



## **À la carte gerechten**

(verkrijgbaar vanaf 23 december 2020)

### **HAPJE**

Rode tonijnfilet – Parelcouscous – bloemkool – artisjok – rode curry – hazelnoot € 2,9

### **VOORGERECHTEN**

Oesters per stuk € 3

½ Kreeft “Belle-vue” – grijze Noordzee garnalen - kropsla – ei – honing tomaat – oma’s mayonaise en cocktail dressing € 26

Kingkrab “Belle vue” – kropsla – ei – honing tomaat – oma’s mayonaise en cocktail dressing € 26

Soepje van polderaardappel – witloof – coquille – zachte curry € 12

### **HOOFDGERECHTEN**

Hele Kreeft “Belle-vue” – grijze Noordzee garnalen - kropsla – ei – honing tomaat – oma’s mayonaise en cocktail dressing € 50

Hele Kreeft met sabayon van Champagne – fijne groentjes - natuuraardappelen € 50

½ Kreeft –sabayon van Champagne – fijne groentjes – natuuraardappelen € 26

Ovenschotel ½ Kreeft en Kingkrab - boter - gesmolten tomaat - courgette - tijm - rozemarijn - laurier en pasta € 47

Hertenkalf – peertje in witte wijn gevuld met veenbessen – beukenzwammen – pepersaus – amandelkroketjes € 29

Hazenrug filet met een peertje in witte wijn, gevuld met veenbessen, bospaddestoelen, peperroomsausje en verse aardappelkroketten € 29

### **DESSERT**

Dessert Royal – crème Anglaise – blauwe bessen – frambozen – meringue € 8

Duo van chocolade mousse – zachte chocoladecake – frambozen € 7

## KINDEREN

Tomatensoep met balletjes	€ 6
Vol-au-vent van Parelhoen – boschampignons – verse aardappelkroketjes	€ 13

## TIJDIG BESTELLEN !!

Bestellingen voor 24 & 25 december dienen ten laatste op 21 december te gebeuren:

- via mail naar [fabienne@goeigoesting.be](mailto:fabienne@goeigoesting.be)
- Online op [www.goeigoesting.be](http://www.goeigoesting.be)
- Telefonisch [011/32 52 82](tel:011325282)

AFHALEN op 23 & 26/12 vanaf 17u tot 19u

AFHALEN KERST 24/12 van 12u tot 16:30u

en 25/12 van 09u tot 12u

AFHALEN OUDJAAR en NIEUWJAAR OP 31/12 van 12u tot 16:30u