

CHEF'S GRILL MENU

3 gangen voor | hoofd | dessert* 36.5

4 gangen voor | tussen | hoofd | dessert* 42.5

5 gangen voor | tussen | hoofd | kaas | dessert 50.5

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

INHOUD MENU

VOOR

Huisgerookte lamspastrami uit de Bradley Smoker 
Witte asperges van de grill | gepofte quinoa |
vadouvan crème

TUSSEN

Soep van asperge  
Huisgerookte zalm uit de Bradley Smoker | asperge |
bosui | groene kruidenolie

HOOFD

Steak v/d houtskoolgrill 
Gekookte witte asperge | crème van zoete aardappel |
bearnaisesaus

DESSERT

(bij het vijfgangenmenu zowel kaas als zoet)

Kaas

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

Zoet

Zoet dessert uit eigen patisserie

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

 = bereid op de Bradley Smoker, vers product dat we op eigen wijze roken. Geeft een heerlijke rooksmak.

 = bereid op de Robata Grill met Binchotan houtskool, een eeuwenoude Japanse manier van grillen.

 = vegetarisch gerecht

