

Hoofdgerechten

van 11h30 tot 22h00

De Goei Goesting

Algemene hoofdgerechten Zomer 2010

Gebakken zeetong "meunière" met citroenboter, een lekkere salade en peterselieaardappeltjes. 29,00

Ovenschotel van à la minute gebakken ganse kreeft onder een Zuiders olijfoliesausje van kerstomaat, Franse sjalot en jonge ui vergezeld van verse linguini. 44,00

Gebakken kabeljauw met lamsoortjes, jonge wortel, zalf van aardappelen, gefrituurde Pekingeend en een pittige tomatensaus. 26,00

Gebakken zeebaars met risotto van schelpdieren en een emulsie van kreeft. 26,00

Melkkalkkroon met spinazie, shii-take, ratte aardappeltjes en een boter-tijmsausje. 26,00

Bouillabaisse met halve kreeft, toast en rouille. 30,00

Steak tartaar: rauw rundvlees à la minute bereid met handgesneden frietjes en een salade van kropsla, witloof en tomaat. 18,00

Gegrilde Ierse ossenhaas met vers geklopte bearnaisesaus, handgesneden frietjes en een frisse sla met trostomaatjes. 29,00

Gegrilde Ierse ossenhaas met zwarte pepersaus, handgesneden frietjes en een frisse sla met trostomaatjes. 29,00

Voor de kinderen :

Italiaanse gehaktballetjes, gegaard in tomatensaus met aardappelpuree. 14,00

Gefrituurde zeetongfishsticks met verse tartaarsaus en peterselieaardappeltjes. 17,00

Gegrilde ossenhaas met handgesneden frietjes en een lekker slaatje. 17,00

Om het lange wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per tafel. En vanaf 6 personen max. 3 verschillende gerechten per tafel.