

À LA CARTE

Voorgerechten

Hapjes

Gillardeau oesters met pikant-frisse marinade en/of gegratineerd met champignons en oosterse marinade €3,50

Vleesplankje met diverse soorten vleeswaren en worsten van Slagerij John en John Benno van Broekhuizen (2 personen) €15

Huisgebakken broodjes met vleespastei, pesto, tapenade en kruidenboter (2 personen) €6,50

Soepen en bouillons à €6,50

GESERVEERD MET BROOD EN BOTER

Kreeftensoep met fijne groenten, bieslook en tomaat

Boerenkippensoep met maggieplant, bladselderij, groenten en pasta gevuld met kippenpastei

Soep van citroengras, gember en soja

Voorgerechten à €12,50

GESERVEERD MET BROOD EN BOERENBOTER

Huisgerookte zalm met mierikswortelsaus, sjalotjes, kappertjes en getoast witbrood

7 wilde witte gamba's met natuurlijk pittige groenten, mosterd, tomaat en mosterd crackers

Paté van kip en kippenlevertjes met spek, ui, krokante kippenhuid en fruit compote uit het seizoen

Rundertartaar met pesto, rucolasalade en Parmezaanse kaas

Krokant buikspek "Hong Kong Style" met oosterse marinade en pikante salade van tauge, wortel en spitskool

À LA CARTE

Hoofdgerechten

Gerechten à €22,50

GESERVEERD MET KROPSLA, AARDAPPELGARNITUUR EN GROENTE

Kabeljauw met zolderspek, rode biet en wittewijnsaus met soja en yuzu

Slibtongetjes met warme remouladesaus

Boeren maiskip met aubergine, courgette en tomaat met rozemarijnsaus

“Poortman” schnitzel met gebakken spek, ui en champignons

Kalfstong in een lichte bouillon met groenten, kruiden en azijn

Van de grill

GESERVEERD MET KROPSLA, AARDAPPELGARNITUUR EN GROENTE

Spareribs met kruiden, knoflook en peterselie € 22.50

Kippendijen met rode peper, knoflook en peterselie € 22.50

Gerijpte runderentrecote (* per 100 gram) € 10 *

Ribeye (* per 100 gram) € 10 *

Hele kreeft € 40

MET SAUS NAAR KEUZE:

Beurre café de Paris (entrecote en ribeye)

Kruidenboter (entrecote, ribeye en kippendijen)

Bearnaisesaus (entrecote, ribeye en kreeft)

Stroganoffsaus (entrecote, ribeye)

Rode uiensaus (kan bij alles)

À LA CARTE
Desserts
À €7,50

Sorbets en ijsjes uit het seizoen met fruitsalade

Perzik met frambozen, amandelen en vanille ijs

Vers gedraaid vanille-ijs met slagroom, warme chocoladesaus met mint en krokante chocolade

Crème brûlée van gember met sorbet van sinaasappel en gember met citrus salade

Soufflé van vlierbessen met ijs van boeren yoghurt

Boerenkaas van o.a. Flinkert Boerenkaas met getoast brood