



DE POORT
BRASSERIE



MIENU

DE POORT
BRASSERIE

We love
to share!

Kies per persoon

3 bites (€37,50)

4 bites (€44,50)

Mossels in Thaise gele curry, limoen, sereh

Mussels in Thai yellow curry, lime, lemongrass

Drie bereidingen van biet, mascarpone, truffelvinaigrette

Three preparations of beetroot, mascarpone, truffle vinaigrette

Winterpeen, cashewnoten crème, dragon, vegan feta

Carrots, cashew cream, tarragon, vegan feta

Burgertjes, kimchi, Indonesische pindadressing

Mini burgers, kimchi, Indonesian peanut dressing

Krokante varkenswangetjes, krabsalade, soja, sesam

Crispy pork cheeks, crab salad, soy, sesame

Tonkatsu van wild zwijn, sojasaus, bosui, atjar van rode kool

Wild boar tonkatsu, soy sauce, spring onion, red cabbage pickles

Provolone al forno, honing, kriel

Baked provolone, honey, potatoes

Blanquette van oesterzwammen, brioche

Oyster mushroom blanquette, brioche

Gebakken hele dorade, taggiasche olijven, sinaasappel-venkel salade, ansjovis

Whole roasted dorado, taggiasca olives, orange fennel salad, anchovies

Telt als twee bites | Counts as two bites

'Pasteitjes', stoofpeer, cranberries, jonge fenegriekkaas

'Pastries', stewed pear, cranberries, young fenugreek cheese

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

Gepekeld zalm, pompoencrème, hazelnoot, gefrituurde salie

Cured salmon, pumpkin cream, hazelnut, fried sage

Entrecôte van de grill, baba ganoush, aubergine

Grilled entrecôte, baba ganoush, aubergine

Telt als twee bites | Counts as two bites

Rookvlees, aardappelmayonaise, piccalilly, vadouvan

Smoked beef, potato mayonnaise, piccalilly, vadouvan

Steef's Special: wisselende specialiteit van onze chef

Steef's special: varying speciality of our chef

We still love fish:

Vier Zeeuwse creuses, citroen, frambozenazijn met sjalot, zwarte bonen, sesam, bosui

Four 'Zeeland' oysters, lemon, raspberry vinegar with shallots, black beans, sesame, 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 op ijs; schelpen, gamba's, krabschaar, cocktailsaus

Petit fruits de mer on ice; shellfish, prawn, crab claw, cocktailsauce

Telt als twee bites | Counts as two bites

Klassieke fruits de mer op ijs; oesters, krabschaar, 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 claw, 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, gepofte knoflook 6,00

Bread, roasted garlic

Brood, kruidenboter 6,00

Bread, herb butter

Brood, aioli 6,00

Bread, aioli

KIDS

Rundvleesburgertje, frietjes, snoepgroentes 9,50

Beef burger, fries, little vegetables

Vissticks, frietjes, snoepgroentes 9,50

Fish fingers, fries, little vegetables

Falafeltjes, frietjes, snoepgroentes 9,50

Falafels, fries, little vegetables

DESSERTS

Crumble van bosvruchten, witte chocolade, crème fraîche 8,50

Forest fruit crumble, white chocolate, crème fraîche

Kaasplankje; 5 kaasjes, notenbrood 12,50

Cheese platter; 5 cheeses, nut bread

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

Varying cakes

Yoghurtijs, amarena kersen, geroosterde amandel 8,50

Yogurt ice cream, amarena cherries, roasted almonds

Koffie de Poort: orangerello, witte chocolade fudge, gerookte amandelen 9,50

Coffee de Poort: orangerello, white chocolate fudge, smoked almonds



Allergenen? Scan de qr-code, of vraag het aan onze bediening!

Allergies? Scan the qr-code, or ask our staff!

🌿 = vegetarisch / vegetarian