

MENU **HERFST 2024**



FINGERFOOD TO SHARE

Bordje Jamón Iberico cebo met pan con tomate (40 g – 60 g)	19 – 26
Bordje met 3 of 6 Zeeuwse platte oesters – boter – roggebrood – citroen	15 – 30
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
Toastjes met gebakken witte pens en Tierenteyn mosterd (6 stuks)	16
Tempura 'nobashigarnalen' met zoetzure dipsaus (6 stuks)	17
Visreepjes – gefrituurd – verse tartaarsaus (6 stuks)	18
Nems van kip met guacamoledip (6 stuks)	18
Wagyu kroketten met savora mayonaise (4 stuks)	19

Degustatieplankje vlees: Toastjes steak tartaar (2 stuks) – Toastjes gebakken witte pens met Tierenteyn mosterd (2 stuks) – 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 platte 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

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.

KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN (kleine porties, pure smaken)

Worden voor het diner vanaf 18u met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.

Zeeuwse platte oesters natuur (3 stuks) op ijs met citroen, sjalot dressing en roggebrood	15
Schotse gerookte zalm – toast – zure room – crème van rode biet – ‘klassiek’	19
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – paksoi – sojascheuten – teriyaki	19
Pompoensoep – krokant spek – geroosterde pompoenpitten – kokosmelk	11
Terrine van ganzenlever, klassiek – vijgencompote – brioche toast	19
Vitello tonnato – langzaam rosé gegarneerd – tonijnmayonaise – kappers	15
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat 40 g	18
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	11
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	14
Kabeljauwhaas met krokant korstje – Dijonaise saus – broccoli en jonge paksoi– zeekraal – smeuïge aardappelpuree	24
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of een smeuïge aardappelpuree	18
Tomaat met grijze Noordzeegarnalen – kropsla – tomaat – scharrelei – verse frieten	22
Tagliata van kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten	24
Filet pur ‘Angus Ierland’, gegrild of gebakken – saus naar keuze – warme seizoensgroenten – verse frieten	25
Steak tartar – kropsla, sjalot en bieslook vinaigrette – huisbereide mayonaise – verse frieten <i>Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	18
Veggie: Carpaccio van knolselder – peer – hazelnoten – gegrilde artisjok – kerriemayonaise	15
Veggie: Ravioloni – ricotta – spinazie – lichte tomatensaus – burrata – pesto	16

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.

VOORGERECHTEN

Zeeuwse platte oesters (6 stuks) – op ijs met citroen, sjalot-dressing en roggebrood	30
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – paksoi – sojascheuten – teriyaki	27
Halve kreeft ‘Belle vue’ – kropsla – hoeve-eitje – honingtomaat – verse mayonaise – cocktaildressing	35
Schotse gerookte zalm – toast – zure room – crème van rode biet – ‘klassiek’	26
Pompoensoep – krokant spek – geroosterde pompoenpitten – kokosmelk	16
Terrine van ganzenlever, klassiek – vijgencompote – brioche toast	27
Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers	22
Jamón Iberico de Bellota – pan con tomaat (60 g)	26
Huisbereide kaaskroketten klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	22
Huisbereide garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	25
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	24
Veggie: Carpaccio van knolselder – peer – hazelnoten – gegrilde artisjok – kerriemayonaise	19

HOOFDGERECHTEN

Zeetong ‘Meunière’ (\pm 450 g), gebakken in hoeveboter – tuinkers – verse frieten of een smeuïge aardappelpuree	45
Zeetong (\pm 450 g), gebakken in hoeveboter met huisgemaakte tartaarsaus – verse frieten of een smeuïge aardappelpuree	45
Tataki van kort geschroeide tonijn – sesamzaad – paksoi – sojascheuten – teriyaki – aardappelpuree	35
Kabeljauwhaas met krokant broodkorstje – Dijonaise saus – broccoli en jonge paksoi – zeekraal – aardappelpuree	34
Ganse kreeft (\pm 650/700 g) – hoeveboter en olifolie – 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 – scharrelei – verse frieten	32
Tagliata van kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten	38
Filet pur ‘Angus Ierland’, gegrild of gebakken – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten	39
Chateaubriand – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten (per 2 personen)	p.p. 39
Steak tartaar – huisbereide mayonaise – verse frieten <i>Supplement kaviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	27
Veggie: Ravioloni – ricotta – spinazie – lichte tomatensaus – burrata – pesto	24

Inbegrepen in de prijs

Keuze uit peperroomsaus, champignonroomsaus of béarnaisesaus.

Keuze uit verse frieten, smeuïge aardappelpuree of verse pasta met olifolie.

