

MENU 'GOEI GOESTING'

VOORGERECHT

Toast – gerookte zalm – zure room – bieslook – sjalot – 'klassiek'

of

Vitello tonnato, langzaam rosé gegaard met tonijnmayonaise en kappers

of

Veggie: salade Caprese: tomaat – buffelmozzarella – basilicum

HOOFDGERECHT

Kabeljauwhaas – beurre blanc van Blonde Ter Dolen – bieslook – romanesco – crumble van Iberico – krielaardappelen

of

Kalfsfilet pur – gegrild slahart – tartaar van tomaat en basilicum – verse frieten – blanke kalfsjus met boerderijboter

of

Veggie: orecchiette – asperges – tuinbonen – jonge spinazie – tomaat – waterkerssausje

NAGERECHT

Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom

of

Crème brûlée – madeleine gebakje – gel van frambozen

of

Sorbet van framboos – schuim van yoghurt – pesto van munt

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

Kreeftenroomsoepje – toast – 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

Niepoort Porto LBV 2014 – Super lekker! 8

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.