

Goei Hoesting

FINGERFOOD TO SHARE

Bordje Jamón Iberico de Bellota met pan con tomate (60 g)	25
Bordje met 3 of 6 zeeuwse holle oesters – boter – roggebrood – citroen	15 – 30
Toastjes met gerookte schotse zalm en mierikswortelcrème (6 stuks)	17
Toastjes met steak tartaar (6 stuks)	17
Toastjes met gerookte schotse zalm en steak tartaar (6 stuks)	17
Tempura 'nobashigarnalen' met zoetzure dipsaus (6 stuks)	17
Visreepjes – gefrituurd – verse tartaarsaus	18

Suggesties

ASPERGES

	DEGUSTATIE GERECHT	VOOR GERECHT	HOOFD GERECHT
Aspergesoepje – gepocheerd kwartelei – zalmsnippers – bieslook	13	18	
Limburgse asperges op 'Vlaamse wijze' – croutons van Ibericospek	18	24	
Asperges – Schotse verse zalm – Hollandaise saus – tomaat – jonge waterkers	18	24	
Mechelse koekoekfilet – Limburgse asperges – tuinbonen – romig sausje met morilles	21		29
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat (40 g – 60 g)	18	25	
Jonge tarbotfilet – Hollandaisesaus – tomaatje gevuld met jonge spinazie – puree van waterkers <i>Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	28		42
King krab – gesmolten romatomaat – boerderijboter – tijm – laurier – zachte look – verse pasta		42	85

KAVIAAR

Royal belgian caviar – zure room – limoen – blini's (10 g)	39
Royal belgian caviar – zure room – limoen – blini's (30 g)	80

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 holle oesters natuur (3 stuks) op ijs met citroen, sjalot dressing en roggebrood	15
Toast – gerookte zalm – zure room – bieslook – sjalot – ‘klassiek’	19
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – burrata – jonagold – jonge basilicum	19
Tartaar van tonijn – avocado – wasabimayonaise	17
Gebakken sint jakobsoester – blanke boter – mini-asperges	17
Vitello tonnato, langzaam rosé gegaard, met tonijnmayonaise en kappers	15
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat 40 g	18
Huisbereide kaaskrokot klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	11
Huisbereide garnaalkrokot klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	14
Kabeljauwhaas – beurre blanc van Blonde Ter Dolen – bieslook – romanesco – crumble van Iberico – krielaardappelen in de schil	23
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of een smeüige aardappelpuree	18
Tomaat met grijze Noordzeegarnalen – kropsla – tomaat – scharrelei – verse frieten	22
Tagliata van kalfs filet pur – gegrild slahart – tartaar van tomaat en basilicum – pommes pont neuf – blanke jus met boerderijboter	24
Filet pur ‘Angus Ierland’, gegrild of gebakken – saus naar keuze – warme seizoensgroenten – verse frieten	25
Steak tartaar – kropsla, sjalot en bieslook vinaigrette – huisbereide mayonaise – verse frieten <i>Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	18
Veggie: salade Caprese: tomaat – buffelmozzarella – basilicum	14
Veggie: orecchiette – asperges – tuinbonen – jonge spinazie – tomaat – waterkerssausje	16

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 holle oesters (6 stuks) – op ijs met citroen, sjalot-dressing en roggebrood	30
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – burrata – jonagold – jonge basilicum	27
Tartaar van tonijn – avocado – wasabimayonaise	25
Toast – gerookte zalm – zure room – bieslook – sjalot – ‘klassiek’	26
Kreeftensoepje – toast – rouille – room	17
Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard met tonijnmayonaise en kappers	22
Huisbereide kaaskroketter klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	22
Huisbereide garnaalkroketter – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	25
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroketter – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	24
Veggie: salade Caprese: tomaat – buffelmozzarella – basilicum	17

