



Goei
Hoesting

FINGERFOOD TO SHARE

Bordje Jamón Iberico de Bellota (36 maanden) met Pan con tomate (65 g)	25,00
Bordje met 2 - 4 of 6 Zeeuwse platte oesters – boter – roggebrood – citroen	11,00 - 22,00 - 32,00
Toastjes met gerookte Schotse zalm en mierikswortel crème (6 stuks)	17,00
Toastjes met steak tartaar (6 stuks)	17,00
Toastjes met gerookte Schotse zalm en steak tartaar (6 stuks)	17,00
Tempura 'Nobashigarnalen' met zoetzure dipsaus	19,00

Suggesties

	DEGUSTATIEGERECHT	VOORGERECHT	HOOFDGERECHT
Jamón Iberico de Bellota (36 maanden) met Pan con tomate	(50 g) 19,50	(80 g) 32,00	
Royal Belgian Caviar met zure room en blini's (10 g)	35,00		
Royal Belgian Caviar met zure room en blini's (30 g)		75,00	
Steak tartaar met Royal Belgian Caviar 10 g – kropsla, sjalot en bieslook vinaigrette – huisbereide mayonaise – verse frieten	43,00		52,00
Kingkrab – gesmolten Roma tomaat – boerderijboter – thijm laurier – zachte look en verse pasta		41,00	72,00
Gentse waterzooi met Skrei – venusschelpen – natuuraardappelen	24,50		37,00
Witloofrolletjes – gekookte beenham – kaassaus – aardappelpuree	18,00		27,00
Vol-au-vent 'Royale' – zwartpootkip – kalfszwezerik	29,00		45,00
Noordzee garnalen – mousselinesaus – smeuije aardappelpuree			
Krokant gebakken kalfszwezerik – grotpaddenstoelen – pancetta bearnaise – verse frieten	25,00		39,00

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.

KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN (kleine porties, pure smaken)*Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.*

Zeeuwse platte oesters natuur (3 stuks) op ijs met citroen, sjalot dressing en roggebrood	16,00
Schotse zacht gerookte zalm, dun gesneden – krokante toast met avocado en Extra vergine olijfolie	19,00
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – wakame – jonagold	19,00
Vitello tonnato – tonijnmayonaise – verse tonijn – gefrituurde kappertjes	18,00
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – crumble van peterselie (1 stuk)	10,00
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroenmayonaise – crumble van peterselie (1 stuk)	14,00
Krokant gepaneerde zeetongfilet – hartige salade – huisbereide tartaarsaus – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	22,00
Lekkere vissoep met toast en rouille	18,00
Kabeljauwhaas à la Dugléré – tomaat – grijze garnalen – witte wijnsaus – smeuije aardappelpuree 'Joël Robuchon'	22,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	18,00
Tagliata van Pluma Iberico 'BBQ style' – baby broccoli en jonge wortel – salieboter - gegratineerde aardappelpuree	22,00
Filet pur 'Angus Ierland' – gegrild of gebakken – saus naar keuze – baby broccoli, groene asperge en jonge wortel – verse frieten	24,50
Steak tartaar – kropsla, sjalot en bieslook vinaigrette – huisbereide mayonaise – verse frieten	18,00
Veggie: Tartaar van tomaat – avocado – crème van burrata – geroosterde slahart	17,00
Veggie: Ravioli ricotta – jonge spinazie – champignons – botersausje	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

Zeeuwse platte oesters (6 stuks) – op ijs met citroen, sjalot dressing en roggebrood	32,00
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – wakame – jonagold	27,00
Schotse zacht gerookte zalm, dun gesneden – krokante toast met avocado en Extra vergine olijfolie	26,00
Lekkere goed gevulde vissoep met toast en rouille	22,00
Vitello tonnato – tonijnmayonaise – verse tonijn – gefrituurde kappertjes	24,00
Huisbereide kaaskrokette klassiek – citroenmayonaise – crumble peterselie	19,00
Huisbereide garnaalkrokette – citroenmayonaise – crumble peterselie	24,00
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroket – citroenmayonaise – crumble peterselie	21,50
Veggie: Tartaar van tomaat – avocado – crème van burrata – geroosterde slahart	24,00

HOOFDGERECHTEN

Zeetong 'Meunière' (+/- 450 gr), gebakken in hoeveboter – tuinkers – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	43,00
Zeetong, gebakken in hoeveboter met huisgemaakte tartaarsaus – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	43,00
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – sesamzaad – wakame – jonagold – verse pasta	39,00
Kabeljauwhaas à la Dugléré – tomaat – grijze garnalen – witte wijnsaus – smeùige aardappelpuree 'Joël Robuchon'	34,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	27,00
Tagliata van Pluma Iberico 'BBQ style' – salieboter – gegratineerde aardappelpuree	36,00
Filet pur 'Angus Ierland' – gegrild of gebakken – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten	39,00
Chateaubriand – warme seizoensgroenten – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten	p.p. 44,00
Steak tartaar – huisbereide mayonaise – verse frieten	24,00
Veggie: Ravioli ricotta – jonge spinazie – champignons – botersausje	24,00

Inbegrepen in de prijs:

Keuze uit peperroomsaus, champignonroomsaus of béarnaisesaus

Keuze uit verse frieten, smeùige aardappelpuree, verse krokette of verse pasta.

