



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 winterbock 12,50
Mussels in winterbock beer

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

Paddenstoelen fritto misto 11,00
Mushroom fritto misto

Kruidig knolselderijtaartje, hazelnoot, pecorinocrème 11,00
Spicy celeriac tart, hazelnut, pecorino cream

Burgertjes, zoetzure rode kool, appel,
belegen Leidse, vadouvanmayonaise 15,50
Burgers, sweet and sour red cabbage, apple,
matured 'Leidse' cheese, vadouvan mayonnaise

LUNCH

12:00 – 16:00

Boterhammen

Japanse makreel, kimchi, wasabi, gochujang mayonaise..... 12,50
Japanese mackerel, kimchi, wasabi, gochujang mayonnaise

Surf & turf kroketten: 'Brasserie Groep' rundvleeskroket en een
handgemaakte garnaalkroket, mosterd, mayonaise..... 13,50
Surf & turf croquettes: 'Brasserie Groep' beef croquette
and a handmade shrimp croquette, mustard, mayonnaise

Twee vegan kroketten van Oma Bobs 12,50
Two vegan croquettes from 'Oma Bobs'

Compote van rode ui, blauwe Wolvega, walnoot, zoetzure ui 12,00
Red onion compote, blue Wolvega, walnut, sweet and sour onion

Paté en croûte met stoofpeertjes 12,00
Pate en croûte, stewed pears

Warmgerookte zalm, witte bonencrème, bundelzwam, zeekraal 13,00
Warm smoked salmon, white bean cream, bundle fungus and samphire

WE STILL LOVE FISH

12:00 - 16:00

Drie Zeeuwse Creuses; citroen, frambozenazijn met sjalot,
zwarte bonen met sesam en bosui..... 11,00
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..... 22,50
Petit fruits de mer chaud; served warm, shell fish, prawn and mussels with
panchetta, fennel and crème fraîche

Petit fruits de mer; schelpen, gamba's, krabschaar,
cocktailsaus, geserveerd op ijs..... 22,50
Petit fruits de mer; shell fish, prawn, crab, cocktailsauce, served on ice

Klassieke fruits de mer; op ijs, oesters, krabbenpoten, kreeft,
kokkels, 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, razor clams and more
(to book at least 2 days in advance, from 2 persons)

We love to share!

LUNCH

12:00 - 16:00

vanaf 2 personen | from 2 persons

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

Mosselen in winterbock

Mussels in winterbock beer

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

Paddenstoelen fritto misto 
Mushroom fritto misto

Kruidig knolselderijtaartje,
hazelnoot, pecorinocrème 
Spicy celeriac tart, hazelnut,
pecorino cream

Burgertjes, zoetzure rode
kool, appel, belegen Leidse,
vadouvanmayonaise
Burgers, sweet and sour red cabbage,
apple, matured 'Leidse' cheese,
vadouvan mayonnaise

Keuze uit vier bites 25,00 p.p.

A selection of four bites

Keuze uit zes bites 34,50 p.p.

A selection of six bites

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; gamba's,
schelpen, panchetta, venkel,
crème fraîche, warm geserveerd
Petit fruits de mer chaud; served warm,
shell fish, 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; shell fish, prawn,
crab, cocktail sauce, served on ice
Telt als twee bites | Counts as two bites

love to share lunch