Supplementen

Brood met boter	1,50	Gemengde salade	6	Aardappel puree	4,50
Gebakken champignons natuur	6	Verse frieten	4,50	Verse kroketten	4,50

VOOR DE KINDEREN

Huisgemaakte kaaskroket	11
Huisgemaakte gefrituurde visreepjes – appelmoes, ketchup of verse tartaarsaus – verse frieten	24
Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuïge aardappelpuree	19
Filet pur ‘Angus Ierland’, gegrild of gebakken – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuïge aardappelpuree	26

KINDERMENU

Voorgerecht Huisgemaakte kaaskroket

Hoofdgerecht Huisgemaakte gefrituurde visreepjes – appelmoes, ketchup of
verse tartaarsaus – verse frieten of puree
of
Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – ketchup –
verse frieten of puree

Nagerecht Kinderijsje met chocoladesaus

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 36

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

Schotse gerookte zalm – toast – zure room – crème van rode biet – ‘klassiek’
of

Vitello tonnato – langzaam rosé gegaard – tonijnmayonaise – kappers
of

Veggie: Carpaccio van knolselder – peer – hazelnoten – gegrilde artisjok – kerriemayonaise

HOOFDGERECHT

Kabeljauwhaas met krokant korstje – Dijonaise saus – broccoli en jonge paksoi – zeekraal – smeuïge aardappelpuree
of

Kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten
of

Veggie: Ravioloni – ricotta – spinazie – lichte tomatensaus – burrata – pesto

NAGERECHT

Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom
of

Crème brûlée – madeleine gebakje – gel van frambozen
of

Sorbet van framboos – schuim van yoghurt – pesto van munt

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 59 | Prijs veggie menu 3-gangen: p.p. € 49 | Met wijnarrangement: p.p. € 24

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

4 GANGEN

Pompoensoep – krokant spek – geroosterde pompoenpitten – kokosmelk

Prijs menu 4-gangen: p.p. € 69 | Met wijnarrangement: p.p. € 29

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

Wijnsuggestie bij de desserts:

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC (*lekker wit dessertwijntje uit Toscane*) 13

Niepoort Porto LBV 2014 – Super lekker! 8

HERFSTMENU

[Te verkrijgen tussen 12u en 17u]

LIGHT | € 42

Schotse gerookte zalm – toast – zure room – crème van rode biet – ‘klassiek’

Kabeljauwhaas met krokant korstje – Dijonaise saus –
broccoli en jonge paksoi – zeekraal – smeuïge aardappelpuree

Glas huiswijn naar keuze

HERFST | € 34

Pompoensoep – krokant spek – geroosterde pompoenpitten – kokosmelk

Hertenstoofsel – puree van zoete aardappel – warme geglaceerde groenten

Glas huiswijn naar keuze

BELGISCH | € 29

Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie

Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise –
verse frieten of een smeuïge aardappelpuree

Glas huiswijn naar keuze

VEGGIE | € 29

Carpaccio van knolselder – peer – hazelnoten – gegrilde artisjok – kerriemayonaise

Ravioloni – ricotta – spinazie – lichte tomatensaus – burrata – pesto

Glas huiswijn naar keuze

ONTBIJT

[Te verkrijgen op zaterdag & zondag van 9u tot 11u]

KLASIEK ONTBIJT

25

- Vers sinaasappelsap
- Vers gesneden seizoensfruit
- Mandje met assortiment broodjes
- Mini croissant/chocoladebroodje
- Confituur en choco
- Assortiment van charcuterie en kaas
- Huisbereide eiersalade en vleessalade
- Roer- of spiegelei met gebakken ontbijtspek
- Koffie, thee of warme choco (twee stuks p.p.)

KLASIEK ONTBIJT

27

(glutenvrij op aanvraag)

KINDERONTBIJT

15

- Vers sinaasappelsap
- Vers gesneden seizoensfruit
- Mini pannenkoek met nutella
- Mini croissant en broodjes
- Ham en kaas
- Confituur en choco
- Roer- of spiegeleitje met ontbijtspek
- Warme choco

VEGETARISCH ONTBIJT

25

- Vers sinaasappelsap
- Griekse yoghurt met granola en honing
- Vers gesneden seizoensfruit
- Mandje met assortiment broodjes
- Mini croissant en chocoladebroodje
- Confituur en choco
- Assortiment kazen
- Blini's met avocado
- Ontbijtbroodje 'Goei Goesting' – spiegelei en tomaat
- Koffie, thee of warme choco (twee stuks p.p.)

LUXE ONTBIJT

33

- Glaasje prosecco brut of rosé
- Vers sinaasappelsap
- Griekse yoghurt met granola en honing
- Vers gesneden seizoensfruit
- Mandje met assortiment broodjes
- Mini croissant en chocoladebroodje
- Confituur en choco
- Assortiment van charcuterie en kaas
- Huisbereide eiersalade en vleessalade
- Gerookte zalm – toast – avocado
- Ontbijtbroodje 'Goei Goesting' – spiegelei en spek
- Koffie, thee of warme choco (twee stuks p.p.)

