

# DINERKAART

## 3-GANGENMENU € 44,5

voorgerecht of soep • hoofdgerecht • dessert

## 4-GANGENMENU € 50

voorgerecht • soep • hoofdgerecht • dessert

## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO VLAAMSE GOESTING

rucola • truffelcrème • parmezaan • pijnboompitten

### PATÉ VAN PARELHOEN

abrikozenchutney • pistache

### ROSBIEF VAN KALF

bloemkool • picalilly

### KRABCOCKTAIL + € 2

venkel • mango

### TERRINE VAN ROG

lenteui • kappertjes

### ✓ GEVULDE ARTISJOK

artisjokbodem • ratatouille van zuiderse groenten • pecorino

## SOEPEN

### ✓ BOSPEEN-KOKOSSOEP

koriander

### PORTUGESE VISSOEP MET ZEEVRUCHTEN

## HOOFDGERECHTEN

*geserveerd met aangepaste groenten & aardappelgarnituur*

### 'GOESTING' VAN DE CHEF

gerecht van de dag • vraag onze bediening

### DIAMANTHAAS

provençaalse saus

### POUSSIN À L'ESTRAGON + € 2

voorjaarskip • dragonsaus • salade

### PROCUREUR VAN LIVAR

Livar streekvarken • kruidenkorst • mosterd-tijmsaus

### KALFISOESTER + € 3

morillesaus • akkerpaddenstoelen

• • •

### VANGST VAN DE DAG

dagelijks wisselend • vraag onze bediening

### SLIPTONGEN + € 2

salade

• • •

### ✓ THAISE GROENTENCURRY MET JACKFRUIT

jasmijnrijst

### ✓ GEVULDE CANNELONI

spinazie • ricotta • tomaten-basilicumsaus • parmezaan

## DESSERTS

### DESSERT VLAAMSE GOESTING

banketbakkerscrème • rood fruit • gebrand eiwitschuim

### CRÊPES SUZETTE + € 2,5

flensjes • vanilleroomijs • Grand Marnier • sinaasappel

### VERONIQUE'S KOEKSKESTAART

petit beurre • crème au beurre • chocolade

### BANANA SPLIT

gebakken banaan • vanilleroomijs • chocoladesaus

### CHEESECAKE

cranberrycoulis

### KAASPLANKJE + € 4

selectie van 4 Belgische en Franse kazen

### KOFFIE OF THEE

keuze uit allerlei soorten koffies & thees.

Geserveerd met lekkers.

### LIEVER LOSSE GERECHTEN?

- voorgerecht: €16
- soep: €9,5
- hoofdgerecht: €26,5
- dessert: €9,5

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



VLAAMSE GOESTING