



VOOR - EN TUSSENGERECHTEN

Coeur de Boeuf tomaat – rabarber vinaigrette – chilipeper – gebakken brandnetel – 14

Couscous van bloemkool – gemarineerde olijven – gebrande pijnboompitten – groene kruiden – 14

Bisque – rivierkreeft – crouton – rouille – 15

Tataki van tonijn – avocado – bouillon van geroosterde gember en limoen – 15

Tartaar van zeebaars – ingelegde groene peper – dashi bouillon – salie – limoen – 15

Steak tartaar – kalamansi – eidooier – biet – 15

Gemarineerde kalfslende – amandel – ingelegde beukenzwam – aceto stroop – 15

HOOFDGERECHTEN

Asperge klassiek bereid – groene kruiden – La Ratte aardappel – amandel – 23,⁵

Ravioli van burrata & spinazie – Thom Ka velouté – tomaat – 23,⁵

Langzaam gegaarde kabeljauw – prei – pommes fondant – Pernod beurre blanc – 25

Gebakken dorade – orzo – bimi – curry madras – beurre blanc – 25

Scharrelhoender – parmaham – papardelle – citrus en salie – 24,⁵

Entrecôte – doperwt – sugar snaps – piccalilly – zwarte knoflook – 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

Steak van de lende (300 gram)

Huisgemaakte jus – chimichurri – hollandaise – geroosterde groenten 38,5

LIZ menu

Onze keukenbrigade bereidt graag een 3- of 4 gangen verrassingsmenu – 52,⁵ (3) – 62,⁵ (4)

BIJGERECHTEN

Verse frites – crème van daslook – 6
of met truffelmayonaise en vers geraspte parmezaanse kaas + 2

Gepofte bospeen – chimichurri – zwarte knoflook – 7,⁵

Side salad – watermeloen – tomaat – ui – feta – olijf – 5,⁵