Supplementen:

Champignons natuur	€ 5,00
Geglaceerde warme seizoensgroenten	€ 6,00
Gemengde salade	€ 5,00
Tomatensalade met rode ajuin in olijfolie en azijn	€ 5,00

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.

VOOR DE KINDEREN

Italiaanse gehaktballetjes, gegaard in tomatensaus met aardappelpuree of verse frieten	18,00
Huisgemaakte fishsticks van pladijsfilet – appelmoes, ketchup of verse tartaarsaus en verse frieten	22,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuiġe aardappelpuree	19,00
Filet pur 'Prime beef, grain fed' gegrild – appelmoes – verse frieten of een smeuiġe aardappelpuree	24,00

DESSERT

Koffie Goei Goesting – Koffie met chocoladegebak	11,00
Crème brûlée – sinaasmadeleine – gel van framboos	12,00
Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom	12,00
Kinder Dame Blanche	8,00
Moelleux van chocolade – citroencrème – vanille ijs	12,00
Citroentaartje met meringue – Amarenakersen – pistache	12,00
Tiramisu van speculaas – koffie likeur	12,00
À la minute bereide Café glacé – amandelkrokant	12,00
Sabayon van appeljenever – gekarameliseerde Jonagold – vanille-ijs	12,00

Wijnsuggestie bij de desserts:

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC (lekker wit dessertwijnkje uit Toscane)	13,00
Niepoort Porto LBV 2014 Super lekker!!	8,00

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.

KREEFTEN EN KING KRAB SPECIALITEITEN

[Onze kreeften wegen ± 650 gr.]

	DEGUSTATIEGERECHT	VOORGERECHT	HOOFDGERECHT
Kreeftenkroket met kruidenslaatje, citroen en verse tartaarsaus	16,00	24,00	
Kreeftensoep met rouille en toast	12,00	16,00	
1/2 of 1/1 kreeft 'Belle vue' met kropsla, hoeve-ei, honingtomaat, oma's mayonaise en cocktaildressing		37,00	69,00
1/2 of 1/1 kreeft met champagnesaus, fijne groenten en peterselie-aardappelen		37,00	69,00
1/2 of 1/1 kreeft met hoeveboter en olijfolie, gesmolten tomaat, tijm, laurier, rozemarijn en verse pasta		37,00	69,00

KREEFTENMENU

3 OF 4 GANGEN

Kreeftenkroketje met kruidenslaatje, citroen en verse tartaarsaus

•

Kreeftensoep met rouille en toast

•

1/2 Kreeft naar keuze:

1/2 Kreeft 'Belle vue' met kropsla, hoeve-ei, honingtomaat, oma's mayonaise en cocktaildressing, verse frieten

of

1/2 Kreeft met champagnesaus, fijne groenten en peterselie-aardappelen

of

1/2 kreeft met hoeveboter en olijfolie, gesmolten tomaat, tijm, laurier,

rozemarijn en verse pasta

•

Sabayon van appeljenever - gekarameliseerde Jonagold - vanille-ijs

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 65 | Met wijnarrangement: p.p. € 24

Prijs menu 4-gangen: p.p. € 75 (met kreeftensoep) | Met wijnarrangement: p.p. € 29

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

Stel zelf je lunch samen uit onderstaande gerechten.

De koffie of thee krijg je er gratis bij!!!!.

VOORGERECHTEN

Schotse zacht gerookte zalm – dun gesneden – krokante toast met avocado en Extra vergine olijfolie	19,00
Lekkere vissoep met toast en rouille	18,00
Vitello tonnato – tonijnmayonaise – verse tonijn – gefrituurde kappertjes	18,00
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – crumble van peterselie (1 stuk)	10,00
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroenmayonaise – crumble van peterselie (1 stuk)	14,00
Tartaar van tomaat – avocado – crème van burrata – geroosterde slahart	17,00

HOOFDGERECHTEN

Steak tartaar – kropsla, sjalot en bieslook vinaigrette – huisbereide mayonaise – verse frieten	18,00
Krokant gepaneerde zeetongfilet – hartige salade – huisbereide tartaarsaus – verse frieten of een smeûige aardappelpuree	22,00
Kabeljauwhaas à la Ducl��r�� – tomaat – grijze garnalen – witte wijnsaus – smeûige aardappelpuree	22,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of een smeûige aardappelpuree	18,00
Filet pur 'Angus Ierland' – saus naar keuze – baby broccoli, groene asperge en jonge wortel – verse frieten	24,50
Veggie: Ravioli ricotta – jonge spinazie – champignons – botersausje	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.

