

MENU 'GOEI GOESTING'

VOORGERECHT

Gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's

of

Carpaccio van Wagyu rund – crème van ricotta met avocado

of

Veggie: Millefeuille van geroosterde zuiderse groenten – gazpacho van tomaat – schuim van mozzarella – basilicum

HOOFDGERECHT

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

of

Ossenhaas 'Grain Fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten

of

Veggie: Risotto – bospaddestoelen – look – Parmezaan – rucola

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

Velouté van fazant

Prijs menu 4-gangen: p.p. € 65

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.

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 – blini's

•

Velouté van fazant – groene kool – champignons – croutons

•

Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)

•

Carpaccio van Wagyu – crème van ricotta met avocado

•

Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – slaatje (1 stuk)

•

Veggie: Millefeuille van geroosterde zuiderse groenten – gazpacho van tomaat – burrata – basilicum

HOOFDGERECHTEN

Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'

•

Ossenhaas 'Grain Fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten

•

Kabeljauwhaas – amandelkorst – paksoi – beukenzwammen – botersaus – geplette aardappelen en tuinkruiden

•

Wildragout – najaarssalade – amandelkroketjes

•

Veggie: Risotto – bospaddestoelen – look – Parmezaan – rucola

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.