

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

Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.

3 creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	13,00
Polderaardappel – kingkrab – champagne sabayon (Suppl. Royal Belgian Caviar 10 gr. € 18,00)	24,00
Zacht gerookte Schotse zalm – rode biet – zachte crème van geitenkaas – crumble van spek	15,00
Tartaar van tonijn – avocado – licht pikante chili olie <i>Super lekker!!</i>	17,00
Spaanse ham met cavaillon	15,00
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	9,50
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	12,50
Ontvelde 'Tomaat Crevette' – Noordzee grijze garnalen – lekkere salade – verse frieten	17,00
Tongscharfilet in krokante korst – verse tartaar – hartig slaatje – aardappelpuree 'Joël Robuchon' of verse frieten	15,00
Kabeljauwhaas op vel gebakken – mousseline saus met staartjes van rivierkreeften – jonge spinazie en wortelen – gebakken aardappelschijfjes	18,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	16,00
Tagliata van kalfs filet pur – rucola – Parmigiano – gebakken aardappelschijfjes	19,00
Filet pur 'Prime beef, grain fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten verse frieten	21,00
Steak tartaar – salade van tomaat, kropsla, radijs en mayonaise – verse frieten	16,00
Veggie	
Linguini – courgette – verse Roma tomaat – basilicumolie – buffelmozzarella	16,00
Taartje 'Caprese': tomaat – avocado – buffelmozzarella – basilicum – pijnboompitten	17,00

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

Zes creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	26,00
Tartaar van tonijn – avocado – licht pikante chili olie <i>Super lekker!!</i>	26,00
Polderaardappel – kingkrab – champagne sabayon (Suppl. Royal Belgian Caviar 10 gr. € 18,00)	32,00
Zacht gerookte Schotse zalm – rode biet – zachte crème van geitenkaas – crumble van spek	22,00
Soepje van mosselen, groene asperges en peterselie	15,00
Vitello tonnato 'Goei Goesting style'	19,00
Spaanse ham met cavaillon	19,00
Huisbereide kaaskroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	17,00
Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	21,00
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroket – klassiek – citroen – peterselie	19,00
Veggie: Taartje 'Caprese': tomaat – avocado – buffelmozzarella – basilicum – pijnboompitten	22,00

HOOFDGERECHTEN

Kingkrab – boter – olijfolie – verse tomaten – sjalot – pijpajuin – look – tuinkruiden – verse pasta	49,00
Gebakken zeetong Meunière of verse tartaar – hartige salade – keuze aardappelpuree 'Joel Robuchon' of verse frieten	36,00
Kabeljauwhaas op vel gebakken – mousseline saus met staartjes van rivierkreeften – jonge spinazie en wortelen – gebakken aardappelschijfjes	29,00
Ontvelde 'Tomaat Crevette' – Noordzee grijze garnalen – lekkere salade – verse frieten	27,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – kropsla met huisgemaakte mayonaise – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	27,00
Tagliata van kalfs filet pur – rucola – Parmigiano – gebakken aardappelschijfjes	32,00
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 – salade van tomaat, kropsla, radijs en mayonaise – verse frieten	25,00
Veggie: Linguini – courgette – verse Roma tomaat – basilicumolie – buffelmozzarella	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
Kropsla met huisgemaakte mayonaise	3,50
Warme seizoensgroenten	4,00
Peperroomsaus / béarnaise / champignonroomsaus	2,00
Mayonaise	1,50
Tartaarsaus	2,00

VOOR DE KINDEREN

Italiaanse gehaktballetjes, gegaard in tomatensaus met aardappelpuree of verse frieten	16,00
Huisgemaakte fishsticks van pladijsfilet – ketchup of verse tartaar saus en verse frieten	16,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – kropsla met huisgemaakte mayonaise – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	16,00
Filet pur 'Prime beef, grain fed' gegrild – warme seizoensgroenten – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	22,00

DESSERT

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