

We love
to share!

Kies per persoon

3 bites (€36,50)

4 bites (€44,50)

Marbré van gerookte forel 'Waldorf stijl', salade van appel, bleekselderij, walnoten
Marbre of smoked trout 'Waldorf style', salad with apple, celery, walnuts

Worteltartaar, sinaasappelgel, dille-sinaasappelmayonaise, specerijenbladerdeeg
Carrot tartare, orange gel, dill-orange mayonnaise, spice puff pastry

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

Paddenstoelen Fritto Misto, saliepesto mayonaise
Mushroom Fritto Misto, sage pesto mayonnaise

Charcuterie, pickles van herfstgroenten
Charcuterie, pickled autumn vegetables

Warmgerookte zalm, witte bonen crème, bundelzwam, zeekraal
Smoked salmon, white bean cream, bundle fungus and samphire

Mosselen in bockbier
Mussels in bock beer

Bio burgertjes, paddenstoelentapenade, porcini mayonaise, krokant van pecorino
Organic (mini)burgers, mushroom tapenade, porcini mayonnaise, crisp of pecorino

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

Kabeljauw, hete bliksem, appelstroopjus, gefrituurde ui
Cod, 'hete bliksem' (mashed potato and apple), apple syrup gravy, fried onion

Driemaal linzen: salade van beluga linzen, crème van gele linzen, köfte van rode linzen
Lentils three ways: beluga lentil salad, yellow lentil cream, red lentil köfte

Ossobuco Milanese... maar dan van rund
Telt als twee bites | beef ossobuco, counts as two bites

Gegrilde bloemkool, zoetzuur van bloemkoolblad, aardappelmayonaise van gebrande knoflook, gefrituurde kappertjes
Grilled cauliflower, cauliflower leaf, sweet and sour, potato mayonnaise of roasted garlic, fried capers

Steeff's Special: wisselende specialiteit van onze souschef
Steeff's special: varying specialty of our souschef

We still love fish:

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

Petit fruits de mer chaud; warm geserveerd, schelpen, gamba's, panchetta, venkel, crème fraîche
Petit fruits de mer chaud; served warm, clams, prawn and mussels with panchetta, fennel and crème fraîche
Telt als twee bites | Counts as two bites

Petit fruits de mer; schelpen, gamba's, krabschaar, cocktailsaus, geserveerd op ijs
Petit fruits de mer; shells, prawn, crab, cocktailsauce, served on ice
Telt als twee bites | Counts as two 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.)

*Al ons vlees is vrije uitloop of biologisch
All our meat is free-range or organic*

LEKKER
VOOR ERBIJ

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

Brood, boerenboter met lavendelzout5,50
Bread, farmhouse butter, lavender salt

Brood, aioli5,50
Bread, aioli

KIDS

kids

Bio rundvleesburgertje, frietjes, sla9,50
Organic beef burger, fries, lettuce

Gebakken visje, frietjes, sla9,50
Fried fish, fries, lettuce

Falafeltjes, frietjes, sla9,50
Falafels, fries, lettuce

DESSERTS

desserts

Chocolate overdose8,50

Kaasplankje; 5 Nederlandse kaasjes, notenvruchtenkoek12,50
Cheese platter; 5 Dutch cheeses, nut fruit cake

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

Sticky toffee pudding, kaneelijs, pecannoten8,50
Sticky toffee pudding, cinnamon, ice cream, pecans

Koffie de Poort: met limoncello, stukje key lime pie9,50
Coffee de Poort: with limoncello and 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