

Seizoensmenu Goei Goesting

(Deze loopt van 10/08 tot 6/09 2010)

Voorgerecht:

Schijfjes kabeljauw met garnalen, balsamico dressing, rucola en sorbet van pompelmoes.

Hoofdgerecht:

Gebakken stukje Presa(Ibericovarken) met gelatine van perzik, spinazie, zeekraal, pommes dauphine en porto-rozemarijn saus.

Nagerecht:

Tiramisu van framboos, groene thee, sinaasappel en macarons van kokos.

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4 -of 5 gangenmenu.

4 gangen:

Gerookte paling met Peking eend, groene boontjes, emulsie van sesamolie en Japanse zeewier salade.

5 gangen:

Tomme de Savoie met crispy van banaan, watermeloen en crunch van pistache.

De 3-gangen menu kost 35,00 euro. Met aangepaste wijnen + 18,00 euro.

De 4-gangen menu kost 42,00 euro. Met aangepaste wijnen + 20,00 euro.

De 5-gangen menu kost 50,00 euro. Met aangepaste wijnen + 24,00 euro.

Gelieve te bevestigen per fax op het nr. 011/32 59 59 tenminste 2 dagen voor de datum van de reservatie. Of via mail op info@degoeigoesting.be

Alvast dank voor het vertrouwen!

Vriendelijke groeten