

Valentijnsmenu GoeiGoesting 2026

Menu verkrijgbaar op 14 februari enkel op reservatie !

TIAMO .. BUON



Menu 4 gangen € 69 pp - wijnarrangement + € 29 pp

Amuse

Tomaat – buffelmozzarella – verse basilicum – pesto

Voorgerecht

Zalmschijfjes gemarineerd in rode biet- geroosterde sesamzaadjes - wasabi - gember - wakamé

Wijnsuggestie :

Sancerre 'Les Pierris', Domaine Champault - Sauvignon - Frankrijk – Loire – Fris maar toch vol om te starten € 9,50/ glas

Tussengerecht

Aspergesoep - rivierkreeft - bieslook - broodcroutons

Wijnsuggestie :

Pinot grigio, Elena Walch – Alto Adige – Italië € 9/glas

Hoofdgerecht

Skrei – witte wijnsaus – grijze Noordzeegarnalen – tomatenblokjes – gestoofde paksoi – aardappelpuree

Wijnsuggestie :

Saint-Véran, 'a la Côte' – Château Vitallis – Chardonnay Top!! € 10,50 / glas

Of

Kalfs filet pur (**rosé gebakken**) – gestoofde paksoi – roomsausje met Parijse champignons en spekjes - aardappelkroketjes

Wijnsuggestie :

Bourgogne Pinot Noir – Domaine Michel Juillot – Frankrijk (12 maanden barriques) Heel lekker ! € 10,80 / glas

Nagerecht

Vanille panna cotta – framboos – chocolade crunch

Wijnsuggestie : Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC

Lekker wit dessertwijnje uit Toscane € 13 / glas

Reservatie kan enkel via info@degoeigoesting.be

De keuze voor het hoofdgerecht moet vooraf doorgegeven worden!