



VADERDAGMENU

Doorlopend te verkrijgen van 12u. tot 21u. op zondag 8 JUNI 2025

3 – gangenmenu : € 64 pp

Amuse:

Tomaat – mozzarella - basilicum

Voorgerecht:

Vitello tonnato, kalfsfilet langzaam rosé gegaard, met tonijnmayonaise en kappers

Wijnsuggestie : *Pinot grigio, Branko – Friuli – Italië – 100 % Pinot grigio – Super lekker!*
€ 9,80 / glas

Hoofdgerecht:

Kabeljauwhaas op vel gebakken, gegratineerd met panko – beurre blanc – stoverij van witte en groene asperges – smeuijge aardappelpuree, licht gecitroneerd

Wijnsuggestie : *Bourgogne Chardonnay Les Crenilles, Domaine Dubreuil-Fontaine – 100 % Chardonnay Bourgogne – Frankrijk – Heel lekker!* € 10,50 / glas

Of

Tournedos van kalfs filet pur – jus van eekhoorntjesbrood – stoverij van witte en groene asperges – gebakken krielaardappelen

Wijnsuggestie : *Rully 'En Rosey', Domaine Chanzy, Bourgogne – Frankrijk – 100 % Pinot noir - Perfecte wijn bij kalfsvlees !* 11,40 / glas

Dessert :

Coupes glacées Amarena – vanille ijs 'Crème de la Crème' – Amarena kersen - savoirdi koekjes – verse slagroom – geschaafde, geroosterde amandel

Menu 3 gangen € 64 pp - wijnnarrangement + € 26 pp

Reservatie is enkel via dirk@goeigoesting.be

KEUZE VOOR DE HOOFDGERECHTEN DIENEN VOORAF DOORGEGEVEN TE WORDEN!!!

VADERDAGMENU VOOR KINDEREN (3 GANGEN)

Voorgerecht

Kaaskroket

Hoofdgerecht

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

Nagerecht

Kinderijsje met chocoladesaus

Menu 3-gangen: € 36 p.p.