

We love
to share!

we love to share

Tartaar van gamba's, granaatappel, yoghurt, flatbread, chermoula
Prawn tartare, pomegranate, yogurt, flatbread, chermoula

Ribbetjes, maiscrème, chipotle jam, tacochips
Ribs, corn cream, chipotle jam, taco crisps

Onze eigen Jersey ricotta, gegrilde aubergine, salie olie, pecannoten 🌿
Our own Jersey ricotta, grilled aubergine, sage oil, pecan nuts

No Foie No Gras; brioche, appelcompote
No Foie No Gras; with brioche, apple compote

Brandade van knolselderij, kruim van aardappel, gefermenteerde witte koolsla 🌿
Celeriac brandade, potato crumb, fermented white coleslaw

Makreelrillette, rettich, pancetta, citroenkruim
Mackerel rillette, rettich, pancetta, lemon crumb

Krokante varkenswangetjes, krabsalade, soja, sesam
Crispy pork cheeks, crab salad, soy, sesame

Wildspecial... van de jager naar de chef
Game dish... from the hunter to the chef

Worteltartaar, muntyoghurt, papadum, garam masala 🌿
Carrot tartare, mint yogurt, papadum, garam masala

Dry-aged entrecote, polenta, salsa di noci, ansjovis (telt als 2 bites)
Dry-aged sirloin steak, polenta, salsa di noci, anchovies (counts as 2 bites)

'Coquilles' van koningsoesterzwam, doperwtencrème, mirin en soja 🌿
King oyster mushroom 'scallops', peas cream, mirin and soy

Kies per persoon

3 bites (€34,50)

4 bites (€39,50)

Mossels, bokbier, tomaat
Mussels, bock beer, tomato

Twee rundvleesburgertjes; Lakenvelder kaas, rode uiencompote, pestomayonaise, walnoten
Two mini burgers; beef, 'Lakenvelder' cheese, red onion compote, pesto mayonnaise, walnuts

Terrine van rode bieten en geitenkaas, salade van rode ui, roodlof, tijm, bramengelei 🌿
Terrine of beetroot and goat's cheese, salad of red onion, red chicory, thyme, blackberry gel

Dorade, linzen, uienpuree, gerookte boter, romanesco
Dorade, lentils, mashed onion, smoked butter, romanesco

Chef's special: wisselende specialiteit van de chef
Chef's special: varying specialty of the chef

We still love fish:

3 Zeeuwse creuses, citroen, frambozenazijn met sjalotjes, zwarte bonen, sesam en bosui
3 'Zeeuwse creuses' oysters, lemon, raspberry vinegar with shallots, black bean sauce with sesame oil and spring onion

Petit fruits de mer chaud; warm geserveerd, scheermessen, gamba's, mossels, sofrito, chorizo (telt als 2 bites)
Petit fruits de mer chaud; served warm, razor clams, prawns, mussels, sofrito, chorizo (counts as 2 bites)

Klassieke grands fruits de mer; op ijs, oesters krabbenpoten, kreeft, kokkels, scheermessen en meer (te reserveren minimaal 2 dagen van tevoren, vanaf 2 personen, 42,50 eu p.p.)
Classic grande fruits de mer; on ice, oysters, crab legs, lobster, cockles, razor clams and more (to book at least 2 days in advance, from 2 persons, 42.50 eu p.p.)

All ons vlees is biologisch, behalve het wild
All our meat is organic, except for the game dish

LEKKER VOOR ERBIJ

Brood, knoflook uit
het knoflookoventje5,50
Bread, garlic from the garlic oven


Brood, boeren kruidenboter
uit het Groene Hart5,50
Bread, farmhouse herb butter from 'het Groene Hart'

Brood, aioli5,50
Bread, aioli

KIDS

Rundvleesburgertje , frietjes, sla9,50
Beef burger , fries, lettuce

Visburgertje, frietjes, sla9,50
Fish burger, fries, lettuce

Falafelburgertje, frietjes, sla 9,50
Falafel burger, fries, lettuce

WOULD YOU SHARE YOUR DESSERT WITH ME?

Share your **sweets** p.p. 6,50
Share your sweets, per person

Share your **cheese**, met
noten-tutti frutti brood p.p. 6,50
Share your cheese with nut and fruit bread, per person

Wisselende taarten uit de vitrine v.a. 4,50
Varying cake

Koffie de Poort: met huisgemaakte Orangello,
pure chocolade-pindakaas fudge
met gerookte amandel9,50
Coffee de Poort: with homemade Orangello,
pure chocolate peanut butter fudge with smoked almonds

Heb je een voedselallergie? Laat het ons weten.

Do you have any allergies? Please let us know.