

## LUNCH GOEI GOESTING

(TE VERKRIJGEN VAN MAANDAG T/M ZATERDAG VAN 12U TOT 14.30U)

---

### LUNCH: 2-GANGEN + KOFFIE AAN P.P. € 28,00

Kies 2 stuks uit onderstaande kleine degustatiegerechten en stel zelf je lunch samen.

#### VOORGERECHTEN

Ambachtelijk gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blieni's

•

Aspergesoep – grijze garnalen – bieslookolie

•

Asperges Vlaamse wijze – gegrilde Breydelham

•

Vitello tonato – buffelmozzarella – kruidenslaatje – basilicumolie

•

Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – slaatje (1 stuk)

•

Veggie: Ontvelde tomaat – quinoa – gegrilde asperges – toast met doperwtenspread

#### HOOFDGERECHTEN

Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten

•

Filet pur gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten

•

Kabeljauwhaas – Dijonaisesaus – asperges – crème van broccoli – natuuraardappelen

•

Kort geschroeide tonijn – lauwe dressing van tomaat, pijpajuin, sjalot – krielaardappelen

•

Ontvelde tomaat, gevuld met grijze Noordzeegarnalen – lekkere salade – verse frieten

•

Veggie: Pasta met Parijse champignons – asperges – gekookt bio-eitje

---

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.

## MENU 'GOEI GOESTING'

---

### VOORGERECHT

Gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's

*of*

Vitello tonato – buffelmozzarella – kruidenslaatje – basilicumolie

*of*

Veggie: Ontvelde tomaat – quinoa – gegrilde asperges – toast met doperwtenspread

### HOOFDGERECHT

Gebakken zeetongfilets 'Meunière' of verse tartaarsaus – hartige salade – aardappelpuree 'Joël Robuchon'

*of*

Filet pur gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten

*of*

Veggie: Pasta met Parijse champignons – asperges – gekookt bio-eitje

### NAGERECHT

Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom

*of*

Crème brûlée

*Prijs menu 3-gangen: p.p. € 55 | Prijs Veggie menu 3-gangen: p.p. € 40*

---

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

### 4 GANGEN

Aspergesoep – grijze garnalen – bieslookolie

*Prijs menu 4-gangen: p.p. € 65 | Prijs Veggie menu 4-gangen: p.p. € 50*

*Met wijnarrangement: p.p. € 24*

---

Menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet veranderd of aangepast worden.

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.