



VOOR - EN TUSSENGERECHTEN

Gyoza van paddenstoel – diverse bereidingen van paddenstoel – aceto balsamico – 14

Tomatenproeverij – tataki – gedroogd – kombucha – groene kruiden crème – kruiden tuille – 13,⁵

Bisque – rivierkreeft – crouton – rouille – 15

Tartaar van **dorade** – couscous – mandarijn – radijs – 15

Huisgemaakte **Gravad Lax** – duindoornbes – koolrabi – mosterdzaad – 15

Steak tartaar – kwartel ei – aceto ui – gebrande cornichon – 15

Buikspek van de varkens van Gaasterland – knolselderij – bundelzwam – salsa verde – 15

HOOFDGERECHTEN

Geschroeide prei – diverse bereidingen van prei – jalapeño – fregola – 21

Pompoen risotto – salie – crème fraîche – Parmezaanse kaas – 21

Heilbot – saffraan linguine – chorizo – espuma van kreeft – 24,⁵

Duo van Eend – confit de canard & gebakken eend – biet – bulgur – jus van sinaasappel – 23,⁵

Geglasseerde kalfsschenkel – rösti – bospaddenstoelen – jus van kerrie madras – 23,⁵

Gatehouse original burger – Angus beef – brioche – sla – tomaat – cheddar – bacon – burger relish – verse frites – 22,⁵ *

*(kan ook vegetarisch)

*(geserveerd met gebakken buikspek +4)

FAVOURITES

Côte de Boeuf (2 personen)

Ruim 700 gram, geserveerd met eigen jus – Hollandaise schuim – chimichurri – verse frites en gemengde salade – 88

LIZ menu

Onze keukenbrigade bereidt graag een 3- of 4 gangen verrassingsmenu – 49,⁵ (3) – 59,⁵ (4)

BIJGERECHTEN

Verse frites – crème van groene kruiden – 6 of met BBQ saus, sour cream en bosui – +1

Gegrilde pompoen – citroencrème – pumpkin spice – 5,⁵

Salade – pastinaak – rode biet – wasabi – citrus – 5,⁵