Supplement

Glas Prosecco	8,50
Glas Prosecco rosé	8,50
Coupe Champagne Laurent-Perrier Brut La Cuvée	15
Gekookt ei	2,50
Spiegelei (2 stuks)	6,50
Roerei (2 stuks)	6,50
Gebakken ontbijtspek	6,50
Croissant (2 kleine)	2,80
Broodje	1,50
Confituur of choco	1,50
Kaas, salami of gekookte Breydelham	3,50

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 brut.

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

Prijs: p.p. € 29

Met een extra glas prosecco (rosé of brut): prijs + € 8,50

Met een extra glas champagne Laurent-Perrier La Cuvée brut + € 15

DESSERTS

Koffie Goei Goesting – koffie met chocoladegebak	12
Crème brûlée – sinaasmadeleine – gel van framboos	12
Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom	13
Kinder Dame blanche	8
Moelleux van chocolade – Ferrero rocher – yoghurt	13
"Oma's" appeltaartje – vanille ijs – kaneel	13
Hasseltse Tiramisu – boudoir koekjes – speculoosjenever – vanille ijs	13
Sabayon – gemarineerde ananas – sorbet van bosvruchten – geroosterde amandelschilfers	13
Sorbet van framboos – schuim van yoghurt – pesto van munt	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!

BUBBELS

SPRANKELENDE WIJNEN

	GLAS	FLES
Laurent-Perrier Brut La Cuvée	15	85
Prosecco Brut	8,50	42,50
Prosecco Rosé	8,50	42,50
Champagne Laurent-Perrier Ultra Brut <i>(geen suiker / no sugar)</i>		110
Champagne Laurent-Perrier Cuvée Rose 0,75 l		140
Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle 0,75 l		285
Champagne Ruinart Blanc de Blancs		140
Champagne Ruinart Rosé		140
Champagne Dom Pérignon		295

MAGNUM

Champagne Laurent-Perrier Brut Rosé 1,50 l	305
--	-----

ROSÉ WIJNEN

Rosé Provence, Frankrijk	6,50	32,50
Château d'Esclans, Whispering Angel Rosé		65
Château de Selle, Cœur de Grain Rosé, Domaines Ott, Provence, Frankrijk TOP!		75

Beste rosé uit de Provence!

WITTE WIJNEN

Huiswijn	6,50	32,50
Sancerre 'Les Pierris', Domaine Champault – 100 % Sauvignon – Frankrijk – Loire	9,50	48
Uitbundig frisse en strakdroge Sancerre van Roger Champault. Lichtgeel van kleur met groene tinten. Intense geur met tonen van citrus, bloemen en kruisbessen. Droge, fruitige smaak met bloemige nuances, iets kruidig en lichtjes mineraal. De smaak is intens fris die goed in balans is met een fraaie lange sappige afdronk.		
Bourgogne Chardonnay Les Crenilles, Domaine Dubreuil-Fontaine – 100 % Chardonnay Bourgogne – Frankrijk – <i>Heel lekker!</i>	10,50	52
Een verleidelijke witte Bourgogne! Deze Chardonnay komt van een perceel in het vlakte deel van Pommard met een gemiddelde leeftijd van de wijnstokken van 30 jaar. De druiven worden met de hand geplukt en gesorteerd. 25% wordt gevermenteeerd in eikenhouten vaten, de rest in roestvrij staal en rijpt vervolgens nog eens 10-12 maanden. Deze Chardonnay heeft een ontspannen boeket met hints van peer en appelbloesem. Vrij rond in de mond, de finale onthult tropische smaken.		
Perro Callejero Reserve Chardonnay – 100 % Chardonnay – Mendoza – Argentinië	9,60	48
Deze wijnen ontstaan door de combinatie van druiven uit verschillende gebieden: een deel komt van wijngaarden in de Uco-vallei, een ander deel uit Agrelo en Perdriel. De wijngaarden zijn geleid met pergola's en zijn meer dan 12 jaar oud. De fermentatie vindt plaats in betonnen vaten. De helft van de wijn ondergaat een lichte koolzuurmaceratie en wordt vervolgens gevermenteeerd bij milde temperaturen, met geselecteerde gisten, wat resulteert in een geweldige frisheid, intensiteit en fruitige expressie. 50% van de wijn rijpt in gebruikte Franse en Amerikaanse eiken vaten gedurende 4 tot 6 maanden.		
Pinot grigio, Branko – Friuli – Italië – 100 % Pinot grigio – <i>Super lekker!</i>	9,80	48
Droog, complex, verfijnd en elegant maar een volle smaak. Past bij vis, schaal- en schelpdieren en pasta met zachte sausen.		

