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 28

Gehaktballen – tomatensaus – verse frieten of aardappelpuree (6 stuks) 24

SALADES

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

Caesar salade kip 24

Salade Caprese: tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto 19

PASTA

Spaghetti Bolognese 22

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 26

Salade Caprese: tomaat – buffelmozzarella – basilicum – pesto 22

Vanaf FINGERFOOD TOT DESSERT (11.30u tot 22u)

FINGERFOOD TO SHARE

Scrocchiarella

Avocado – buffelmozzarella – kerstomaatjes – pesto – rucola – crumble van zwarte olijven 19
(de Romeinse straathap ter vervanging van de pizza – luchtig en krokant)

Scrocchiarella gerookte zalm – met tomaat, rode ui, gerookte zalm, en buffelmozzarella 19
(de Romeinse straathap ter vervanging van de pizza – luchtig en krokant)

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
Kroketjes van tomaat mozzarella met guacamoledip (4 stuks)	16
Rund kroketjes met zachte chili mayonaise mayonaise (4 stuks)	16
Degustatieplankje vlees: toastjes steak tartaar (2 stuks) – Vitello tonnato– Pan con tomate met Iberico ham – Wagyu kroketjes (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 smeuïge 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 *Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60*	19

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 – honingtomaat – 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

Zeetong 'Meunière' (± 400 g), gebakken in hoeveboter – tuinkers – verse frieten of een smeuïge aardappelpuree	45
Zeetong (± 400 g), gebakken in hoeveboter met huisgemaakte tartaarsaus – verse frieten of een smeuïge 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 smeuïge aardappelpuree	27
Tomaat garnaal – kropsla – tomaat – gekookt eitje – verse frieten	38
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	44
Chateaubriand – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten (per 2 personen)	p.p. 44
Steak tartaar – huisbereide mayonaise – verse frieten *Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60*	28
Ravioli ricotta – spinazie – Parijse champignons – botersausje	24

HIGH TEA

[Te verkrijgen elke dag van 14u30 tot 17u]

Welkom bij de HIGH TEA van de Goei Goesting!
We vonden het hoog tijd om een High tea te serveren aan onze klanten.
Ons 'Goei Goesting High tea' begint met lichte sandwiches en heerlijke scones.
Wordt dan vervolledigd door een selectie van ambachtelijke patisserie.
De Afternoon High Tea is een echte elegante maaltijd, opgediend met Lavazza koffie of Mightyleaf thee en voor wie graag een bubbeltje lust, serveren wij een frisse droge prosecco al dan niet de rosé of de brut.

- Assortiment van finger sandwiches
  (kalfsgebraad – eiersalade – gerookte zalm)

- Toastjes
  (vleessalade – steak tartaar – tonijnsalade)

- Vers gebakken scones met clotted cream en artisanale confituur

- Sweet – Selectie van zalige zoetigheden
  (muffin met appel – zanddeeg gebakje met woudvruchten en meringue panna cotta met framboos)

- 2 warme dranken naar keuze uit het assortiment thee-choco-koffie
  Cappuccino (supplement € 1,50)

Prijs: p.p. € 32

Met een extra glas prosecco (rosé of brut): prijs + € 9

Met een extra glas champagne Laurent-Perrier La Cuvée brut + € 16

DESSERTS

Chocolade biscuit (Patisserie Brabanders) en Lavazza koffie	12
Crème brûlée	12
Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom (2 of 3 bollen)	10 – 14
Kinder Dame blanche	8
Moelleux van chocolade – vanille ijs – geroosterde hazelnoot	13
Café glacé – amandelkrokantje	12
Vanille panna cotta – gemarineerde aardbeien	12
Sabayon – prosecco – vanille ijs – amarena kers	13
Sorbet van framboos – schuim van yoghurt – gebrand eiwit	13

Wijnsuggestie bij de desserts

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC 13
Lekker wit dessertwijntje uit Toscane

Niepoort Porto LBV 2014 8
Licht gekoeld! Super lekker!

DIGESTIEF

GRAPPA

Grappa Berta Elise	14
Grappa Berta Tre Soli Tre	21
Grappa Berta Roccanivo	26
Grappa Berta Valdavi	14

RUM

Havana Club Cuban 7 years	9,50
Ron Barceló Imperial	9,50
Ron Diplomático reserva exclusiva	14
Ron Zacapa Centenario XO	30
Mount Gay XO	17
Bacardi	9
Bacardi reserva	10

COGNAC

Martel VSOP	13
Rémy Martin Accord royal 1738	16
Hennesy XO	25

WHISKY

Johnnie Walker blended whisky Black label	10
Johnnie Walker blended whisky Red label	9
Glenfiddich 12 years, 40%	14
Laphroaig 10 years, 40%	11
Nikka blended whisky, 40%	9
J & B Rare blended whisky, 40%	6
The Macallan Fine Oak 12 years, 40%	13
Jim Beam Devil's Cut Bourbon whiskey, 45%	9
Glenmorangerie The original, 10 years, 40%	9,50
Bruichladdich Port Charlotte Scottisch Barley, 50%	12
Highland Park Dark origins, 46,8%	14

CALVADOS

Père Magloire calvados	10

DIGESTIEF

Amaro d'Arancia rossa	11
Montenegro	8
Baileys	9
Amaretto 'Berta' di Mombaruzzo	12
Grand Marnier	9
Sambucca 'Berta' di Anise	12
Hierbas de las Dunas	7
Mandarine Napoleon	7

KOFFIE

KOFFIE (LAVAZZA)

Ristretto	3,90
Espresso	3,90
Caffè crema	3,90
Dubbele espresso	5,60
Decafeïne koffie	3,90
Espresso macchiato	4
Cappuccino met melkschuim	4,30
Decafeïne cappuccino met melkschuim	4,30
Latte	4,40
Decafeïne latte	4,40

ALCOHOLISCHE KOFFIE

Spaanse koffie 13
Warme Licor 43, koffie, opgeklopte room, kaneel

Irish koffie 13
Warme whisky met bruine suiker koffie en opgeklopte room

French koffie 13
Warme cognac met bruine suiker koffie en opgeklopte room

Italian koffie 13
Warme Amaretto met bruine suiker koffie en opgeklopte room

THEE

THEE

Breakfast Decaf	4,10
Organic Earl Grey	4,10
Organic Green	4,10
Mint Green Tea	4,10
Organic Detox Infusion	4,10
Chamomille	4,10
Ginger lemon	4,10
Wild Berry Hibiscus	4,10
Massala Chai	4,10

CHOCOMELK

Koude chocomelk	4,20
Warme chocomelk	4,50
Warme chocomelk met slagroom	4,60