

Speise KARTE

VORSPEISE

THUNFISCH TATAKI

Wasabi, Wakame, Sesam

LAUWARMER STEAK SALAT "THAI"

Glasnudeln, Limetten, Chili, Erdnüsse

SPARGEL CREMESUPPE

PIFFERLING RAHMSUPPE

BRUSCHETTA PFIFFERLINGE

Geröstetes Brot, frische Pfifferlinge

WAS IST EIGENTLICH...?

Tataki: Japanische Zubereitungsart, in der mariniertes Fleisch oder Fisch mariniert, rundherum scharf angebraten und dann dünn aufgeschnitten serviert werden..

Bordelaise: Kräftige dunkle Rotwein Sauce, mit Butter und Petersilie aufmontiert.

Fischfumet: Reduzierter Fischfond, fein abgeschmeckt mit Fenchelsaat, Pastis und etwas Rahm.

Op de Poort: Unsere Hommage an eines der schönsten Häuser am Niederrhein. Mittlerweile leider geschlossen, bleibt es doch stets in guter Erinnerung

HAUPTSPEISE

- | | | |
|---|---|-----|
| 9 | PFEFFERSTEAK VOM ROASTBEEF (200G) | 3 5 |
| | Pommes, Pfefferrahmsauce, Salat | |
| 9 | GEBRATENE ENTENBRUST | 2 6 |
| | Orangensauce, Rotkrautsalat, Dauphine Kartoffeln, Aperol Orangen | |
| 7 | MAISHÄHNCHENBRUST | 2 6 |
| 7 | Sauce Bordelaise, Pfifferlinge, Kartoffelpüree | |
| 9 | ROTBARSCHFILET, GEBRATEN | 2 7 |
| | Fenchelgemüse, Fischfumet, Gemüse Couscous | |
| | GANZE SCHOLLE FINKENWERDER | 2 9 |
| | Kartoffelpüree, kleiner Salat | |
| | ½ HUMMER, AUSGELÖST | 2 5 |
| | Serviert auf Spaghetti, dazu Krustentiersauce | |
| | SPAGHETTI JAKOBSMUSCHEL | 2 2 |
| | Gebratene Jakobsmuscheln, Maracuja Rahmsauce | |
| | SAUTIERTE PFIFFERLINGE | 2 2 |
| | Kartoffelrösti, Rahmsauce, kleiner Salat | |
| | GEGRILLTE AUBERGINE | 2 2 |
| | Gemüse Couscous, Joghurt-Minz-Sauce | |
| | BUNTER SALAT  | 1 8 |
| | Gratiniertes Ziegenkäse, Kräuter Vinaigrette | |
| | BUNTER SALAT | 2 2 |
| | Maishähnchenbrust, Parmesan, Kräuter Vinaigrette | |

UNSERE *MENÜS*

FAUNA

PFIFFERLING RAHMSUPPE

RINDERBRATEN BURGUNDER
ART

DAUPHINE KARTOFFELN,
WURZELGEMÜSE

CREME BRULLEE

MENÜPREIS 40€

FLORA

SPARGEL CREMESUPPE

GEGRILLTE AUBERGINE

GEMÜSE COUSCOUS,
JOGHURT-MINZ-SAUCE

ERDBEEREN "OP DE
POORT"

FRISCHE ERDBEEREN,
GESÜSSTE CREME FRAICHE,
PASTIS, FRISCH GEMAHLENER
SCHWARZER PFEFFER

MENÜPREIS 38€

Speise KARTE

DESSERT

ERDBEEREN "OP DE POORT" 9
Frische Erdbeeren, gesüsste Creme fraiche,
Pastis, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

CREME BRULLEE 7

AFFOGATO 5.2
Espresso & Vanilleeis

DESSERTWEIN

SAUTERNES 0.1 5
Kressmann, Bordeaux, Frankreich

DIGESTIF

MILDER KORN 2/ 4 CL 3.9 // 6.5
Brüdergeist, Kerken

WILDE KRÄUTER 2/ 4 CL 3.9 // 6.5
Brüdergeist, Kerken

ALTE WALDHIMBEERE 2/ 4 CL 3.9 // 6.5
Feinbrennerei Prinz

ALTE HASELNUSS 2/ 4 CL 3.9 // 6.5
Feinbrennerei Prinz

ALTE WILLIAMS BIRNE 2/ 4 CL 3.9 // 6.5
Feinbrennerei Prinz

KAKAO & NUSS LIKÖR 2/ 4 CL 3.9 // 6.5
Feinbrennerei Sasse

LAGERKORN 2/ 4 CL 3.9 // 6.5
Feinbrennerei Sasse

GRAPPA 2/ 4 CL 3.9 // 6.5

NICHT DAS RICHTIGE?

Sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.

EINE KARTE MIT ALLERGENEN KENNZEICHNUNGEN HALTEN WIR AUF WUNSCH FÜR SIE
BEREIT

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH ALS BRUTTOPREISE IN EURO UND ENTHALTEN DIE
GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.