BELGIË

Genoels-Elderden Blauw	48
Clos d'Opleeuw, Chardonnay, Limburg	95
Clos d'Opleeuw Cuvée prestige	140
La Falize Chardonnay, Domaine de la Falize (Peter Colemont)	110
Wijnkasteel Vandeurzen Chardonnay Prestige (US hout)	52
Wijnkasteel Vandeurzen Chardonnay Carat (12 mnd Fr. eik)	62
Wijnkasteel Vandeurzen Albariño	65

DUITSLAND

Wassmer Chardonnay Grand Cru, 2019	120
Knipser Chardonnay, 2015	120

OOSTENRIJK

Kollwentz Chardonnay Tatschler	115
Kollwentz Chardonnay Gloria	127
Kollwentz Chardonnay Leithakalk	68

FRANKRIJK**ALSACE**

Riesling Grand Cru 'Schlossberg', Domaine Weinbach-Faller	113
---	-----

LANGUEDOC

Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin (zoet / sweet)	35
Muscadet de Sèvre et Maine sur lie, Domaine De la Furonnière	35
Domaine des Embasties, Chardonnay	35
Cairanne Réserve	37
Limoux Terroir de Vigne & Truffe, Chardonnay	43

LOIRE

Sancerre 'Les Pierris', Domaine Champault, Sauvignon	48
Pouilly-Fumé, Domaine Cédric Bardin	54
Domaine Belargus Gaudrets, 2018	97
Domaine Belargus Anjou, Treilles sec, 2018	218
'Baron de L', Domaine Baron Patrick de Ladoucett <i>Top Pouilly Fumé!</i>	155

BOURGOGNE

Macon La Roche Vineuse - Merlin	52
Macon Chardonnay, Les Busserettes J.M. Boilot	79
Macon Chardonnay, Le Berceau J.M. Boilot	79
Bourgogne Chardonnay Les Crenilles, Domaine Dubreuil-Fontaine <i>Heel lekker!</i>	52
Rully 'En Rosey', Domaine Chanzy, Chardonnay	57
Saint-Romain 'Clos sous le Château', Domaine Bohrmann, Chardonnay	98
Chablis 1 ^e Cru 'Fourchaume', Domaine Jean Dauvissat Père & Fils, Chardonnay,	95
Pouilly-Fuissé La Maréchaude Château de Beauregard Joseph Burrier	85
Bourgogne Aligoté Cathiard et Fils, 2022	67

Bourgogne Aligoté Coche-Dury, 2021	125
Bourgogne Chardonnay Coche-Dury, 2018	254
Bourgogne Chardonnay Coche-Dury, 2020	265
Bourgogne Chardonnay Coche-Dury, 2021	265
Bourgogne Blanc, Domaine Benoît Moreau, 2022	88
Bourgogne Côte D'or Chardonnay Pierre Morey, 2020	82
Bourgogne Blanc Henri Boillot, 2022	95
Bourgogne Blanc J.M. Boillot, 2022	85
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru En Remilly Jerome Fornerot, 2022	114
Saint-Aubin Champ Tirant, Jérôme Fornerot, 2022	89
Chassagne-Montrachet Thomas Morey, 2022	120
Chassagne-Montrachet Les Macherelles 1 ^{er} Cru Thomas Morey, 2022	135
Chassagne-Montrachet, Domaine Simon Colin	140
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru, Les Vergers Domaine Simon Colin	189
Chassagne-Montrachet Les Caillerets 1 ^{er} Cru Lamy-Caillat, 2020	825
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Combettes J.M. Boillot, 2022	169
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Champs Canet J.M. Boillot, 2022	156
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Champs Canet Latour-Giraud, 2020	195
Meursault 'Grands Charrons', Domaine Bouzereau	124
Meursault Eclat de Calcaire, Pierre Girardin 2021	144
Meursault 1 ^{er} Cru Genevières, Latour Giraud	195
Meursault Latour-Giraud, 2022	138
Meursault Les Narvaux, Latour-Giraud, 2022	158
Meursault 1 ^{er} Cru Genevières, Latour-Giraud, 2020 / 2021	196
Meursault Les Rougeots Coche-Dury, 2020	550

Corton-Charlemagne Grand Cru Pierre Vincent Girardin, 2020 395

Corton-Charlemagne Grand Cru La Croix Pierre Girardin, 2020 466

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Clos de la Marechale, Domaine F. Mugnier 335

