



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, sesam 13,50
Crispy pork cheeks, crab salad, soy, sesame

Mosselen in bockbier 12,50
Mussels in bock beer

**Worteltartaar, sinaasappelgel, dille-sinaasappelmayonaise,
specerijenbladerdeeg** 🌿 12,50
Carrot tartare with orange gel, dill-orange mayonnaise, spice puff pastry

Paddenstoelen Fritto Misto, saliepesto mayonaise 🌿 10,00
Mushroom Fritto Misto, sage pesto mayonnaise

Kruidig pompoentaartje, notencrumble, crème van charmeux 🌿 11,00
Spicy pumpkin pie, nut crumble, charmeux cream

**Bio burgertjes, paddenstoelentapenade, porcini mayonaise,
krokant van pecorino** 15,50
Organic burgers, mushroom tapenade, porcini mayonnaise, crisp of pecorino

LUNCH

12:00 – 16:00

Boterhammen

Gerookte forelfilet 'Waldorf stijl', salade van appel, bleekselderij, walnoten..... 12,00

Smoked troutfilet 'Waldorf style', salad with apple, celery, walnuts

Surf & turf kroketten: Lakenvelder rundvleeskroket [®] en een handgemaakte garnalkroket, mosterd, mayonaise..... 13,50

Surf & turf croquettes: 'Brasserie Groep' beef croquette and a handmade shrimp croquette, mustard, mayonnaise

Twee vegan kroketten van Oma Bobs ..... 12,00

Two vegan croquettes from 'Oma Bobs'

Gegrilde bloemkool, zoetzuur van bloemkoolblad, aardappelmayonaise van gebrande knoflook, gefrituurde kappertjes ..... 10,00

Grilled cauliflower, sweet and sour of cauliflower leaf, potato mayonnaise of roasted garlic, fried capers

Charcuterie met pickles van herfstgroenten 10,00

Charcuterie with pickles of autumn vegetables

Salade

geserveerd met brood | winter salads, served with bread

Driemaal linzen: salade van beluga linzen, crème van gele linzen, köfte van rode linzen ..... 16,50

Lentils three ways: beluga lentil salad, yellow lentil cream, and red lentil köfte

WE STILL LOVE FISH

12:00 - 16:00

Drie Zeeuwse Creuses; citroen, frambozenazijn met sjalot,
zwarte bonen met sesam en bosui 9,75
Three Zeeland oysters; lemon, raspberry vinegar with shallots,
black beans with sesame and spring onion

Petit fruits de mer chaud; gamba's, schelpen, panchetta,
venkel, crème fraîche, warm geserveerd 20,00
Petit fruits de mer chaud; served warm, razor clams, prawn and mussels with
panchetta, fennel and crème fraîche

Petit fruits de mer; schelpen, gamba's, krabschaar,
cocktailsaus, geserveerd op ijs 20,00
Petit fruits de mer; shells, prawn, crab, cocktail sauce, served on ice

Klassieke fruits de mer; op ijs, oesters, krabbenpoten, kreeft,
kookkels, 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.