

NIEUWJAARSMENU 2025 (Lunch en Diner)

Amuse van de chef

Tomaat met grijze Noordzeegarnalen – kropsla – tomaat – scharrelei

Hertenhaasje, beukenzwammetjes en gekarameliseerde witloof, gestoofde peer met veenbessen, een romig wildsausje en verse aardappelkroketjes

Vanilleijs met warme kersen en amandel krokant

Prijs: 3-gangen menu: € 65 /p - Met aangepaste wijnen + € 24 /p

*Gelieve te bevestigen per mail op <mailto:info@degoeigoesting.be>
Tenminste 4 dagen voor de datum van de reservatie*

MENU VOOR KINDEREN

Hapje van de chef

Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie

Parelhoen filet met een sausje van paddestoelen – appelmoes – kroketjes

Vanille-ijs met chocoladesaus

Prijs: € 38 /p