

CHEF'S GRILL MENU

3 gangen voor | hoofd | dessert* 36.5

4 gangen voor | tussen | hoofd | dessert* 45.5

5 gangen voor | tussen | hoofd | kaas | dessert 57

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

INHOUD MENU

VOOR

Tataki van rund 

Uit de Bradley Smoker | crème van gerookte knoflook |
rettich | kruidensla | sesamkrokant | edamame

TUSSEN

Zeebaars 

Op de plancha gebakken | coquille |
beurre blanc van gerookte ponzu

HOOFD

Eendenborst 

Eendenborst van de houtskoolgrill | specerijenjus |
kroket van salie & 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 rooksmaak.

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

 = vegetarisch gerecht

