



SALADES & SANDWICHES

Salade watermeloen – tomaat – ui – feta – olijf – 13,⁵

Salade gerookte zalm – guacamole – bosui – rode biet – 13,⁵

Caesar salade – gemarineerde kip – ei – parmezaan – croutons – ansjovis – 13,⁵

Pokebowl – sushirijst – tonijn – paprika – wakame – sesam – 13,⁵

Broodje gerookte zalm – witte fossette – avocado – roomkaas – ei – 14,⁵

Focaccia serranoham – pimientos de padrón – aioli – 14,⁵

Broodje ingelegde groenten – meergranenbrood – hummus ras el hanout – pesto – 13,⁵

SOEPEN

Bisque – rivierkreeft – crouton – rouille – 15

Tomaten-paprika soep – gebrande paprika – venkel – 10,⁵

DISHES

Coeur de Boeuf tomaat – rabarber vinaigrette – chilipeper – gremolata van brandnetel – 14

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

Steak tartaar – kalamansi – eidooier – biet – 15

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

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

Entrecôte – doperwt – sugar snaps – piccalilly jus – zwarte knoflook – kimchi – 24,⁵

BIJGERECHTEN

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

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

Rustiek meergranenbrood – met miso aioli – 5,5

FAVOURITES

LIZ Lunchplank

Focaccia serranoham, broodje ingelegde groenten en huisgemaakte soep van het seizoen – 16,⁵

Gatehouse original burger – Angus beef – brioche – sla – tomaat – cheddar – bacon – burger relish* – verse frites (*kan ook vegetarisch*) – 23,⁵
*(met pulled pork +3,⁵)

Kip Souvlaki – gegrilde kipspies – pita brood – tzatziki – salade van witte kool – 17,⁵

LIZ menu – onze keuken bereidt graag een
3- of 4- gangen verrassingsmenu
52,⁵ (3) – 62,⁵ (4)