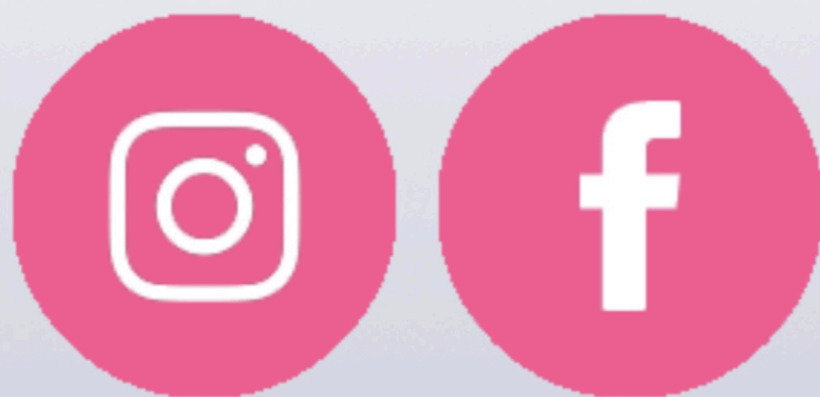




Menukaart

Patisserie

€ 5,00

- Mausie's appeltaart *met slagroom*
- Monchou ijskaartje
- Tiramisu *(De Poortman klassieker)*

Hapjes/borrelgarnituur

- Eendenlever op toast € 10,00
- Makreel Jose Gourmet met toast € 12,50
- Oester Ceviche met fris pikante marinade, per stuk € 3,50
- Bitterballen 8 stuks € 6,50
- Zolderspek van van Broekhuizen met mosterd € 8,00
- Broodplankje met boter en uiendip € 6,50
- Calamaris met knoflooksaus € 8,50
- Kaasplankje van Breider € 12,50
- Nori Tempura met Ponzudip € 10,00

Voorgerechten

€ 15,00

Geserveerd met brood, uiendip en boter

- Gerookte zalm met mierikswortel, bieslook en kaantjes
- Makreel met paprika, groene kruidendressing en slaharten
- Tartaar van Rund met Tempura Nori en verse zomertruffel
- Eendenlever met appelcompote rauwe paddenstoelen en getoast brioche brood (+ € 2,50)
- Risotto met gefermenteerde tomaat en basilicum

Soepen

- Kreeftensoep op klassieke wijze € 8,50
- Soep van doperwten met munt en gerookte zalm (ook vega mogelijk)

Hoofdgerechten

€ 25,00

(geserveerd met friet, groenten en salade)

- Kabeljauw met voorjaarsgroenten, krokante aardappel, dille-knoflooksaus en verse truffel
- Lamsrug met zachte knoflook, dragon en pistache
- Gerijpte Rib eye met paddestoelen duxelles, Parmezaanse kaas en rode wijn jus met sjalotten + € 5,00
- Gegratineerde gambas limoen, Spaanse peper (uit de schaal eten)
- Steak Bearnaise (entrecote van 250 gram met Bearnaise saus) + € 5,00
- Aubergine met citroen en yoghurt (vega € 22,50)
- Hele Kreeft met Parmezaansaus, tomaatmarmelade en Quinoa + € 10,00

Verse truffel op u gerecht?

We komen het graag schaven aan tafel (€ 5,00)

Desserts

€ 9,50

- Roomrijst, vanille ijs, kaneel, citroen en olijfolie
- Souffle van Vlierbessen met aardbeien en roze peper
- Crème brûlée
- Poortman Bonbons (doosje met 5 stuks)
- Portie Macarons 5 stuks (frambozen smaak)