

We love  
to share!

**Kies per persoon**

3 bites (€37,50)

4 bites (€44,50)

**Japanse makreel, kimchi, wasabi, gojuchang mayonaise**

Japanese mackerel, kimchi, wasabi, gochujang mayonnaise

**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

**Mosselen in winterbock**

Mussels in winterbock beer

**Tarte tatin van rode ui, blauwe Wolvega walnoot, zoetzure ui**

Tarte tatin of red onion, blue Wolvega, walnut, sweet and sour onion

**Confijt van eend, kastanjes, spruiten, spek, zilverui, jus van cranberries**

Duck confit, chestnuts, sprouts, bacon, pickled onion, cranberry juice

**Telt als twee bites | Counts as two bites**

**Kruidig knolselderijtaartje, hazelnoot, pecorinocrème**

Spicy celeriac tart, hazelnut, pecorino cream

**Paté en croûte, stoofpeertjes**

Pate en croûte, stewed pears

**Warmgerookte zalm, witte bonencreme, bundelzwam, zeekraal**

Warmsmoked salmon, white bean cream, bundle fungus and samphire

**Burgertjes, zoetzure rode kool, appel, belegen Leidse, vadouvanmayonaise**

Burgers, sweet and sour red cabbage, apple, matured 'Leidse' cheese, vadouvan mayonnaise

**Fritto misto van paddenstoelen**

Mushroom fritto misto

**Skrei, paling beurre blanc (van het vel ;-), zuurkool, spekchipje**

Skrei, eel beurre blanc (skin), sauerkraut, bacon chip

**Steef's Special: wisselende specialiteit van onze chef**

Steef's special: varying specialty of our chef

**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, shellfish, 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; shellfish, 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 knoflookoventje** ..... 6,00

Bread, garlic from the garlic oven

**Brood, zout van**

**winterspecerijen** ..... 6,00

Bread with salt from winterspices

**Brood, aioli** ..... 6,00

Bread, aioli

KIDS

kids

**Rundvleesburgertje, frietjes, sla** ..... 9,50

Beef burger, fries, lettuce

**Gebakken visje, frietjes, sla** ..... 9,50

Fried fish, fries, lettuce

**Falafeltjes, frietjes, sla** ..... 9,50

Falafels, fries, lettuce

DESSERTS

desserts

**Chocolate overdose** ..... 8,50

**Kaasplankje; 5 kaasjes, notenvruchtenkoek** ..... 12,50

Cheese platter; 5 cheeses, nuts & fruit cake

**Wisselende taarten uit de vitrine** ..... v.a. 4,50

Varying cake

**Sticky toffee pudding,**

**kaneelijs, pecannoten** ..... 8,50

Sticky toffee pudding, cinnamon, ice cream, pecans

**Koffie de Poort: met orangello, witte choco-sinaasappelmousse** ..... 9,50

Coffee de Poort: with orangello and white chocolate-orangemousse

**Heb je een voedselallergie? Laat het ons weten.**

Do you have any allergies? Please let us know.

 = vegetarisch / vegetarian