

We love
to share!

we love to share

Marbré van gamba's, pepesanmayonaise, gefermenteerde atjar, pindasambal

Prawns marbré, pepesan mayonnaise, fermented atjar, peanut sambal

Krokante varkenswangetjes, krabsalade, soja, sesam

Crispy pork cheeks, crab salad, soy, sesame

Pekora van voorjaarsgroente, masalahoning, amandel, muntyoghurt 🌿

Spring vegetables pekora, masala honey, almond, mint yoghurt

Honey glazed carrots, geitenkaascrème, dragon, hazelnoot 🌿

Honey glazed carrots, goat's cheese cream, tarragon, hazelnut

Libanese lamsschouder, toum (Libanese aioli), granaatappel, zoetzure ui, munt

Lebanese lamb shoulder, toum (Lebanese aioli), pomegranate, sweet and sour onion, mint

Gerookte forel, hartige 'bread and butter pudding', citroen hangop, salie

Smoked trout, savory bread and butter pudding, lemon 'hangop' (curd), sage

Artichaut grillé en vinaigrette 🌿

Grilled artichoke, vinaigrette

Salade van edamame boontjes, doperwten, bieten, doperwtenhummus, feta, za'atar 🌿

Salad with edamame beans, green peas, beetroot, green pea hummus, feta, za'atar

Bio burgertjes, pestomayonaise, gedroogde tomatentapenade, Taleggio

Organic (mini) burgers, pesto mayonnaise, dried tomato tapenade, Taleggio

Steef's Special: wisselende specialiteit van onze souschef

Steef's special: varying specialty of our souschef

Kies per persoon

3 bites (€36,50)

4 bites (€44,50)

Zeebaars, witte bonen 'antiboise', little gem, grove mosterdvinaigrette

Sea bass, white beans 'antiboise', little gem, coarse mustard vinaigrette

Bavette, jus met zilverui en paddenstoelen, panchettakruim (telt als 2 bites)

Bavette, pearl onion and mushroom gravy, pancetta crumb (counts as 2 bites)

Cantaloupemeloen met buffelmozzarella en basilicum 🌿

Cantaloupe melon with buffalo mozzarella and basil

Zeeuwse mosselen; met witte wijn en mosselgroen, cocktailsaus om te dippen

'Zeeuwse' mussels; with white wine and mussel greens, cocktail sauce for dipping

We still love fish:

3 Fine de Claire, citroen, frambozenazijn en sjalot, zwarte bonen, sesam, bosui

3 Fine de Claire oysters, lemon, raspberry vinegar, shallots, black beans, sesame oil, spring onion

Petit fruits de mer; schelpen, gamba's, krab, geserveerd op ijs (telt als 2 bites)

Petit fruits de mer; shells, prawns, crab, served on ice (counts as 2 bites)

Petit fruits de mer chaud; warm geserveerd, schelpen, gamba's, soffrito, chorizo (telt als 2 bites)

Petit fruits de mer chaud; served hot, shells, prawns, soffrito, chorizo (counts as 2 bites)

Klassieke 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 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
All our meat is organic*

LEKKER VOOR ERBIJ

Brood, knoflook uit
het knoflookoventje 5,50
Bread, garlic from the garlic oven

Brood, boerenboter
met lavendelzout 5,50
Bread, farmhouse butter, lavender salt

Brood, aioli 5,50
Bread, aioli

lekker voor erbij

KIDS

kids

Bio rundvleesburgertje, frietjes, sla 9,50
Organic beef burger, fries, lettuce

Visburgertje, frietjes, sla 9,50
Fish burger, fries, lettuce

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

DESSERTS

desserts

Chocolate overdose 6,50
Chocolate overdose

Kaasplankje; 5 Nederlandse kaasjes,
notenvruchtenkoek 12,50
Cheese platter; 5 Dutch cheeses, nut fruit cake

Wisselende taarten uit de vitrine va. 4,50
Varying cake

Sticky toffee pudding, kaneelijs,
pecannoten 6,50
Sticky toffee pudding, cinnamon
ice cream, pecans

Koffie de Poort: met 'limoen'cello,
stukje key lime pie 9,50
Coffee de Poort: with 'lime'cello, a piece of key lime pie

Heb je een voedselallergie? Laat het ons weten.

Do you have any allergies? Please let us know.

 = vegetarisch / vegetarian