

LUNCH MENU

KOUDE GERECHTEN

CLUBSANDWICH, geroosterd brood, spek, gekookt ei, rode ui, kerriemayonaise, ijsbergsla, tomaat en belegen kaas 10,50

UITSMIJTER, drie eieren, spek en kaas meegebakken, casinobrood 10,50

FOCACCIA OPEN TOSTI, beenham, belegen kaas, tomaat 9,50

NAANBROOD, tonijn, koriander, yuzu, bietenblad 12,50

BAGUETTE (SPELT) GEITENKAAS, chia, cranberry, ahornsiroop, rucola, gedroogd fruit 11,50

BAGUETTE GEROOKTE ZALM, pompoen-lijnzaad, chioggia biet, frisée, roomkaas, bieslook 11,50

BAGUETTE PROSCIUTTO, wortel, zoete aardappel, gekonfijte sjalot 11,50

SALADE RUNDERHAAS, zoetzure groenten, kruidensalade, kerriemayonaise, papadum 13,75

COUSCOUS SALADE, gedroogde tomaat, paprika, courgette, biologische pinda's 11,50

CAESAR SALADE, Grana Padano, knoflook croutons, spek, ei, ui en kip 14,50

WARME GERECHTEN

ROMIGE BOSPADDENSTOELENSOEP, gember, groene kruiden en cashewnoten 7,50

TWEE VAN DOBBEN KROKETTEN, geserveerd met mosterd, brood en koolsalade 9,50

5 SPECERIJEN KIPPENDIJ, sesam, zoetzure komkommer, chilli, citroen 11,50

TAGLIATELLE, piment d'espelette, lente ui, regenboog wortelen, oesterzwammen, pecorino, Taggiasche olijven 11,50

ROSÉ GEBRADEN KALFSLLENDE, little gem, cranberry's, pastinaak, truffeljus 17,50

DE SOCIAL BURGER, van biologisch rundvlees, brioche, gekonfijte ui, kaas, spek, ijsbergsla, burgersaus 11,50

ZEEBAARS, venkel, oregano, gefermenteerde knoflook, gnocchi, crème fraîche 15,50

DESSERT

WISSELENDE PATISSERIE 4,50
*onze gastheer/vrouw adviseert u graag

CAFÉ COMPLET, koffie van branderij De Heilige Boontjes, likeur, slagroom, bonbons 9,50

SPECIAL COFFEES, Irish / French / Italian 9,50

SOCIAL WORKPLACE

Door middel van werk mensen opnieuw op weg helpen. Dat doen we in onze sociale werkplaats van De Nieuwe Poort. Een van de manieren waarop we dat doen is door mensen met afstand tot de arbeidsmarkt een opstap te geven. Mensen die in de normale werkomgeving net iets moeilijker meekomen. Zo is ons restaurant een opleidingskeuken en lopen er bij ons veel mensen rond met een bijzonder verhaal.

DINER MENU

MENU KEUZE

VOORGERECHT	11,50
TUSSENGERECHT	7,50
HOOFDGERECHT	23,50
DESSERT	9,50

VOOR OP TAFEL

BROOD , tapenade, aioli, gerookte amandelen	5,50
EDAMAME , zeezout, munt, olijfolie, limoen, Parmezaan	7,50
SALADE , gemende groene salade	4,50
VERSE FRIET , met mayonaise	4,50

VOORGERECHTEN

TONIJN , naanbrood, koriander, yuzu, bietenblad
RUNDERHAAS , zoetzure groenten, kruidensalade, kerriemayonaise, papadum
CAESAR SALADE , Grana Padano, knoflook croutons, spek, ei, ui en kip
COUSCOUS , gedroogde tomaat, paprika, courgette, biologische pinda's
GEITENKAAS , ahornsiroop, rucola, gedroogd fruit
GEROOKTE ZALM , chioggia biet, frisée, roomkaas, bieslook

TUSSENGERECHTEN

5 SPECERIJEN KIPPENDIJ , sesam, zoetzure komkommer, chilli, citroen
PROSCIUTTO , zoete aardappel, sjalot truffelmayonaise
ROMIGE BOSPADDENSTOELEN SOEP , gember, groene kruiden en cashewnoten

2 GANGEN MENU	32,50
3 GANGEN MENU	37,50
4 GANGEN MENU	42,50

HOOFDGERECHTEN

TAGLIATELLE , piment d'espelette, pecorino, lente ui, regenboog wortelen, oesterzwammen, Taggiasche olijven
ROSÉ GEBRADEN KALFSLENDE , little gem, cranberry's, pastinaak, truffeljus
KABELJAUW , spitskool persillade, saus van paddenstoelen en friet
EENDENBORST , stampot met rucola, spek en saus van rode wijn en sjalot
ZEEBAARS , venkel, oregano, gefermenteerde knoflook, gnocchi, crème fraîche
OSSOBUCO , geroosterde groenten, kastanja champignons, jus en friet

DESSERTS

CLAFOUTIS , van kersen en pistache met yoghurtijs
CRÈME BRULEE , van kardemom met Bourbon vanille roomijs
CAMEMBERT , met calvados uit de oven met gemarineerde druiven en vers brood (voor twee personen)
KROKANTE WITTE CHOCOLADE , gevuld met champagne ijs en ananas

SPECIALS

*onze gastheer/vrouw adviseert u graag

SOCIAL WORKPLACE

Door middel van werk mensen opnieuw op weg helpen. Dat doen we in onze sociale werkplaats van De Nieuwe Poort. Een van de manieren waarop we dat doen is door mensen met afstand tot de arbeidsmarkt een opstap te geven. Mensen die in de normale werkomgeving net iets moeilijker meekomen. Zo is ons restaurant een opleidingskeuken en lopen er bij ons veel mensen rond met een bijzonder verhaal.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten, dan houden wij hier rekening mee.