

CHEF'S MAGIC 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 MAGIC 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

 = 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

