



VLAAMSE GOESTING

Voorgerechten

€ 11

Carpaccio *Bleu Belge*

rucola • truffelcrème • parmezaan • pijnboompitten

Gravad lax + € 1,5

zeekraal • mosterd-dillecrème

Salade caprese

tomaat • buffelmozzarella • basilicumpesto

Scampi's in knoflookboter

Ardennerham & meloen

Pas de Bleu kaas • salade • dressing van rode vruchten

Proeverijtje 'Vlaamse Goesting' + € 2,5

gravad lax • ham & meloen • langoustinesoepje

Soepen

€ 7,5

Langoustinesoep + €2

rouille • brioche

Spinaziesoep

snippers van gerookte zalm

Hoofdgerechten

€ 21,5

Vis

Vangst van de dag

Sliptongen + € 2

salade

Noorse visschotel + € 4

zalm • forel • rivierkreeft • paling • mosselen • garnalen • scampi's

Vlees

'Goesting' van de chef

gerecht van de dag •
vraag onze bediening

Bavette *Bleu Belge*

truffel-shiitakesaus (+ zomertruffel: + € 2,5)

Meer gerechten op ommezijde >

3 gangenmenu: € 33,5

4 gangenmenu: € 38,5



VLAAMSE GOESTING

Desserts

€ 7

Ardense tournedos + € 6
stroganoffsaus

Entrecôte van Kuusj streekvarken
van de grill • tomatenboter
• kruidensalade

Stoofpotje van hoevekip & oude geuze
salade met walnoten & abrikoos

Veggie

Thaise groentencurry
groene curry • koriander • rijst

Zomerse penne
courgette • zongedroogde tomaatjes • spinazie
cashew • pesto • parmezaan

Dessert 'Vlaamse Goesting'

banketbakkerscrème • rode vruchten • gebrand eiwitschuim

Panna cotta • framboos

Limoenmousse • munt • pistache

Roomijs praliné • saus van butterscotch • notenmélange

Chocolademoelleux • vanilleroomijs

Kaasplankje + € 2

selectie van 4 Belgische en Franse kazen

Speciale koffie of thee

Koffie met een likeurtje erin of ernaast € 6,5
keuze uit Tia Maria, Licor 43, Amaretto, Grand Marnier,
Cointreau, Baileys, Elixir d'Anvers, Irish Coffee, French
Coffee

Verse muntthee of verse gemberthee € 3,5

3 gangenmenu: € 33,5

4 gangenmenu: € 38,5