



- BORREL BITES -

Brood met aioli	5,50
Oma Bobs bitterballen	6,50
Oma Bobs garnalenkroketjes	7,50
Spliterwtfalafel	6,50
Kibbeling met ravigottesaus	7,50
Calamares met aioli	7,50
Handgemaakte krabkoekjes	9,50

- APERITIEF IN BLIK -

Alle aperitiefjes worden geserveerd met brood

Olijven gevuld met ansjovis	2,50
Sardines in olijfolie	5,50
Makreeltjes in tomatensaus	5,50
Ventresca de atún	11,50

- CHEF'S FAVORITES -

Lekker lang tafelen

35,- p.p.

Visbrasserie de Poort serveert het beste uit de zee en méér. De Poort werkt samen met 'Goede Vis, dat is vis eten met een goed geweten. Naast de mogelijkheid om een traditioneel menu samen te stellen met een voor, hoofd en/of nagerecht, kunt u er ook voor kiezen om de tafel vol te zetten met diverse gerechtes. Wat is er leuker dan al dat lekkers met elkaar te delen? Kunt u niet kiezen? Laat het dan aan onze chef-kok over. Hij laat u lekker lang tafelen voor € 35,- p.p..

We love fish and we love to share!

Wij roken onze zalm bij:

BRASSERIE MEELFABRIEK
ZIJLSTROOM



- LOVE TO SHARE -

Lekker voor jezelf of om te delen

Handgemaakte garnalenkroket met mayonaise	p. st. 4,75
Rijkge vulde Zuid-Franse vissoep met rouille	9,50
Gerookte zalm, dragoncrème en dragoncrostini	7,50
Vitello tonnato	9,50
Ingemaakte groenten en buffelmozzarella	8,50
Mediterraanse vismix met gremolata en romescosaus	7,50
Jonge geitenkaas, lavendelhoning en gebrande hazelnoot	6,50
Buffelmozzarella, tonijn en basilicum	11,50
Gegrilde sardientjes, gremolata en tomatentapenade	9,50
Scheermesjes met sesamolie	7,50
Vongole met pittige olijfolie	9,50
Brabantse mosselen met dubbel bier en cocktailsaus	9,50
Schelpjes met chorizo en sherry	9,50
Gegrilde gamba's met buikspek en wasabimayonaise	11,50
Steurgarnaaltjes met cocktailsaus	7,50
Coquilles met zeegroenten	11,50

- CHARCUTERIE -

(80 gram) met olijfjes en cornichons

Worstje van Brandt & Levie	5,50
Gerookte rib eye uit eigen rookkast	7,50
Jamon Iberico	11,50
Cesina de León	10,50
Plank met mix van bovenstaande ham- en worstsoorten	13,50

- OESTERS -

Les fines de Claires	p. st. 3,00
Creuse Gillardeau	p. st. 3,75

- FRUITS DE MER & KREEFT -

Plateau fruits de mer	29,50
Plateau fruits de mer deluxe met kreeft en extra oester	49,50

Naturel met mayonaise of gegrild met gerookte boter	
Halve kreeft	17,50
Hele kreeft	32,50



- MAINS -

Hele gegrilde zeebaars, geroosterde venkel en pastis-ansjovisboter	22,50
Tonijnsteak, olijven-basilicumsalsa en gedroogde tomaten	23,50
Mixed grill van vis per twee personen	p.p. 23,50
Gegrilde pompoen, pompoenmayonaise, pompoenkroketjes met charmeux en fenegriek	19,50
Hiphang kogelbiefstuk, gegrilde groenten, dragonboter en kruidenjus	22,50
Piepkuiken en geroosterde groenten, braadjus met lavas en kappertjes	20,00
"Grande salade" met gerookte vis, schaal- en schelpdieren	18,50
Sliptongetjes met beurre noisette	22,50
Fish 'n chips, mushy peas en ravigottesaus	16,50

- GUPPIES -

Tot 12 jaar

Salade, frietjes, appelmoes en ijsje met:

Gebakken visje	9,50
Vis in chips	9,50
Rundvleeskroket	9,50

- DESSERTS -

Kaas

Drie kazen	7,50
Vijf kazen	12,50

Wij serveren onze kaas met huisgemaakte noten-vruchtenkoek en appelstroop

Zoet

Tarte citron, limoncello-ijs en limoengalette	7,50
Grand dessert au chocolat	9,50
Sticky toffee pudding, crème en gel van karamel, mini-toffee en notenijs	7,50
Sorbetijs en fruit	7,50

Taart

Appeltaart van Danny	3,50
Fred's wisselende taart	4,50
Tony's Chocolonely	2,50
Wisselende taarten en koeken	Zie de koektafel