


LUNCH À LA CARTE

TOAST

Toast steak tartaar – gemengde salade	22
Croque Monsieur 'Goei Goesting'	16

SCROCCHIARELLA


(De Romeinse straathap ter vervanging van de pizza – luchtig en krokant)

 Scrocchiarella – avocado – buffelmozzarella – kerstomaatjes – pesto – rucola – crumble van zwarte olijven	19
Scrocchiarella gerookte zalm – tomaat – rode ui – gerookte zalm – buffelmozzarella	19


BURGERS & MEAT

Goei Goesting Burger – Wagyu burger – crispy spek – kropsla – tomaat – Parmezaan – aioli saus – verse frieten	26
Gehaktballen – tomatensaus – verse frieten of aardappelpuree (6 stuks)	22



SALADES

Salade Goei Goesting – krab – aardappelen – asperges – ei – sjalot – bieslook – mayonaise (zo lekker!)	29
Caesar salade kip	18
 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

Vanaf FINGERFOOD TOT DESSERT (11.30u tot 22u)

FINGERFOOD TO SHARE

 Scrocchiarella	
Avocado – buffelmozzarella – kerstomaatjes – pesto – rucola – crumble van zwarte olijven (de Romeinse straathap ter vervanging van de pizza – luchtig en krokant)	19
Scrocchiarella gerookte zalm – met tomaat, rode ui, gerookte zalm, en buffelmozzarella (de Romeinse straathap ter vervanging van de pizza – luchtig en krokant)	19
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
Tempura 'nobashigarnalen' met zoetzure dipsaus (6 stuks)	17
Visreepjes – gefrituurd – verse tartaarsaus (6 stuks)	18
 Krokettjes van tomaat mozzarella met guacamoledip (4 stuks)	16
Rund krokettjes met zachte chili mayonaise mayonaise (4 stuks)	16
Degustatieplankje vlees: toastjes steak tartaar (2 stuks) – Vitello tonnato – Pan con tomate met Iberico ham – Wagyu krokettjes (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 – paksoi – 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	19
 Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	12
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	15
 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	25
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 – paksoi – 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 – avocado dressing – limoen – appel – crème van gember	26
Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers	24
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat (60 g)	26
 Huisbereide kaaskroketten klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	23
Huisbereide garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	26
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	24
 Salade Caprese: Tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto	19

HOOFDGERECHTEN

Zetong 'Meunière' (± 450 g), gebakken in hoeveboter – tuinkers – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	45
Zetong (± 400 g), gebakken in hoeveboter met huisgemaakte tartaarsaus – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	45
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – avocado – burrata – 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
Goei Goesting Burger – Wagyu burger – crispy spek – kropsla – tomaat – Parmezaan – aioli saus – verse frieten	26
Tagliata van kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten	42
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
Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60	
 Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje	24



**KLEEF TEGEN HET LINKERLUIK
VAN DE OPEN KAFT**