

Koude en warme voorgerechten

van 11h30 tot 22h00

De Goei Goesting

Algemene voorgerechten Zomer 2010

| | |
|--|-------|
| Zes "Gillardeau" oesters natuur,geserveerd op ijs. | 22,50 |
| Carpaccio van Wagyu rund met Parmezaan, Passadouro olijfolie, fleur du sel en rucola. | 16,00 |
| Carpaccio van Wagyu rund met Parmezaanse krullen, truffelolie, fleur du sel, rucola en zomertruffel. | 25,00 |
| Tartaar van tonijn met jonge sla, tzatziki, feta, radijs en een romig sausje van rode biet. | 18,00 |
| Vitello tonnato met een smeelige tonijnmayonaise. | 17,00 |
| Open ravioli van Kingkrab met sojascheuten en spinazie, schuim van kokos en groene curry. | 23,00 |
| Gebakken coquilles met een fondue van tomaat-basilicum, beurre blanc, rucola en Parmezaan schilfers. | 22,00 |
| Iberico ham en buffelmozzarella op een croque van focaccia met rozemarijn, olijfolie en tomaat. | 18,50 |
| Zwezerik,krokant gebakken met groene asperges en kalfsjus, romig gemaakt met Cardamon. | 24,00 |

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.