BORDEAUX

Château Tour Léognan Blanc, Pessac-Léognan 42

Château Carbonnieux, Pessac Léognan 89

CÔTES DU RHÔNE

Viognier, IGP Collines Rhodaniennes, Domaine Louis Chèze 43

Condrieu 'Cuvée de Brèze' Domaine Louis Chèze 93

ITALIË

TOSCANE

Vernaccia di San Gimignano Riserva, Tenuta Le Calcinaie, BIO 52

Vistamare Ca' Marcanda, Gaja, Vermentino-Viognier 95

LOMBARDIJ

Ca'dell Bosco Salva Della Tesa 138

FRIULI

Sauvignon Blanc, Branko 49

Collio, Edi Keber *TOP!* 59,90

Were Dreams! IGT, Jermann, Chardonnay 115

ALTO ADIGE

Pinot Bianco Hofstatt, Kurtatsch *TOP!* 45

Löwengang Chardonnay DOC, Lageder Aloïs 138

UMBRIA

Cervaro, Castello della Sala IGT, Chardonnay 149

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo Emidio Pepe 117

PIEMONTE

Rossj-Bass Chardonnay Langhe DOC, Gaja 125

Gaja & Rey Chardonnay langhe DOC, Gaja 2017 295

SICILIA

Planeta Chardonnay 69

SPANJE**GALICIA**

Louro Godello, Rafael Palacios 55

As Sortes, Rafael Palacios 106

PAIS VASCO

Remirez de Ganuza Rioja Gran Reserva, 2013 190

PRIORAT

Kyrie Clos de l'Obac, 2019 170

RIAS BAIXAS

Albaráño, Rias Baixas 'Genio y Figura' 45

RUEDA

Quintaluna, Verdejo 'de Ossian' 49

Ossian prephiloxenic Verdejo *Prijs/kwaliteit beste witte wijn van Spanje!* 87

WERELD

Laibach 'The Ladybird' White, Chardonnay, Viognier, Chenin Blanc	Zuid-Afrika	38
Meerlust Chardonnay, Stellenbosch	Zuid-Afrika	57
Warwick Estate 'White Lady', Stellenbosch, Chardonnay <i>TOP!</i>	Zuid-Afrika	59
Cartology Chris Alheit, Chenin Blanc	Zuid-Afrika	75
Palladius Sadie Family, 2018	Zuid-Afrika	198

MAGNUMS WITTE WIJNEN

Bourgogne Chardonnay, Domaine Arnaud Baillot, 2021	120
Robert Denogent, Pouilly-Fuissé 'Les Reisses', Vieilles Vignes	190
Ca'dell Bosco Chardonnay Curtefranca	330
Where Dreams have no end, Jermann	295

RODE WIJNEN

		GLAS	FLES
Huiswijn		6,50	32,50
Rully 'En Rosey', Domaine Chanzy, Bourgogne – Frankrijk – 100 % Pinot noir	10 maanden houtlagering gevuld door 5 maanden inox. Deze mooie Bourgogne verrast door de balans van fruit en structuur. Vaste waarde voorde liefhebber van pinot noir! Foodpairing: gebraden gevogelte in saus, kalfszwezeriken, pasta's en risotto's.	11,40	57
Finca Bacara TWFNO 6M, Jumilla - Spanje – 100 % Monastrell	De kleur is zuiver en mooi: granaatrood met violette tinten. De aroma's zijn krachtig en intens met rijp fruit. Het is duidelijk herkenbaar dat deze wijn zes maanden heeft gerijpt op Amerikaans eiken. Ook de smaak is krachtig en rond met kruidige tonen. De balans tussen fruitige en hartige smaken zorgen voor een mooie harmonie.	8,40	42
Ziggurat Montefalco Rosso, Tenuta Castelbuon – Umbrië – Italië	70% sangiovese, 15% merlot, 15% sagrantino – WD: Licata Vini De biologische Montefalco Rosso heeft een diep robijnrode kleur. De neus valt meteen op door de elegantie en complexiteit van de open aroma's van kersen en morellen, kruidnagel en eindigend in balsamico-toetsen. Dezelfde elegantie is terug te vinden in de mond, een prachtig evenwichtige, omhullende, frisse en krachtige wijn die al volledig drinkbaar is, maar die ook zal profiteren van enige rijping	9,40	47
Dezzani Albarossa , Piemonte – Italië	100 % Albarossa (kruising tussen nebbiolo en barbera) Een mooie intens robijnrode kleur, met in de neus vooral rijkelijke aroma's van knapperige zwarte kersen, bramen, pruimen & toetsen van kreupelhout. Z'n smaak is elegant, met verfijnde structuren van specerijen, rode bessen & zwarte vruchten. Bij deze wijn heerst er een uitstekende balans tussen frisse zuren, rijpetannines, houtlagering en het fruit.	7,60	38
BELGIË			
Wijnkasteel Vandeurzen Tempranillo		47	
Aldeneyck Pinot Noir Barrique, Limburg		57	
Genoels-Elderen Pinot Noir, Limburg		75	

