

## NIEUWJAARSMENU 2025 (Lunch en Diner)

Amuse van de chef

Tomaat met grijze Noordzeegarnalen – kropsla – tomaat – scharrelei



Tagliata van kalfsfilet pur – roomsausje met Parijse champignons en spekjes – spinazie – aardappelkroketten



Hasseltse Tiramisu – boudoir koekjes – speculoosjenever – vanille ijs

Prijs: 3-gangen menu: € 64 /p - Met aangepaste wijnen + € 28 /p

Gelieve te bevestigen per mail op [info@degoeigoesting.be](mailto:info@degoeigoesting.be)

Tenminste 4 dagen voor de datum van de reservatie

## NIEUWJAARSMENU VOOR KINDEREN

Hapje van de chef

Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie

Parelhoen filet met een sausje van paddestoelen – appelmoes – kroketjes

Vanille-ijs met chocoladesaus

Prijs: € 34 /p

**'s middags serveren we enkel de menu, 's avonds is er de keuze tussen Nieuwjaarsmenu of à la carte**