

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

Vitello Tonnato 

Kalfsrosbief uit de Bradley Smoker |
crème van tonijn | kappertjes |
vinaigrette van mosterdzaad en augurk

TUSSEN

Surf & Turf 

Krokant buikspek v/d houtskool grill | wilde gamba |
hoisinsaus | gepofte auberginecrème

HOOFD

Grain Fed Flat Iron steak v/d houtskoolgrill 

pico de gallo | polenta

DESSERT

(bij het vijfgangenmenu zowel kaas als zoet)

Kaas

Selectie van vijf kazen | vijgenjam | rozijnenbrioche
of

Zoet

Wisselend dessert v/d chef

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

