

De Goei Goesting

Kleine Degustatiemenu

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

Voorgerecht:

Gebakken zeebaars met risotto van schelpdieren en een emulsie van kreeft.

Hoofdgerecht:

Gegrilde Ierse ossenhaas met vers geklopte bearnaisesaus of zwarte pepersaus, handgesneden frietjes en een frisse sla met tomaten.

Nagerecht:

Assortiment van ijs en zoetigheden.

Deze kan uitgebreid worden tot een 4- of 5 gangenmenu .

4 gangen:

Zwezerik, krokant gebakken, groene asperges en kalfsjus, romig gemaakt met Cardamon.

5 gangen:

Duo van kazen met een fris slaatje van venkel, pijnboompitten en appel met rozijntoast.

De 3-gangen menu kost 28,00 euro. Met aangepaste wijnen + 18,00 euro.

De 4-gangen menu kost 34,00 euro. Met aangepaste wijnen + 20,00 euro.

De 5-gangen menu kost 40,00 euro. Met aangepaste wijnen + 24,00 euro.

Gelieve te bevestigen tenminste 2 dagen voor de datum van de reservatie via mail op info@degoeigoesting.be

Alvast dank voor het vertrouwen!

Vriendelijke groeten.