



**BURGERS & MEAT**

Goei Goesting Burger – Wagyu burger – crispy spek – kropsla – tomaat – Parmezaan – aioli saus – verse frieten	24
Spare Ribs (de allerlekkerste) – hartige kropsalade – zachte chilimayonaise – verse frieten	28
Gehaktballen – tomatensaus – verse frieten of aardappelpuree (6 stuks)	22





**SALADES**

Salade Goei Goesting – krab – aardappelen – asperges – ei – sjalot – bieslook – mayonaise (zo lekker!)	25
Caesar salade scampi (6 stuks)	25
 Salade Caprese: Tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto	19



**PASTA**

Spaghetti Bolognese	18
Penne scampi – tomaat – lichte pittige roomsausje (6 stuks)	25
 Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje	24

**VEGGIE | VEGAN**

 Vegetarische Burger – kropsla – tomaat – chimichurri saus – verse frieten	24
 Salade Caprese: Tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto	19
 Nachos met pittige tomatensaus – cheddar – guacamole – jalapeño – zure room	19,50
 Vegetarische groentelasagne – mozzarella	19

**Vanaf FINGERFOOD TOT DESSERT (11.30u tot 22u)****FINGERFOOD TO SHARE**

 Scrocchiarella	19
Avocado – buffelmozzarella – kerstomaatjes – pesto – rucola – crumble van zwarte olijven (de Romeinse straat hap ter vervanging van de pizza – luchtig en krokant)	
Bordje Jamón Iberico cebo met pan con tomate (40 g – 60 g)	19 – 26
Bordje met 3 of 6 Zeeuwse oesters – boter – roggebrood – citroen	13,50 – 27
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
Toastjes met gebakken witte pens en Tierenteyn mosterd (6 stuks)	16
Tempura 'nobashigarnalen' met zoetzure dipsaus (6 stuks)	17
Visreepjes – gefrituurd – verse tartaarsaus (6 stuks)	18
 Krokettes van tomaat mozzarella met guacamole dip (4 stuks)	16
Wagyu kroketten met zachte chili mayonaise mayonaise (4 stuks)	20

Degustatieplankje vlees: Toastjes steak tartaar (2 stuks) – Toastjes gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd (2 stuks) – Pan con tomate met Iberico ham – Wagyu kroketjes (2 stuks) 25

Degustatieplankje vis: Toastjes met gerookte schotse zalm en mierikswortelcrème (4 stuks) – Tempura Nobashigarnalen met zoetzure dipsaus (3 stuks) – Gefrituurde visreepjes met verse tartaarsaus (3 stuks) – Zeeuwse oesters (2 stuks) 25

## KAVIAAR

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

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



## KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN (kleine porties, pure smaken)

*Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd, maar kunnen ook met één gerechtje gecombineerd worden met een hoofdgerecht.*


Zeeuwse oesters natuur (3 stuks) op ijs met citroen, sjalot dressing en roggebrood	13,50
Gegratineerde Zeeuwse oesters (3 stuks) – met roggebrood	15,50
Schotse gerookte zalm – toast – avocado dressing – limoen – appel – crème van gember	18
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – avocado – burrata – sojascheuten – teriyaki	19
 Salade Caprese: Tomaat – buffelmozzarella – verse basilicum – pesto	15
Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers	15
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat 40 g	18
 Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	11
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	14
 Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje	16
Kabeljauwhaas 'dugléré' – witte wijn – boter – sjalot – tomatenblokjes – spinazie – aardappelpuree	26
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	18
Tomaat met grijze Noordzeegarnalen – kropsla – tomaat – gekookt eitje – verse frieten	23
Tagliata van kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten	24
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – saus naar keuze – warme seizoensgroenten – verse frieten	27
Steak tartaar – kropsla, sjalot en bieslook vinaigrette – huisbereide mayonaise – verse frieten	18

**Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60**

## VOORGERECHTEN

Zeeuwse oesters (6 stuks) – op ijs met citroen, sjalot-dressing en roggebrood	27
Gegratineerde Zeeuwse oesters (6 stuks) – met roggebrood	30
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – avocado – burrata – sojascheuten – teriyaki	27
Halve kreeft 'Belle vue' – kropsla – hoeve-eitje – honingtomat – verse mayonaise – cocktaildressing (enkel per 2 personen te bestellen)	p.p. 37
Halve kreeft – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San Marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn (enkel per 2 personen te bestellen)	p.p. 37
Schotse gerookte zalm – toast – zure room – crème van rode biet – 'klassiek'	26
Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers	22
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat (60 g)	26
 Huisbereide kaaskroketter klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	22
Huisbereide garnalkroketter – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	25
Duo van huisbereide kaas- en garnalkroketter – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	24
 Salade Caprese: Tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto	19

## HOOFDGERECHTEN

Zeetong 'Meunière' (± 450 g), gebakken in hoeveboter – tuinkers – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	45
Zeetong (± 450 g), gebakken in hoeveboter met huisgemaakte tartaarsaus – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	45
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – paksoi – sojascheuten – teriyaki – aardappelpuree	36
Kabeljauwhaas 'dugléré' – witte wijn – boter – sjalot – tomatenblokjes – spinazie – aardappelpuree	36
Ganse kreeft (± 650/700 g) – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San Marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn – verse pasta	70
Vol-au-vent van zwartpootkip – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	27
Tomaat garnaal – kropsla – tomaat – gekookt eitje – verse frieten	36
Tagliata van kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketter	38
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten	42
Chateaubriand – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten (per 2 personen)	p.p. 42
Steak tartaar – huisbereide mayonaise – verse frieten	27
<i>Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	
 Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje	24

**Inbegrepen in de prijs**


Keuze uit peperroomsaus, champignonroomsaus of béarnaisesaus.

Keuze uit verse frieten, smeùige aardappelpuree, verse aardappelkroketjes of verse pasta met olijfolie.

**Supplementen**

Brood met boter	1,50
Gebakken champignons natuur	5
Geglaceerde warme seizoensgroenten	6,50
Gemengde salade	5
Tomatenslaatje	5
Aardappel puree	4
Verse frieten	4
Verse aardappelkroketjes	4

**VOOR DE KINDEREN**

 Huisgemaakte 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 smeùige aardappelpuree	19
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	26

**KINDERMENU**

**Voorgerecht:** Kaaskroket

**Hoofdgerecht:** Huisgemaakte gefrituurde visreepjes – appelmoes, ketchup of verse tartaarsaus – verse frieten of puree

*of*

Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – ketchup – verse frieten of puree

**Nagerecht:** Kinderijsje met chocoladesaus

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 36

## DESSERT

Chocolade biscuit (Patisserie Brabanders) en Lavazza koffie	12
Crème brûlée	12
Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom	13
Kinder Dame blanche	8
Moelleux van chocolade – vanille ijs – geroosterde hazelnoot	13
Café glacé – amandelkrokantje	12
Vanille panna cotta – gemarineerde aardbeien	12
Sabayon – prosecco – vanille ijs – amarena kers	13
Sorbet van framboos – schuim van yoghurt – gebrand eiwit	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