FRANKRIJK**LANGUEDOC**

Carignan, Domaine Tour Boisée, Côteaux de Peyriac, BIO	32
Limoux Terroir de Vigne & Truffe, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Malbec	38
Regis Monte Nero, Domaine Boucabeille, Grenache Noir, Syrah, Côtes-du-Roussillon village	42

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir, Domaine Bachelet	72
Bourgogne rouge Henri Boilot, 2022	88
Rully 'En Rosey', Domaine Chanzy	55
Beaune 1 ^{er} Cru Les Avaux, Domaine des Clos Grégoire Bichot, 2017	152
Beaune 1 ^{er} Cru Clos de la Mignotte, Domaine G. Noëllat, 2020	158
Bourgogne Pinot Noir Coche Dury, 2018	254
Bourgogne Pinot Noir Coche Dury, 2019	269
Bourgogne Pinot Noir Coche Dury, 2020	269
Auxey-Duresses Coche-Dury, 2021	285
Bourgogne Rouge Les Clusers, Domaine Truchetet, 2020	78
Bourgogne Rouge, Domaine Sylvain Cathiard & Fils, 2022	118
Bourgogne Cuvée de Noble Souche, Domaine Denis Mortet, 2020	118
Bourgogne Pinot Noir, Domaine Lignier-Michelot, 2021	74
Bourgogne Pinot Noir Coquard Loison Fleurot, 2020	83
Bourgogne Hautes-Côtes De Nuits Cathiard et Fils, 2021	145
Chambolle-Musigny, Domaine Coquard, 2020	142
Chambolle-Musigny, Domaine Mugnier, 2018	250

Chambolle-Musigny Vieilles Vignes Budelot-Baillet, 2020	112
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru Les Fuées, Domaine Mugnier, 2018	535
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru Les Cras Hudelot-Baillet, 2020	169
Vosne-Romanée Sylvain Cathiard & Fils, 2022	230
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru Les Suchots, Domaine J.M. Millot, 2018	298
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru En Orveaux Sylvain Cathiard & Fils, 2018	485
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru En Orveaux Sylvain Cathiard & Fils, 2019	550
Vosne-Romanée, Domaine Coquard Loison Fleurot, 2020	165
Volnay Eclat De Calcaire, Domaine Pierre Girardin, 2020	112
Nuits-Saint-Georges Les Chailots, Domaine Michel Gros, 2017	152
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Aux Murgers Sylvain Cathiard & fils, 2018	385
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Aux Murgers Sylvain Cathiard & fils, 2019	485
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de la Maréchale, Domaine Mugnier, 2017	255
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Clos de la Maréchale, Domaine Mugnier, 2020	295
Monthelie Coche Dury, 2018	290
Monthelie Coche Dury, 2019	298
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Lavaux Saint-Jacques, Domaine Pierre Girardin, 2020	295
Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs, Domaine Denis Mortet, 2020 / 2021	175
Gevrey-Chambertin Ma Cuvée Arnaud Mortet, 2020	165
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru La Bossière Harmand Geoffroy	210
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru La Perrière Harmand Geoffroy, 2020	210
Gevrey-Chambertin Cuvée de très Vieilles Vignes Arnaud Mortet, 2020 / 2021	239
Clos de Vougeot Grand Maupertui, Domaine J.M. Millot, 2017	345
Clos de Vougeot Grand Cru, Domaine Pierre Girardin, 2020	475
Pommard 1 ^{er} Cru Les Grands Epenots, Domaine Pierre Girardin, 2020	168
Corton Le Rognet Grand Cru, Domaine Y. Clerget, 2020	265

Echezeaux Grand Cru, Domaine Pierre Girardin, 2020	520
Morey-Saint-Denis, Domaine Coquard, 2017	98
Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes, Domaine Lignier-Michelot, 2020	118
Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru Les Faconnieres, Domaine Lignier-Michelot, 2020	169
Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru Les Chenevery, Domaine Lignier-Michelot, 2020	169
Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Coquard, 2017	285
Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Lignier-Michelot, 2020	496
Bonnes-Mares Grand Cru Hudelot-Baillet, 2020	580
Mazis-Chambertin Grand Cru, Domaine Harmand-Geoffrey, 2020	465

BORDEAUX

Château Fouqueyrat Saint-Emilion Grand Cru	40
Château Dutruch Grand Poujeaux, Moulis-en-Médoc	49,50
Château Branas Grand Poujeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot, Moulis	84
Château Villemaurine, Saint-Emilion Grand Cru, Merlot, Cabernet Franc	114
Château Montrose Saint-Estephe, 2015	335
Château Pontet-Canet Pauillac, 2015	305

