

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
Dacquoise biscuit – geroosterde ananas – mango – sinaasappelsorbet	12,50
Chocolade moelleux – gemarineerde perzik – sorbet van prosecco	13,00
Aardbeien – amandelkrokant – rabarber – munt ijs	12,00

LUNCH GOEI GOESTING

(TE VERKRIJGEN VAN MAANDAG T/M ZATERDAG VAN 12U TOT 14.30U)

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

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

VOORGERECHTEN

Ambachtelijk gerookte zalm – gemarineerde tomaat – mierikswortel – blini's

Mossel soepje – venkel – appel – curry

Vitello tonato 'Goei Goesting style'

Spaanse ham met meloen

Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)

Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – slaatje (1 stuk)

Veggie: Carpaccio van tomaat – crème van avocado – buffelmozzarella – limoen/tijm olie

HOOFDGERECHTEN

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

Kabeljauwhaas – mousselinesaus van rivierkreeften – jonge spinazie en jonge wortelen – lekkere patatjes

Ontvelde tomaat – Zeebrugse grijze garnalen – lekkere salade – verse frieten

Polderaardappel gevuld – Zeebrugse grijze garnalen – champagne sabayon
(Suppl. Royal Belgian Caviar 10 gr € 18)

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

Veggie: Spaghetti – spinazie – Belgische vleestomaten – buffelmozzarella – limoen/tijm olie

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.