

garden lunch menu

let's eat



APPETIZER

Fresh West Coast oysters, Rozendal green tea and jalapeno dressing R22 *each*
Vars Weskusoesers met Rozendal groentee en jalapenosous

Plant-based ceasar salad R70
Plant-gebaseerde ceasar-slaai met brosbroomdijes

Soup of the day R75
Sop vir die dag, bedien met varsgebakte brood

ANTIPASTI

Charcuterie R155
*Homemade Nguni biltong and droë wors, duck rillettes, rustic black forest ham
Plaaslik geproduseerde Nguni biltong en droëwors, eendpatee, swartwoudham*

Artisanal Cheese R145
*Cremelat gorgonzola, mature Mooiberg gouda, Dalewood camembert, garden pickles, freshly baked bread
Verskeidenheid van plaaslik geproduseerde kase met tuinpiekels en vars gebakte brood*

ENTRÉE

Grilled free-range steak (350g), green olive chimichurri chips or salad R245
Geroosterde vrywei biefstuk, groenolyf chimichurri, aartappelskyfies of slaai

Pan-roasted line fish R215
Pangebreaide lynvis

DESSERT

Homemade Sorbet R75
Tuisgemaakte sorbet

Dom Pedro R65
Kahlua, Amarula, whisky

Gourmet Milkshake
*Organic rooibos, coffee, pinotage, mixed berry, Madagascan vanilla, dark chocolate
Organiese rooibos, koffie, pinotage, gemengde bessies, Madagaskarse vanielje, donker sjokolade*

Large R58
Kids R45

