



VLAAMSE GOESTING

DINERKAART



VLAAMSE GOESTING

3 gangen: € 33,50

4 gangen: € 38,50

Voorgerechten

Carpaccio *Bleu Belge*

rucola • truffelcrème • parmezaan • pijnboompitten

Terrine van konijn

hazelnoten • chutney van pruimen

Salade Val-Dieu

krokant Val-Dieukaasje • druiven • bramendressing

Tartaartje van verse zalm (+ € 1,50)

avocado • kappertjes • rode ui • mosterd-dillecrème

Scampi's in knoflookboter

Garnaalkroketten

remouladesaus • toast

Proeverijtje 'Vlaamse Goesting' (+ € 1,50)

terrinen van konijn • zalmtartaartje • kervelsoepje

Soepen

Kervelsoep

balletjes van hoevekip • rijst

Blankenbergse vissoep

brioche met rouille

Oesterzwammensoep

kruidencrème



VLAAMSE GOESTING

Hoofdgerechten

Geserveerd met warme seizoensgroenten en aardappelgarnituur.

Vlees

'Goesting' van de chef

gerecht van de dag •
vraag onze bediening

Stoverij van Krull varkenswangetjes

bereid met *Westmalle
Dubbel* • peperkoek

Steak van struisvogel

(+ € 3,00)
rode-portsaus • veenbessen

Kalfsoester (+ € 2,00)

rozemarijn • vleesjus

Gevulde hoevekip

pruim • spek • stroopsaus

Biefstuk *Bleu Belge* (+ € 2,00)

shiitakesaus • truffel

Vis

Vangst van de dag

Zeebaars *méditerranée*

tomaat • pesto •
mozzarella • uit de oven

Linguini scampi (+ € 1,50)

zeekraal • spinazie •
pernodsaus

Veggie

Zuiderse papardelle

tomaat • courgette • paprika
• mozzarella • parmezaan

Quiche van babyspinazie

feta • kerstomaat •
bataat • paddenstoelen

**Een bijpassend wijntje bij uw hoofdgerecht?
Vraag advies aan onze bediening of bekijk onze wijnkaart!**



VLAAMSE GOESTING

Desserts

Dessert 'Vlaamse Goesting'

banketbakkerscrème • rode vruchten • gebrand eiwitschuim

Parfait met gezouten karamel

crème van butterscotch

Trifle van chocolade

mascarpone • ganache

Huisgemaakt citroentaartje

coulis van framboos

Crème brûlée

parfum van tonkabonen • vanille-bourbonijs

Kaasplankje (+ € 2,00)

selectie van 4 Belgische kazen

Speciale koffie of thee

Koffie met een likeurtje erin of ernaast

keuze uit Tia Maria, Licor 43, Amaretto, Grand Marnier, Cointreau, Baileys, Elixir d'Anvers, Irish Coffee, French Coffee

Verse muntthee of verse gemberthee

Alles op deze kaart is ook los te verkrijgen:

Voorgerecht: € 11,00

Soep: € 7,50

Hoofdgerecht: € 21,50

Dessert: € 7,00

Speciale koffie: € 6,50