

CHEF'S GRILL MENU

Met het Chef's grill menu proeft u heerlijke huisgemaakte gerechten, bereid op de Robata Grill met Binchotan houtskool, een eeuwenoude Japanse manier van grillen. En met de Bradley Smoker waarmee we verse producten op eigen wijze roken. Een échte aanrader!

VOOR

Buikspek & gamba

Huisgerookt buikspek uit de Bradley Smoker | krokante gamba | vadouvan crème | sambai vinaigrette

TUSSEN

Zeeduivel

Zachtgegaarde zeeduivelfilet | langoustine | venkel | gerookte beurre-blancsaus

HOOFD

Ossenhaas van de grill

Spies van ossenhaas v/d robata grill | hoisin | rode peper | krokante uitjes | bosui

DESSERT *(bij het vijfgangenmenu zowel kaas als zoet)*

Kaas

Vijf kazen proeverij | Het Kaasatelier, Oud Gastel | noten-rozijnenbrood
of

Zoet

Een wisselend dessert van de chef

3 gangen voor | hoofd | dessert* **36.5**

4 gangen voor | tussen | hoofd | dessert* **44**

5 gangen voor | tussen | hoofd | kaas | dessert **52.5**

*Supplement kaas i.p.v. zoet *meerprijs* **+5**

Heb je een allergie of dieetwens of wil je meer weten? Vraag het even, we helpen je graag.

 = vega

