

MENU 'GOEI GOESTING'

VOORGERECHT

Zacht gerookte Schotse zalm – rode biet – zachte crème van geitenkaas – crumble van spek

of

Vitello tonnato 'Goei Goesting style'

of

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

HOOFDGERECHT

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

of

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

of

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

NAGERECHT

Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom

of

Crème brûlée

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 49,90 | Prijs Veggie menu 3-gangen: p.p. € 39,90 | Met wijnarrangement: p.p. € 18

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

4 GANGEN

Soepje van mosselen, groene asperges en peterselie

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.

SEIZOENS MENU

VOORGERECHT

Spaanse ham met cavaillon

HOOFDGERECHT

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

NAGERECHT

Vanille ijs met Belgische aardbeien

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 45,00 | Met wijnarrangement: p.p. € 18

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

4 GANGEN

Soepje van mosselen, groene asperges en peterselie

Prijs menu 4-gangen: p.p. € 55,00 | 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.

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

•
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

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

