het poorthuys

Specialiteiten

Truite farcie Riquewhire

Filets de sole Panditta

Suprême de turbot Christiana

Médaillon de boeuf Père Louis

Steak de veau Seigneurie

Cotelette de porc Nicolette

Tournedos à l'Opéra

Steak de veau Limbourgeoise

Queues de langoustines Mode du Chef

Crevettes à la Créole

Truite farcie Riquewhire

4 personen, kooktijd 20 minuten
4 forellen van 200 g - 1 eiwit - 200 g snoek- of visfarce - 80 g boter - gehakte peterselie - 2 teentjes knoflook - 2 dl Riesling wijn - ⅛ liter room - 2 dl witte wijnsaus

De forellen schoonmaken en ontdoen van vel en graten. De vissen op de buikzijde insnijden en de binnenkant inwrijven met eiwit en vullen met de farce. De forellen in hun oorspronkelijke vorm terugdrukken en in een ondiepe pan leggen, die tevoren met boter is bestreken.

Wat gehakte peterselie en de fijn gewreven knoflook erover strooien en de forellen met de Riesling gaar pocheren. De forellen uit de pan nemen en op een platte schotel arrangeren. Het pocheervocht met de room inkoken en door de witte wijnsaus roeren en de saus voor het opdienen door een fijne zeef passeren.

Filets de sole Panditta

4 personen, kooktijd 20 minuten
4 zeetongen - melk - zout - bloem - boter - 2 bananen - 8 pitjes gember - 2 schijven ananas - 200 g gekookte kerrierijst - ⅓ liter kerriesaus - gehakte peterselie - 4 tomaten, gepeld en in blokjes

De tongfilets door de melk met wat zout halen, door de bloem wentelen en in de boter bakken. De gebakken tongfilets op een verwarmde schotel arrangeren en bedekken met plakjes banaan, gember en de in stukjes gesneden ananas, alle eventjes aangebakken in de boter van de tongfilets. De warme kerrierijst in 4 passende vormpjes drukken en om de filets op de schotel uitstulpen. Een weinig van de kerriesaus rondom de filets gieten en de rest apart in een sauskom serveren. Over de schotel wat gehakte peterselie strooien en de blokjes tomaat.

Steak de veau Limbourgeoise

4 personen, kooktijd 15 minuten
4 kalfsoesters van 150 g - 120 g champignonragoût - 16 koppen van champignons - 120 g boter - geraspte Parmezaanse kaas

De kalfsoesters licht zouten en door de bloem wentelen, vervolgens in de boter bruin bakken. Het vlees uit de pan nemen, bestrijken met de champignonragoût en bestrooid met wat geraspte Parmezaanse kaas in de oven of onder de grill gratineren. De champignonkoppen in wat boter smoren en rondom het vlees leggen. Hierbij groente en aardappelen naar keuze serveren.

HET POORTHUYS

W. E. L. te Mey - Havenplein 7, Zierikzee, telefoon: 01110-2584

Op Schouwen Duiveland, een van de mooiste, sedert kort ontsloten eilanden van Zeeland, met zijn wondere luchten, wijde verten en milde, zuivere atmosfeer, ligt Zierikzee als verrassend middelpunt, een levend monument uit de middeleeuwen.
Zierikzee verkreeg in 1248 stadsrechten van de Roomse Koning Willem II, die zeer gecharmeerd was van deze plaats en de economische aspecten ervan onderkende. Zierikzee groeide dan ook uit tot een van de grootste en rijkste havensteden van het middeleeuwse Europa. In 1325 werd de stad omringd met stadwallen als bescherming tegen invallen van buiten. De zo bekende en bewonderde stadspoorten zijn thans in hun oude glorie gerestaureerd en behoren tot de fraaiste historische bouwwerken van ons land. Het stadhuis met zijn sierlijke torentjes, ligt verscholen achter andere gebouwen en is steeds voor iedere bezoeker van Zierikzee een openbaring; binnenkort zal de restauratie die onder toezicht van Monumentenzorg plaatsvindt, geheel zijn voltooid.
Rôtisserie Poorthuys ligt aan het Havenplein dat, tezamen met het aangrenzende Kraanplein, de gedempte resten vormt van een kreek die, verbonden met de open zee, zich in de middeleeuwen tot diep in de stad slingerde.
In het Poorthuys kan de gast een keuze maken uit een uitgebreid assortiment specialiteiten en wijnen, maar ook buiten de menukaart is hier dikwijls iets onverwachts bijzonders te verkrijgen. Naast de bekende Zeeuwse oesters en mosselen treft men de Schouwse zeepaling, garnalen en langoustines en pas gevangen knapen van kreeften, die door de vissers levend worden binnengebracht, en aan de gasten worden getoond, die dezelfde kreeften later ter plaatse kunnen nuttigen.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum