

We love
to share!

Kies per persoon

3 bites (€37,50)

4 bites (€44,50)

Krokante varkenswangetjes, krabsalade, soja, sesam

Crispy pork cheeks, crab salad, soy, sesame

Gebakken zeebaars, prei, rozijnen, ras el hanout

Grilled sea bass, leek, raisins, ras el hanout

Worteltahine, Arabisch tafelzuur, harissa olie, za'atar

Carrot tahini, Arabic pickles, harissa oil, za'atar

Limabonen, zoetzure bundelzwammen, witte bonencrème, krokante rode peper,

Lima beans, white bean cream, crispy red pepper, sweet and sour bundle mushrooms

Gegratineerde bloemkool, manchego, salsa romesco, gerookte amandelen

Cauliflower gratin, manchego, salsa romesco, smoked almonds

Feta, paprika crème, gepofte aubergine, gefrituurde rode ui

Feta, paprika cream, roasted eggplant, fried red onion

Gamba tartaar, groene curry, edamamé bonen, limoen, pinda

Gamba tartare, green curry, edamame beans, lime, peanut

Gerookte makreel, pittige salsa van ananas, sjalot en rode peper

Smoked mackerel, spicy salsa of pineapple, shallot and red pepper

Fritto misto di mare, aioli, citroen

Fritto misto di mare, aioli, lemon

Gerookte entrecote, sinaasappel- hoisin mayonaise, salade van groene kruiden

Smoked sirloin steak, orange hoisin mayonnaise, salad of green herbs

Runder hamburgertjes, zongedroogde tomatentapenade, tallegio, Amsterdamse uitjesmayonaise

Beef burgers, sun-dried tomato tapenade, tallegio, Amsterdam onion mayonnaise

'Burned' shortrib, gekonfijte rode ui, chimichurri

'Burned' short rib, candied red onion, chimichurri

Telt als twee bites | Counts as two bites

Steeff's Special: wisselende specialiteit van onze chef

Steeff'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, kappertjes, olijven, oregano, tomatensaus

Petit fruits de mer chaud; served warm, capers, olives, oregano, tomato sauce

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.)

LEKKER
VOOR ERBIJ

Brood, knoflook uit

het knoflookoventje 6,00

Bread, garlic from the garlic oven

Brood, citroenboter 6,00

Bread, lemon butter

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

Eton Mess 8,50

Koffie de Poort: orangerello, witte chocofudge, gezouten amandelen, abrikozen 9,50

Coffee de Poort: orangerello, white chocolate fudge, salted almonds, apricots

All our meat is free-range or organic

Heb je een voedselallergie? Laat het ons weten.

Do you have any allergies? Please let us know.

 = vegetarisch / vegetarian