



## VADERDAGMENU

Doorlopend te verkrijgen van 12u. tot 21u. op zondag 14 JUNI 2026

4 – gangenmenu : € 75 pp

### Amuse:

Gerookte zalm - blini - rode biet - yoghurt

### Voorgerecht:

Huisbereide garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie

*Wijnsuggestie : Pinot grigio, Elena Walch – Alto Adige – Italië – Super lekker! € 9 / glas*

### Tussengerecht:

Medaglioni van witte asperges en mozzarella – beurre blanc

*Wijnsuggestie : Saint-Véran, 'a la Côte' – Château Vitallis – 100% Chardonnay – Bourgogne 10,50 / glas*

### Hoofdgerecht:

Tournedos van kalfs filet pur – romige kalfsjus – witloofslaatje met postelein en groene asperge – gebakken krielaardappelen

*Wijnsuggestie : Bourgogne Pinot Noir – Domaine Michel Juillot Bourgogne – Frankrijk – 100% Pinot noir ( 12 maanden barriques) Perfecte wijn bij kalfsvlees ! 10,80 / glas*

### Dessert :

Vanille ijs - aardbeien - gezouten caramel - huisbereide granola

*Wijnsuggestie : Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC. Lekker wit dessertwijnje uit Toscane 13/ glas*

## 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: € 39 p.p.

**Reservatie is enkel via [dirk@goeigoesting.be](mailto:dirk@goeigoesting.be)**