

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 – smeulige 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 (<i>lekker wit dessertwijntje uit Toscane!</i>)	13
Niepoort Porto LBV 2014 – Super lekker!	8