

## KREEFTEN EN KING KRAB SPECIALITEITEN

[ Onze kreeften wegen  $\pm$  700 gr. Ze worden vers gekookt ]

	DEGUSTATIEGERECHT	VOORGERECHT	HOOFDGERECHT
Kreeftenkroket met kruidenslaatje, citroen en verse tartaarsaus	14,00	22,00	
Kreeftensoep met rouille en toast	9,50	12,50	
1/2 of 1/1 kreeft 'Belle vue' met kropsla, hoeve-ei, honingtomaat, oma's mayonaise en cocktaildressing		29,50	55,00
1/2 of 1/1 kreeft met champagnesaus, fijne groenten en peterselie-aardappelen		29,50	55,00
1/2 of 1/1 kreeft met hoeveboter en olijfolie, gesmolten tomaat, tijm, laurier, rozemarijn en linguini		29,50	55,00
Ovenschotel met 1/2 kreeft en king krab met hoeveboter en olijfolie, gesmolten tomaat, tijm, laurier, rozemarijn en linguini			55,00
King krab met hoeveboter en olijfolie, gesmolten tomaat, tijm, laurier, rozemarijn en linguini	27,00	39,00	55,00

## KREEFTENMENU

### 3 OF 4 GANGEN

Kreeftenkroketje met kruidenslaatje, citroen en verse tartaarsaus

•

Kreeftensoep met rouille en toast

•

1/2 kreeft naar keuze (champagnesaus, fijne groenten en peterselie-aardappelen of met hoeveboter en olijfolie, gesmolten tomaat, tijm, laurier, rozemarijn en linguini

•

Sabayon van limoncello met mokka-ijs en amarena kersen

*Prijs menu 3-gangen: p.p. € 49,90 | Met wijnarrangement: p.p. € 18*

*Prijs menu 4-gangen: p.p. € 58,90 (met kreeftensoep) | Met wijnarrangement: p.p. € 22*

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

## LUNCH GOEI GOESTING

(TE VERKRIJGEN VAN MAANDAG T/M ZONDAG VAN 12U TOT 17U)

---

### LUNCH: 2-GANGEN + KOFFIE AAN P.P. € 29,00

Kies 2 stuks uit onderstaande kleine degustatiegerechten en stel zelf je lunch samen.

#### VOORGERECHTEN

Zacht gerookte zalm met avocado – komkommer – granny smith – geitenkaas – rode biet dressing

•

Romige kreeftensoep met rouille en toast

•

Traag gegaard kalfsgebraad, dun gesneden – boontjes – tomaat – rode ui – tonijn – Parmezaan mayonaise

•

Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)

•

Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – slaatje (1 stuk)

•

Veggie: Carpaccio van coeur de boeuf tomaat met buffelmozzarella – provencaalse basilicum

tagliatelle van komkommer en een klassieke Franse vinaigrette

#### HOOFDGERECHTEN

Ontvelde 'Tomaat garnaal' – lekkere salade – huisgemaakte mayonaise – verse frieten

•

Krokant gepaneerde zeetongfilet – hartige salade – huisbereide tartaarsaus – verse frieten of een smeuijge aardappelpuree

•

Kabeljauwhaas op vel gebakken – prei – geconfijte honingtomaat en wilde venkel – rivierkreeftenstaartjes,

komkommerboter – gebakken polderaardappel

•

Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere salade met huisgemaakte mayonaise – verse frieten of

aardappelpuree 'Joël Robuchon'

•

Filet pur 'Prime beef, grain fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten

•

Veggie: Linguini met slaharten – kastanje paddenstoelen – zachte look – chili – sjalot – Parmigiano Reggiano

en Taggiasche zwarte olijven

---

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

## MENU 'GOEI GOESTING'

---

### VOORGERECHT

Zacht gerookte zalm met avocado – komkommer – granny smith – geitenkaas – rode biet dressing  
*of*

Traag gegaard kalfsgebraad, dun gesneden – boontjes – tomaat – rode ui – tonijn – Parmezaan mayonaise  
*of*

Veggie: Carpaccio van coeur de boeuf tomaat met buffelmozzarella – provençaalse basilicum,  
tagliatelle van komkommer en een klassieke Franse vinaigrette

### HOOFDGERECHT

Kabeljauwhaas op vel gebakken – prei – geconfijte honingtomaat met wilde venkel – rivierkreeftenstaartjes,  
komkommerboter – gebakken polderaardappel  
*of*

Filet pur 'Prime beef, grain fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten  
*of*

Veggie: Linguini met slaharten – kastanje paddenstoelen – zachte look – chili – sjalot – Parmigiano Reggiano  
en Taggiasche zwarte olijven

### NAGERECHT

Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom  
*of*

Crème brûlée – macaron en frambozen

*Prijs menu 3-gangen: p.p. € 49,90 | Prijs Veggie menu 3-gangen: p.p. € 42,90 | Met wijnarrangement: p.p. € 18*

---

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

### 4 GANGEN

Romige kreeftensoep met rouille en toast

*Prijs menu 4-gangen: p.p. € 58,90 | Met wijnarrangement: p.p. € 22*

---

Menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet veranderd of aangepast worden.