CÔTES DU RHÔNE

Gigondas, Boissan, Cinsault, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah	52
--	----

ITALIË**PIEMONTE**

Barbera d'Alba Superiore, Giacomo Fenocchio <i>TOP!</i>	54
Barbera d'Alba Majano, Piero Busso	52
Barbaresco DOCG Ricü, Montaribaldi <i>Heel lekker!</i>	78
Barbaresco DOCG Ricü, Montaribaldi	85
Barbaresco 'Angelo', Albino Rocca <i>Absolute TOP!</i>	127
Barolo, Giacomo Fenocchio <i>TOP!</i>	99
Barolo DOCG, Monprivato, Giuseppe Mascarello	265
Barolo Ester Canale rosso, 2016 <i>TOP!</i>	450
Sperss Langhe Nebbiolo DOC, Gaja	265
Sito Moresco, Gaja, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo	87

TOSCANE

Morellino di Scansano DOC, Poliziano, Sangiovese	37
Rosso di Montalcino, Banditella, Col d'Orcia, Sangiovese	57
Brolio, Chianti Classico, Ricasoli, Sangiovese	47
Brolio Chianti Classico Riserva, Barone Ricasoli, Sangiovese	67
Promis Ca'Marcanda IGT, Gaja, Merlot, Syrah, Sangiovese	87
Guidalberto IGT, Tenuta San Guido, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese	97
Flaccianello della Pieve IGT, Fontodi, Sangiovese <i>100/100 Parker</i>	190
Poggio Di Sotto Rosso di Montalcino, Sangiovese	125
Stella Di Campalto, Rosso di Montalcino, 2014 <i>De TOP!</i>	185
Brunello di Montalcino, Poggio di Sotto, Sangiovese	198
Brunello di Montalcino, Argiano, Sangiovese	77,50
Brunello di Montalcino Pietroso, Sangiovese	98

Brunello di Montalcino DOCG, Soldera, Sangiovese	550
Sassicaia DOC, Tenuta San Guido	450

LOMBARDIJE

Valtellina Superiore 'Costa Bassa', Sandro Fay, Nebbiolo	49
--	----

SICILIA

Mille e una notte, Donna Fugata, Nero d'Avola	112
---	-----

TRENTINO

Vigneti delle Dolomiti IGT San Leonardo, 2014 <i>TOPPER!</i>	135
--	-----

VENETO

Munus, Bardolino, Guerrieri Rizzardi <i>Lekker!</i>	45
Amarone, Costasera, Masi, Corvina, Rondinella	105
Valpollicella Classico Superiore DOC, Quintarelli Giuseppe	169

SPANJE**RIBERA DEL DUERO**

Aalto	102
-------	-----

JUMILLA

Rabia, Bodega Cerrón <i>Super lekker!</i>	39
Juan Gil 'Silver Label'	45

LA RIOJA

Roda Reserva	82
Roda 1 Reserva	110

CASTILLA Y LEÓN

Vega Sicilië, Unico, 2005	450
---------------------------	-----

WERELD

Special blend, Bodega del Fin del Mundo, Cabernet Sauvignon, Malbec	Argentinië	79
Gran Enemigo El Cepillo <i>TOP!</i>	Argentinië	124

MAGNUMS RODE WIJNEN

Morellino di Scansano DOC, Poliziano, Sangiovese, Toscana	75
Guidalberto IGT, Tenuta San Guido, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Toscana	220
Bourgogne Rouge 'La Montagne', Domaine Arnaud Baillot, 2021	120
Gevrey Chambertin 'Mes Cinq Terroirs', Domaine Denis Mortet	375
Stella Di Campalto, Rosso di Montalcino, 2014 <i>De TOP!</i>	395
Soldera, Sangiovese Grosso, Toscana	1300

APERITIEVEN

Aperitief Goei Goesting:

L'Apéri Vino Gin – Campari & Fever Tree Mediterranean	15
Crodino (non alchhol, 17,50 cl)	6,50
Aperol	6,50
Aperol spritz	9,50
Negrini (Campari – Bulldog – Martini rosso)	12
Campari	7
Campari spritz	9,50
Campari tonic	9,50
Campari orange / soda	9,50
Amaro d'Arancia Rossa met spritz	12
Amaro d'Arancia Rossa	10
San Pellegrino Sanbitter (non alcohol)	6,50
Limoncello spritz	11
Montenegro	7
Baileys	8
Amaretto 'Berta' di Mombaruzzo	9
Grand Marnier	8
Sambucca 'Berta' di Anise	10

