



# LUNCH

DE POORT  
BRASSERIE

# LUNCH

12:00 – 16:00

## *Lunch & bites*

*geserveerd met brood en groene salade | served with bread and green salad*

**Krokante varkenswangetjes, krabsalade, soja en sesam..... 13,50**  
Crispy pork cheeks, crab salad, soy and sesame

**Zeeuwse mosselen; met witte wijn en  
mosselgroen, cocktailsaus om te dippen ..... 12,50**  
'Zeeuwse' mussels; with white wine and mussel greens,  
cocktail sauce for dipping

**Marbré van gamba's, pepesamayonaise,  
gefermenteerde atjar, pindasambal ..... 12,50**  
Prawns marbré, pepesan mayonnaise, fermented atjar, peanut sambal

**Pekora van voorjaarsgroenten, masalahoning,  
amandel, muntyoghurt ..... 10,00**  
Spring vegetables pekora, masala honey, almond, mint yoghurt

**Artichaud grillé en vinaigrette ..... 11,00**  
Grilled artichoke and vinaigrette

**Bio burgertjes, pestomayonaise, gedroogde  
tomatentapenade, Taleggio ..... 15,50**  
Organic burgers, pesto mayonnaise, dried tomato tapenade, Taleggio

# LUNCH

12:00 – 16:00

## Boterhammen

**Gerookte forel, citroen hangop, salie** ..... 12,00  
Smoked trout, lemon 'hangop' (curd), sage

**Surf & turf van kroketten: Lakenvelder rundvleeskroket <sup>BB</sup>  
en een handgemaakte garnaalkroket, mosterd, mayonaise** ..... 13,00  
Surf & turf of croquettes: 'Brasserie Groep' beef croquette  
and a handmade shrimp croquette, mustard, mayonnaise

**Twée vegan kroketten van Oma Bobs ** ..... 12,00  
Two vegan croquettes from 'Oma Bobs'

**Edamame boontjes, doperwten, bieten,  
doperwtenhummus, feta en za'atar ** ..... 10,00  
Edamame beans, green peas, beets, green pea hummus,  
feta and za'atar

**Geitenkaascrème, honey glazed carrots, dragon, hazelnoot ** ..... 10,00  
Goat's cheese cream, honey glazed carrots, tarragon, hazelnut

## Salade

*geserveerd met brood | winter salads, served with bread*

**Zomersalade: cantaloupemeloen met  
buffelmozzarella en basilicum ** ..... 16,50  
Summer salad: cantaloupe melon with buffalo mozzarella and basil

# WE STILL LOVE FISH

12:00 - 16:00

3 Fine de Claire; citroen, frambozenazijn met sjalotjes,  
zwarte bonen met sesam en bosui ..... 9,75  
3 Fine de Claire oysters; lemon, raspberry vinegar with shallots, black beans  
with sesame and spring onion

Petit fruits de mer chaud; warm geserveerd,  
scheermessen, gamba's, mossels, soffrito, chorizo ..... 20,00  
Petit fruits de mer chaud; served warm, razor clams, prawns, mussels,  
soffrito, chorizo

Petit fruits de mer; schelpen, gamba's, krab,  
geserveerd op ijs ..... 20,00  
Petit fruits de mer; shells, prawns, crab, served on ice

---

Klassieke fruits de mer; op ijs , oesters krabbenpoten, kreeft,  
kukkels, scheermessen en meer (minimaal 2 dagen van tevoren  
te reserveren, vanaf 2 personen) ..... p.p. 42,50  
Classic 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)

We love  
to share!

## LUNCH

12:00 - 16:00

Would you share your lunch with me...

vanaf 2 personen  
from 2 persons

Vier gerechtjes

Four dishes

24,50 p.p.

Zes gerechtjes

Six dishes

34,50 p.p.