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

## KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN (kleine porties, puur en met veel smaak)

*Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.*

Creuses holle oesters natuur (3 stuks) op ijs met citroen, sjalot dressing en roggebrood	13,00
Traag gegaard kalfsgebraad, dun gesneden – boontjes – tomaat – rode ui – tonijn en Parmezaan mayonaise	17,00
Zacht gerookte zalm met avocado – komkommer – granny smith – geitenkaas – rode biet	15,00
Kort geschroeide tonijn tataki – gember – zwart sesamzaad – knoflook – sojasaus	17,50
Huisbereide kaaskrokot klassiek – citroen – kruidenmayonaise – crumble van peterselie (1 stuk)	9,50
Huisbereide garnaalkrokot klassiek – citroen – cocktailsaus – crumble van peterselie (1 stuk)	12,50
Krokant gepaneerde zeetongfilet – hartige salade – huisbereide tartaarsaus – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	19,50
Kabeljauwhaas op vel gebakken – prei – geconfijte honingtomaat met wilde venkel rivierkreeftenstaartjes – komkommerboter – gebakken polderaardappel	18,50
Ontvelde 'Tomaat garnaal' – lekkere salade – huisgemaakte mayonaise – verse frieten	18,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – Belgische kropsla met tomaat – komkommer – ei – mayonaise, verse frieten of een smeùige aardappelpuree	16,00
Krokant gebakken kippendijen in 'Fine champagnesaus' – jonge groenten – kastanjepaddenstoelen en sojabonen – pommes sautées	17,00
Filet pur 'Prime beef, grain fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten verse frieten	21,00
Steak tartaar met kropsla – witloof – honingtomaat – radijs – mayonaise en verse frieten	16,50
Veggie: Carpaccio van coeur de boeuf tomaat met buffelmozzarella – provencaalse basilicum tagliatelle van komkommer en een klassieke Franse vinaigrette	16,00
Veggie: Linguini met slaharten – kastanje paddenstoelen – zachte look – chili – sjalot Parmigiano Reggiano en Taggiasche zwarte olijven	16,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

## VOORGERECHTEN

Creuses oesters natuur op ijs (6 stuks) – citroen – sjalot dressing – roggebrood	26,50
Tataki van rode tonijn – zwart sesamzaad – gember – sojasaus – knoflook – rijstazijn	26,50
Zacht gerookte Schotse zalm met avocado – komkommer – granny smith – geitenkaas – rode biet	22,00
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – kruidenmayonaise – crumble peterselie	17,50
Huisbereide garnaalkroket met citroen, cocktailsaus en crumble peterselie	21,50
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroket – klassiek – kruiden mayonaise – cocktailsaus en crumble peterselie	19,50
Veggie: Carpaccio van coeur de boeuf tomaat – buffelmozzarella – provençaalse basilicum – tagliatelle van komkommer – klassieke Franse vinaigrette	22,00

## HOOFDGERECHTEN

Krokant gebakken zeetong Meunière of verse tartaar – hartige salade – een smeuijge aardappelpuree of verse frieten	36,00
Kort geschroeide tonijn tataki – gember – zwart sesamzaad – knoflook – sojasaus – linguini	31,00
Kabeljauwhaas op vel gebakken – prei – geconfijte honingtomaat en wilde venkel – rivierkreeftenstaartjes, komkommerboter – gebakken polderaardappel	29,00
Ontvelde 'Tomaat garnaal' – lekkere salade – huisgemaakte mayonaise – verse frietjes	28,50
Vol-au-vent van zwartpootkip – kropsla – tomaat – komkommer – ei – huisgemaakte mayonaise verse frieten of een smeuijge aardappelpuree	27,00
Krokant gebakken kippendijen in 'Fine champagnesaus' – jonge groenten – kastanjepaddestoelen en sojabonen – pommes sautéés	27,50
Filet pur 'Prime beef, grain fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten	34,00
Chateaubriand – warme seizoensgroenten – béarnaise- en peperroomsaus – verse frieten (per 2 pers.) p.p.	36,00
Steak tartaar – kropsla – witloof – honingtomaat – radijs – mayonaise – verse frieten	25,00
Veggie: Linguini met slaharten – kastanjepaddenstoelen – zachte look – chili – sjalot – olijfolie Parmigiano Reggiano – Taggiasche zwarte olijven	22,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

## SUPPLEMENTEN

Verse frieten	3,50
Aardappelpuree 'Joël Robuchon'	3,50
Knapperige salade met yoghurt dressing	3,50
Warme seizoensgroenten	4,00
Peperroomsaus / champignonroomsaus	2,00
Mayonaise	1,50
Tartaarsaus	2,00
Béarnaise	2,50

## VOOR DE KINDEREN

Italiaanse gehaktballetjes, gegaard in tomatensaus met aardappelpuree of verse frieten	16,50
Huisgemaakte fishsticks van pladijsfilet – appelmoes, ketchup of verse tartaarsaus en verse frieten	16,50
Vol-au-vent van zwartpootkip – slaatje van kropsla, ei en komkommer – mayonaise of ketchup, verse frieten of een smeùige aardappelpuree	16,50
Filet pur 'Prime beef, grain fed' gegrild – kropsla met komkommer en gekookt ei – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	22,50

## DESSERT

Koffie Goei Goesting – Koffie met chocolade gebak van Patisserie Cools	9,00
Crème brûlée – macaron – gel van framboos	10,00
Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom	10,00
Kinderijsje – warme chocoladesaus – slagroom – snoepjes	7,50
Assortiment van artisanale sorbets (limoen – ananas – suikervrij framboos) – krokante amandelen – zure room	10,00
Krokantje van chocolade gevuld met vanille ijs – geroosterde ananas – crème anglaise van hazelnootjenever	12,00
Millefeuille van bladerdeeg met aardbeien – banketbakkersroom – vanille ijs	13,00
À la minute bereide Café glacé – crumble van speculoos en zoute caramel	10,00
Sabayon van limoncello – vanille ijs – Amarena kersen	12,00
<b>Wijnsuggestie bij de desserts: Niepoort Porto LBV 2014 <i>Super lekker!!</i></b>	7,00

Zie ook onze drankenkaart voor alcoholische koffie en grappa

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.