERECHTEN

WATERMELOEN

GEGRILD - JERSEY YOGHURT -
KALAMATA - TOGARASHI

MAKREEL

ROULEAU - BIET - COUSCOUS - APPEL

KALF

MARBRE - RETTICH - YUZU KOSHO -
PRUIM

HOOFDGERECHTEN

RISOTTO

ZWARTE RIJST - COURGETTE -
OUDWIJKE FIORE - AVOCADO
SUPPLEMENT LARDO DI COLONNATA : + 5

WILDE ZALM

SUSHIRIJST - WORTEL - WASABI -
BEURRE BLANC

RUND

BAVETTE - PASTINAAK -
HARINGKAVIAAR - VENKELZAAD

NAGERECHTEN

FRAMBOOS

FILO - PERZIK - PISTACHE

AARDBEI

WITTE CHOCOLADE - LAVENDEL - LIMOEN
NEDERLANDSE VANILLE

KAAS

SELECTIE VAN BINNEN- EN
BUITENLANDSE KAZEN

MEERPRIJS 7

BREID UW KEUZE UIT MET EEN EXTRA
TUSSENGERECHT

BUIKSPEK & LANGOUSTINE 19

EDAMAME - TRUFFELAARDAPPEL -
TAMARINDE

GNOCCHI 16

KROKANT GEBAKKEN - AUBERGINE -
JERSEY X.O.



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

WATERMELOEN

GEGRILD - JERSEY YOGHURT - KALAMATA - TOGARASHI

16

MAKREEL

ROULEAU - BIET - COUSCOUS - APPEL

19

KALF

MARBRE - RETTICH - YUZU KOSHO - PRUIM

19

BUIKSPEK & LANGOUSTINE

EDAMAME - TRUFFELAARDAPPEL - TAMARINDE

21

GNOCCHI

KROKANT GEBAKKEN - AUBERGINE - JERSEY X.O.

16



HOOFDGERECHTEN

RISOTTTO

ZWARTE RIJST - COURGETTE - OUDWIJKER FIORE - AVOCADO

SUPPLEMENT LARDO DI COLONNATA : + 5

26

WILDE ZALM

SUSHIRIJST - WORTEL - WASABI - BEURRE BLANC

30

RUND

BAVETTE - PASTINAAK - HARINGKAVIAAR - VENKELZAAD

30

POLDERHOEN

TOM KHA KAI - OESTERZWAM - APPEL - GEMBER

28

NOORDZEETONG

IN ROOMBOTER GEBAKKEN 400-500 gram

INDIEN OP VOORRAAD

39



NAGERECHTEN

FRAMBOOS FILO- PERZIK - PISTACHE	14
AARDBEI WITTE CHOCOLADE - LAVENDEL - LIMOEN - NEDERLANDSE VANILLE	14
KAASPLANK SELECTIE VAN BINNEN- EN BUITENLANDSE KAZEN	17
KAAS “GERECHTJE” TOMPOUCE - OUDWIJKER PIETRA - ABRIKOOS - KOMIJN	10



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 uw 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