

## DESSERT – TEA TIME

(VAN 14U TOT 17U VERKRIJGBAAR)

---

Koffie Goei Goesting – Koffie met chocolade gebak van Patisserie Cools	8,50
Pannenkoeken 2 stuks – keuze uit suiker/siroop/confituur/Nutella	7,00
Pannenkoeken 2 stuks – vanille ijs – warme chocolade	10,50
Dame blanche – warme chocolade – slagroom	10,00
Kinderijsje – warme chocolade	7,00
À la minute bereide Café glacé	10,00
Crème brûlée	10,00
Assortiment van artisanale sorbets (3 soorten)	10,00
Vanille ijs met Belgische aardbeien	12,00
Chocolade moelleux – vanille roomsaus – notencrunch – Belgische aardbeien	12,00
Gemarineerde ananas – krokante amandelen – zure room – zoute caramel – vanille ijs	13,00
Wijnsuggestie bij de desserts: Niepoort Porto LBV 2014	7,00

*\* De gerechten met een \* zijn niet te kiezen bij een vivabox of bongo bon.*

## 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 Schotse zalm – rode biet – zachte crème van geitenkaas – crumble van spek

•

Soepje van mosselen, groene asperges en peterselie

•

Vitello tonnato 'Goei Goesting style'

•

Garnalen salade – groene asperges – gekookt ei – kropsla

•

Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)

•

Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – slaatje (1 stuk)

•

Veggie: Taartje 'Caprese' – tomaat – avocado – buffelmozzarella – basilicum – pijnboompitten

#### HOOFDGERECHTEN

Ontvelde 'Tomaat Crevette' – Noordzee grijze garnalen – lekkere salade – verse frieten

•

Tongscharfilet in krokante korst – verse tartaar – hartig slaatje – aardappelpuree 'Joël Robuchon' of verse frieten

•

Kabeljauwhaas op vel gebakken – mousseline saus met staartjes van rivierkreeften – jonge spinazie en wortelen, gebakken aardappelschijfjes

•

Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'

•

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

•

Steak tartaar – salade van tomaat, kropsla, radijs en mayonaise – verse frieten

•

Veggie: Linguini – courgette – verse Roma tomaat – basilicumolie – buffelmozzarella

---

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.