

Deze gerechten worden per persoon met een minimum van twee stuks geserveerd.

De Goet Goesting

Algemene Degustatiemenu Zomer 2010

| | |
|--|-------|
| Drie "Gillardeau" oesters natuur, geserveerd op ijs. | 11,00 |
| Tartaar van tonijn met jonge sla, tzatziki, feta, radijs en een romig sausje van rode biet. | 11,00 |
| Vitello tonnato met een smeuge tonijnmayonaise. | 8,50 |
| Tomaat garnaal met handgesneden frietjes. | 9,50 |
| Bouillabaisse met toast en rouille. | 10,00 |
| Gebakken coquilles met een fondue van tomaat-basilicum, beurre blanc, rucola en Parmezaan schilfers. | 12,50 |
| Open ravioli van Kingkrab, sojascheuten en spinazie, schuim van kokos en groene curry. | 14,00 |
| Gebakken kabeljauw met lamsoortjes, jonge wortel, zelf van aardappel, gefrituurde Pekingeend en een pittige tomatensaus. | 12,00 |
| Gebakken zeebaars met risotto van schelpdieren en een emulsie van kreeft. | 11,00 |
| Melkkalkkroon met spinazie, shii-take, ratte aardappeltjes en boter-thijmsausje. | 11,00 |
| Steak tartaar: rauw rundvlees à la minute bereid met handgesneden frietjes. | 9,00 |
| Zwezerik, krokant gebakken, groene asperges en kalfsjus, romig gemaakt met Cardamon. | 13,50 |

Om het lange wachten en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 2 gerechten per gang per tafel. En vanaf 8 personen 1 gerecht per gang.

Kleine degustatiegerechten

van 11h30 tot 22h00

Deze gerechten worden per persoon met een minimum van twee stuks geserveerd.

| | |
|--|-------|
| Gegrilde Ierse ossenhaas met vers geklopte bearnaisesaus of zwarte pepersaus, handgesneden frietjes en een frisse sla met tomaten. | 15,00 |
| Italiaanse gehaktballetjes met tomatensaus en mousseline van aardappel. | 9,00 |
| Risotto met groene asperges, zomertruffel en verse parmezaanschilders. | 10,00 |
| Pastaroulade met aubergine, courgette, saus van tomaat- pesto, rucola en mimolette schilfers. | 9,00 |

Om het lange wachten en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 2 gerechten per gang per tafel. En vanaf 8 personen 1 gerecht per gang.