HOOFDGERECHTEN

Zetong ‘Meunière’ (± 450 g), gebakken in hoeveboter – tuinkers – verse frieten of een smeuijge aardappelpuree	44
Zetong (± 450 g), gebakken in hoeveboter met huisgemaakte tartaarsaus – verse frieten of een smeuijge aardappelpuree	44
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – burata – jonagold – jonge basilicum – tagliolini met paksoy en tomaat	35
Kabeljauwhaas – beurre blanc van Blonde Ter Dolen – bieslook – romanesco – crumble van Iberico – krielaardappelen	34
Jonge tarbotfilet – Hollandaisesaus – tomaatje gevuld met jonge spinazie – puree van waterkers <i>Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	42
Vol-au-vent van zwartpootkip – verse frieten of een smeuijge aardappelpuree	27
Tomaat garnaal – kropsla – tomaat – scharrelei – verse frieten	32
Tagliata van kalfs filet pur – gegrild slahart – tartaar van tomaat en basilicum – pommes pont neuf – blanke jus met boerderijboter	38
Filet pur ‘Angus Ierland’, gegrild of gebakken – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten	39
Chateaubriand – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten (per 2 personen)	p.p. 39
Steak tartaar – huisbereide mayonaise – verse frieten <i>Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	27
Veggie: orecchiette – asperges – tuinbonen – jonge spinazie – tomaat – waterkerssausje	24

Inbegrepen in de prijs

Keuze uit peperroomsaus, champignonroomsaus of béarnaisesaus.

Keuze uit verse frieten, smeuijge aardappelpuree of verse pasta met olijfolie.

Supplementen		Slahart vinaigrette salée	6,50
Brood met boter	1,50	Gemengde salade	6,50
Gebakken champignons natuur	5,50	Tomatensalade met rode ajuin	6,50
Geglacéerde warme seizoensgroenten	6,50	in olijfolie en azijn	

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

Kaaskroket	11
Huisgemaakte gefrituurde visreepjes – appelmoes, ketchup of verse tartaarsaus – verse frieten	24
Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	19
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	26

KINDERMENU

Voorgerecht	Kaaskroket
Hoofdgerecht	Huisgemaakte gefrituurde visreepjes – appelmoes, ketchup of verse tartaarsaus – verse frieten of puree <i>of</i> Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – ketchup – verse frieten of puree
Nagerecht	Kinderijsje met chocoladesaus

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 36

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 \pm 650 g]

	DEGUSTATIE GERECHT	VOOR GERECHT	HOOFD GERECHT
Kreeftenkroket – gebrande citroen – verse tartaarsaus – gekonfijte San Marzano tomaat	18	28	
Kreeftensoep – rouille – toast	13	17	
1/2 of 1/1 kreeft 'Belle vue' – kropsla – hoeve-eitje – honingtomaat – verse mayonaise – cocktaildressing		38	70
1/2 of 1/1 kreeft – champagnesaus – fijne groenten – peterselie-aardappelen		38	70
1/2 of 1/1 kreeft – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San Marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn – verse pasta		38	70
King Krab – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn – verse pasta		45	85

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.

KREEFTENMENU

[Onze kreeften wegen ± 650 g]

3 OF 4 GANGEN

Kreeftenkroketje – gebrande citroen – verse tartaarsaus – gekonfijte San Marzano tomaat

•

*Kreeftensoep – rouille – toast

•

1/2 Kreeft naar keuze:

1/2 Kreeft 'Belle vue' – kropsla – hoeve-eitje – honingtomaat – verse mayonaise – cocktaildressing – verse frieten

of

1/2 Kreeft – champagnesaus – fijne groenten – peterselie-aardappelen

of

1/2 Kreeft – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San Marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn – verse pasta

•

Café glacé – amandelkrokant

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 67 | Met wijnarrangement: p.p. € 24

**Prijs menu 4-gangen: p.p. € 77 (met kreeftensoep) | Met wijnarrangement: p.p. € 29*

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.

DESSERTEN

Koffie Goei Goesting – koffie met chocoladegebak	12
Crème brûlée – sinaasmadeleine – gel van framboos	12
Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom	13
Kinder Dame blanche	8
Moelleux van witte chocolade – vanille ijs – framboos – atsina	13
Millefeuille – crème pâtissière – aardbeien – verse munt	13
Gevulde tacco van chocolade – verse aardbeien – vanille ijs	13
À la minute bereide café glacé – amandelkrokant	13
Sorbet van framboos – schuim van yoghurt – pesto van munt	13

Wijnsuggestie bij de desserts

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC <i>Lekker wit dessertwijntje uit Toscane</i>	13
Niepoort Porto LBV 2014 <i>Licht gekoeld! Super lekker!</i>	8