GIN TONICS

Citrus

L'Aperi Vino gin & Fever Tree Mediterranean	15
Tanqueray Ten & Fever Tree Mediterranean	15
Copperhead & Fever Tree Mediterranean	15

Floraal

Hendricks & Fever Tree Indian	14
-------------------------------	----

Kruidig

Bulldog gin & Fever Tree Indian	14
Bombay East & Fever Tree Indian	13
Monkey 47 gin & Fever Tree Indian	15

COCKTAIL KLASIEK

Paper planes (Otis rum – aperol – vermouth – lime)	14
Margarita	14
Moscow mule	14
Mai tai	14
Mojito	14
Negroni	12
Pornstar Martini	14
Whiskey sour	14
Espresso Martini	14

MOCKTAIL

Mocktail Goei Goesting	10
Ice Tea mocktail	10
Spice Mule, Fryns 0,0%, Fever Tree Ginger Beer	13
Copperhead Elixir & Fever Tree Mediterrean tonic	10
Botaniets Ginger / Yuzu 0,0% & Fever Tree Indian tonic	13
Dark Daiquiri: Havaniets rum 0,0%, citroensap, Bacanha Falernum	15

VODKA

Belvedere Premium vodka	9
-------------------------	---

JENEVER

Smeets Extra Hasseltse Jenever	6,50
--------------------------------	------

COGNAC

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

VERMOUTH

Vermouth Rosso, Contratto	12
Vermouth Bianco, Contratto	12

R(H)UM

Havana Club Cuban 7 years	7,50
Ron Barceló Imperial	8,50
Ron Diplomático reserva exclusiva	14
Ron Zacapa Centenario XO	30
Mount Gay XO	16
Bacardi	8
Bacardi reserva	9

WHISKY

Johnnie Walker blended whisky Black label	9
Johnnie Walker blended whisky Red label	8
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	9
------------------------	---

GRAPPA

Grappa Berta Elise	14
Grappa Berta Tre Soli Tre	25
Grappa Berta Roccanivo	35
Grappa Berta Valdavi	13,50

BIEREN

Stella Artois van 't vat 25 cl	3,40
Hoegaarden	3,50
Ter Dolen kriek	4,80
Benediktiner Weissbier	3,70
Leffe blond	5,10
Leffe bruin	5,10
Duvel	5,60
Carlsberg	4,40
Stella 0,0% alc	3,40
Leffe blond 0,0% alc	4,50
Leffe bruin 0,0% alc	4,50

FRISDRANKEN

Vers sinaasappelsap	5
Minute Maid Sinaas – Appel – Tomaat	3,80
Fuze tea	3,50
Coca Cola Classic – Coca Cola Light – Coca Cola Zero	3,40
Fever Tree Tonic Soda – Indian – Mediterranean – Elderflower – Clementine – Ginger Ale – Ginger Beer	4,80
Gini	3,70
Royal Bliss Tonic	3,50
Acqua Panna – plat water 0,25 l	3,40
Acqua Panna – plat water 0,50 l	6,20
Acqua Panna – plat water 1 l	10
San Pelligrino – bruisend water 0,25 l	3,40
San Pelligrino – bruisend water 0,50 l	6,20
San Pelligrino – bruisend water 1 l	10
Sprite	3,50
Fanta	3,50
Tönissteiner Citoen – Orange	4,00
Tönissteiner Vruchtenkorf	4,20
Perrier	4,20

THEE

Organic Earl Grey	4,10
Organic Green Dragon	4,10
Marrakesh Mint Green Tea	4,10
Organic Detox Infusion	4,10
Chamomille Citrus	4,10
Ginger Twist	4,10
Wild Berry Hibiscus	4,10

CHOCOMELK

Koude chocomelk	3,20
Warme chocomelk	3,40
Warme chocomelk met slagroom	3,50

KOFFIE (LAVAZZA)

Ristretto	3,60
Espresso	3,60
Caffè crema	3,60
Dubbele espresso	5,20
Cafeïne vrije koffie	3,60

CAPPUCCINO

Espresso macchiato	3,70
Cappuccino met melkschuim	3,90
Decafeïne cappuccino met melkschuim	3,90

LATTE

Latte	3,95
Decafeïne latte	3,95

ALCOHOLISCHE KOFFIE

Spaanse koffie	12,50
<i>Warme Licor 43, koffie, opgeklopte room, kaneel</i>	
Irish koffie	12,50
<i>Warme whisky met bruine suiker koffie en opgeklopte room</i>	
French koffie	12,50
<i>Warme cognac met bruine suiker koffie en opgeklopte room</i>	
Italian koffie	12,50
<i>Warme Amaretto met bruine suiker koffie en opgeklopte room</i>	