MENU 'GOEI GOESTING'

VOORGERECHT

Schotse zacht gerookte zalm – dun gesneden – krokante toast met avocado en Extra vergine olijfolie

of

Vitello tonnato – tonijnmayonaise – verse tonijn – gefrituurde kappertjes

of

Veggie: Tartaar van tomaat – avocado – crème van burrata – geroosterde slahart

HOOFDGERECHT

Kabeljauwhaas à la Dugléré – tomaat – grijze garnalen – witte wijnsaus – smeuïge aardappelpuree

of

Filet pur ' Angus Ierland' – saus naar keuze – baby broccoli, groene asperge en jonge wortel – verse frieten

of

Veggie: Ravioli ricotta – jonge spinazie – champignons - botersausje

NAGERECHT

Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom

of

Crème brûlée – sinaasmadeleine – gel van frambozen

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 59 | Prijs Veggie menu 3-gangen: p.p. € 49 | Met wijnarrangement: p.p. € 24

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

4 GANGEN

Lekkere vissoep met toast en rouille

Prijs menu 4-gangen: p.p. € 69 | Met wijnarrangement: p.p. € 29

Menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet veranderd of aangepast worden.

Wijnsuggestie bij de desserts:

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC (lekker wit dessertwijntje uit Toscane)	13,00
Niepoort Porto LBV 2014 Super lekker!!	8,00

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.

ONTBIJTKAART GOEI GOESTING

(TE VERKRIJGEN OP ZATERDAG & ZONDAG VAN 8.30U TOT 11U)

KLASSIEK ONTBIJT	25,00	LUXE ONTBIJT	33,00
<ul style="list-style-type: none"> • Vers sinaasappelsap • Vers gesneden seizoensfruit • Mandje met assortiment broodjes • Mini croissant/chocoladebroodje • Confituur en choco • Assortiment van charcuterie en kaas • Huisbereide tonijn- en vleessalade • Roer- of spiegelei met gebakken ontbijtspek • Koffie, thee of warme choco (twee stuks p.p.) 		<ul style="list-style-type: none"> • Glaasje prosecco brut of rosé • Vers sinaasappelsap • Griekse yoghurt met granola en honing • Vers gesneden seizoensfruit • Mandje met assortiment broodjes • Mini croissant en chocoladebroodje • Confituur en choco • Assortiment van charcuterie en kaas • Huisbereide tonijn- en vleessalade • Gerookte zalm • Ontbijtbroodje 'Goei Goesting' – spiegelei en spek • Koffie, thee of warme choco (twee stuks p.p.) 	
Klassiek Ontbijt (glutenvrij op aanvraag)	25,00		
Kinderontbijt	15,00	Supplement	
<ul style="list-style-type: none"> • Vers sinaasappelsap • Vers gesneden seizoensfruit • Mini pannenkoek met nutella • Mini croissant en broodjes • Ham en kaas • Confituur en choco • Roer- of spiegeleitje met ontbijtspek • Warme choco 		<ul style="list-style-type: none"> Glas Prosecco 8,00 Glas Prosecco rosé 8,00 Coupe Champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée 14,00 Gekookt ei 2,00 Spiegelei (2 stuks) 5,00 Roerei (2 stuks) 6,00 Gebakken ontbijtspek 5,00 Croissant 2,60 Broodje 1,50 Confituur of choco 1,50 Kaas, salami of gekookte Breydelham 3,50 	
VEGETARISCH ONTBIJT	25,00		
<ul style="list-style-type: none"> • Vers sinaasappelsap • Griekse yoghurt met granola en honing • Vers gesneden seizoensfruit • Mandje met assortiment broodjes • Mini croissant en chocoladebroodje • Confituur en choco • Assortiment kazen • Blini's met avocado • Ontbijtbroodje 'Goei Goesting' – spiegelei en tomaat • Koffie, thee of warme choco (twee stuks p.p.) 			

HIGH TEA

VERKRIJGBAAR ELKE DAG VAN 14.30U TOT 17U

Welkom bij de HIGH TEA van de Goei Goesting!

We vonden het hoog tijd om een High tea te serveren aan onze klanten.

Ons 'Goei Goesting High tea' begint met lichte sandwiches en heerlijke scones.

Wordt dan vervolledigd door een selectie van ambachtelijke patisserie.

De Afternoon High Tea is een echte elegante maaltijd, opgediend met Lavazza koffie

of Mightyleaf thee en voor wie graag een bubbeltje lust,

serveren wij een frisse droge prosecco al dan niet de rosé of de brut.

- Assortiment van finger sandwiches
(rosbief – eiersalade – gerookte zalm)
- Toastjes
(smeersalade – steak tartaar – Serrano ham)
- Vers gebakken scones met clotted cream en artisanale confituur
- Sweet – Selectie van zalige zoetigheden
(chocolade brownie – zanddeeg gebakje met woudvruchten en meringue panna cotta met limoen, framboos en munt)
- 2 warme dranken naar keuze uit het assortiment thee-choco-koffie

Prijs: p.p. € 29

Met een extra glas prosecco (rosé of brut): prijs € 8

Met een extra glas champagne Laurent-Perrier La Cuvée brut € 14
