

LUNCH 'GOEI GOESTING'

(TE VERKRIJGEN VAN MAANDAG T/M ZATERDAG VAN 12U TOT 15U)

HERFST WINTER 2017-2018

Lunch formule aan € 28 euro per persoon: kies 2 gerechtjes uit de degustatiekaart inclusief koffie.

Kleine degustatiegerechten

Ambachtelijk gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's	€ 12,00
Hertenfilet – wildsausje met veenbessen – savooikool met spekjes – verse aardappelkroketten	€ 18,50
Traag gegaard everzwijnfilet – witloof – bospaddestoelen – mosterdroomsaus – knolselderpuree	€ 15,50
Carpaccio van gebakken rosbief – Tirenteynmosterd – mayonaise	€ 10,50
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	€ 8,00
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	€ 10,50
Gebakken zeetong meunière – geglaceerde groenten – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	€ 19,00
	<i>(+ 5 euro in lunchmenu)</i>
Bretonse vissoep – rouille – toast	€ 12,00
Ontbeende kippedijen van Franse hoevekip, traag gegaard – morieltjes – cognac roomsaus – pommes sautées	€ 17,00
Filet pur gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – geglaceerde groenten – verse frieten	€ 17,50

WILD-SUGGESTIES

Hertenfilet – wildsausje met veenbessen – savooikool met spekjes – verse aardappelkroketten	€ 34,00
<i>Prijs klein degustatiegerecht:</i>	€ 18,50
Traag gegaard everzwijnfilet – witloof – bospaddestoelen – mosterdroomsausje – knolselderpuree	€ 28,00
<i>Prijs klein degustatiegerecht:</i>	€ 15,50

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.