

Geef ons Heden,  
ons dagelijks...

In een wereld waarin de economie vaak de boventoon voert, hebben we ook behoefte aan momenten van bezinning en reflectie. En aan nieuwe ontmoetingen die ons nader tot de ander en tot onszelf brengen. Daarom biedt De Nieuwe Poort naast eten, drinken, slapen en confereren ook momenten die de geest voeden met programma's van inspiratie.

We werken samen met sociale en duurzame ondernemingen, en zelf zijn we ook een sociale werkplaats. In de bediening en de keuken werken we met mensen die op enig moment een achterstand in het leven hebben opgelopen. De Nieuwe Poort biedt hen de mogelijkheid die achterstand in te lopen en door te groeien. Zo wil De Nieuwe Poort een huis zijn voor ontmoeting en inspiratie dat open is voor iedereen.

Wilt u meer weten? Onze medewerkers vertellen u graag het verhaal van De Nieuwe Poort.



**De Nieuwe Poort**

huis voor ontmoeting en inspiratie

*All Day Menu*

# All Day Menu

## Onze Broodjes

- |  |    |
|--|----|
| <b>Croque Monsieur</b><br>gebakken wit of meergranen zuurdesem belegd met ham/kaas en gruyere bechamel               | 9  |
| <b>Croque Madame</b><br>onze Monsieur met spiegelei  | 10 |
| <b>Uitsmijter Ham/Kaas</b><br>op wit of meergranen zuurdesem   | 8  |
| <b>Kroketten Brood Holtkamp</b><br>2 Holtkamp kroketten op brioche brood, gemarineerde spitskool en mosterdmayonaise | 10 |

## Soep van de Maand

- |  |   |
|--|---|
| <b>Franse Uiensoep</b><br>klassieke Franse uiensoep naar recept van onze chef Marc | 7 |
|--|---|

## Salades

- |   |    |
|---|----|
| <b>Caesar Salade</b><br>met kip, spek, ei, ui, Grana Padano en knoflookcroutons | 12 |
|---|----|

## Voor bij de Koffie

- |  |   |
|--|---|
| <b>Tarte Normande</b><br>klassiek Normandisch appelgebak bereid met calvados | 5 |
|--|---|

### 3 Gangen menu

34.5

Keuze uit een voorgerecht,  
hoofdgerecht & dessert

#### Voorgerechten

Tartaar van seizoensvis  
venkel cru, peterselie mayo en  
granny smith 10

Vichysoisse 10  
met hollandse garnalen en zeekraal / salmorejo

Ratatouille 10

#### Hoofdgerechten

Witte asperges 24  
olijfolie hollandaise, gerookte zalm  
en peterselie krieltjes

Kippendij 22  
pomme praque, gegrilde groente en kippenjus

Zoete aardappel dauphine 20  
met frisse snijbiet salade

#### Desserts

“Pommes au four met Limoen hangop 6,5  
peer/appel granité, amandel crumble

Bananenbrood pudding met hazelnotenijs 7  
hazelnootpraline crumble

Crème brulee heilige boontjes 7,5