



VOOR - EN TUSSENGERECHTEN

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

Saffraan bloemkool – ras el hanout hummus – amandel – 14

Bisque – rivierkreeft – crouton – rouille – 15

Tataki van tonijn – avocado – bouillon van geroosterde gember en groene curry – 15

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

Steak tartaar – kwartelei – aceto ui – gebrande cornichon – 15

Gemarineerde runderlende – amandel – beukenzwam – gerookt spek – aceto stroop – 15

HOOFDGERECHTEN

Geschroeide prei – diverse bereidingen van prei – jalapeño – fregola – 22,⁵

Gelakte eryngii – zwarte knoflook – miso – pistache – walnoot – 22,⁵

Rouleau van heilbot – artisjok – tomaat – beurre blanc van groene curry en citrus – 25

Duo van eend – confit & gebakken eend – kastanje – vijgenjus – 24,⁵

Geglanceerde kalfsschenkel – rösti – jus van kerrie madras – 24,⁵

Gatehouse original burger – Angus beef – brioche – sla – tomaat – cheddar – bacon – burger relish – verse frites – 23,⁵ *

*(kan ook vegetarisch)

*(geserveerd met pulled pork +3,⁵)

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 – 52,⁵ (3) – 62,⁵ (4)

BIJGERECHTEN

Verse frites – crème van groene kruiden – 6 of met truffelmayonaise & vers geraspte parmezaanse kaas +2

Warme groenten – aubergine – muhammara – feta – pistache – 7,⁵

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