

DINERKAART

3-GANGENMENU € 44,5

voorgerecht of soep • hoofdgerecht • dessert

4-GANGENMENU € 50

voorgerecht • soep • hoofdgerecht • dessert

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VLAAMSE GOESTING

rucola • truffelcrème • parmezaan • pijnboomspitten

VITELLO TONATO

dungesneden kalfsrosbief • tomatensalsa • tonijncrème

ZALMPRALINE

gerookte zalm • rillette van forel •
granny smith • mierikswortel

SCAMPI'S IN KNOFLOOKBOTER

SALADE ARDENNAISE

jonge bladsla • pas de bleu • krokante Ardennerham •
walnoten • druiven • frambozendressing

✓ SALADE CAPRESE

buffelmozzarella • tomaat • basilicumpesto

SOEPEN

ZEEUWSE MOSSELSOEP bieslookcrème

✓ **VELDERWTJESSOEP** crème fraîche • munt

HOOFDGERECHTEN

geserveerd met aangepaste groenten & aardappelgarnituur

GOESTING' VAN DE CHEF

gerecht van de dag • vraag onze bediening

DIAMANTHAAS kruidenkorst • salsa verde

STOVERIJ VAN KALFSSUKADE

sinaasappel • abrikozen • bospeen • tomaat

CAESAR SALADE

hoevekip • ei • pancetta • parmezaan • knoflookcroutons

LAMSBROCHETTE + € 2

rozemarijn-muntsaus • mediterrane groenten

• • •

MOSSELEN € dagprijs

in het seizoen • diverse bereidingswijzen

VISPLATEAU VLAAMSE GOESTING + €6,5

gerookte zalm & paling • gebakken mosselen •
langoustine • oester • sardines • ansjovis • scampi

VANGST VAN DE DAG

dagelijks wisselend • vraag onze bediening

• • •

✓ GEITENKAAS-CITRUSSALADE

geitenkaas in sesamkorstje • sinaasappel •
grapefruit • avocado • limoendressing

✓ ZUIDERSE GROENTENLASAGNE

aubergine • courgette • paprika • tomaat • feta

DESSERTS

DESSERT VLAAMSE GOESTING

banketbakkerscrème • rood fruit • gebrand eiwitschuim

PANNA COTTA

aardbei • munt • meringue

DAME NOIRE

chocoladeroomijs • chocoladesaus • amandelschilfers

TIRAMISU bitterkoekjes • sinaasappel • rozemarijn

CITROENTAART

framboos • gebrand eiwitschuim

KAASPLANKJE + € 3

selectie van 4 Belgische en Franse kazen

KOFFIE OF THEE

keuze uit allerlei soorten koffie & thee.
Geserveerd met lekkers.

LIEVER LOSSE GERECHTEN?

- voorgerecht: €16
- soep: €9,50
- hoofdgerecht: €26,50
- dessert: €9,50

*Vegan, gluten- of lactosevrij? Liefst horen we dit vooraf.
We rekenen hiervoor een supplement van €2,5 p.p.*



VLAAMSE GOESTING