



**VLAAMSE GOESTING**

**DINERKAART**



## VLAAMSE GOESTING

**3 gangen: € 32,50**

**4 gangen: € 37,50**

### Voorgerechten

#### **Carpaccio 'Bleu Belge'**

rucola – truffelcrème – parmezaan – pijnboompitten

#### **Spiesje van scampi (+ € 1,50)**

pappardelle – zachte kerrie

#### **Pakketje van gerookte zalm & forel (+ € 1,50)**

mierikswortel – appel – bieslook

#### **Champignons à la crème**

kruiden – knoflook

#### **Herfstsalade**

Pas de Bleu kaas – verse vijg –  
krokantje van serranoham – portdressing

#### **Proeverijtje 'Vlaamse Goesting' (+ € 2,50)**

kleine carpaccio – herfstslaatje – soepje van aardpeer

### Soepen

#### **Soep van aardpeer**

bospaddenstoelen – pesto van boerenkool – hazelnoot

#### **Mosterdsoep**

spekjes – zuurkool

#### **Soep van de dag**



## VLAAMSE GOESTING

### Hoofdgerechten

Geserveerd met warme seizoensgroenten en aardappeln garnituur.

#### Vlees

**Spies van ossenhaas**  
stroganoffsaus

**Stoverij van Krull  
varkenswangetjes**  
peperkoek – Luikse siroop

**Canard à l'orange (+ € 1,50)**  
sinaasappel-portsaus

**Duo van kalfsoester &  
biefstuk *Bleu Belge***  
(+ € 2,00)  
saus van shiitake en  
eekhoortjesbrood

**Kalfslever 'grand-mère'**  
spekjes – ui – appel

**Biefstuk van hert (+ € 3,00)**  
veenbessensaus met  
rode wijn

#### Vis

**Forel à l' Ardennaise**  
spekjes – ui – tijm

**Vangst van de dag**  
**Linguini scampi (+ € 1,50)**  
scampi – spinazie –  
mosselen – chorizo

#### Veggie

**Mediterraanse  
groentenlasagne**  
aubergine – courgette –  
tomaat – paprika

**Linguini truffel**  
spinazie – paddenstoelen –  
truffel – parmezaan

**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

#### Crème brûlée van hazelnoot

met praliné-ijs

#### Crumble van appel

met vanilleroomijs

#### Tiramisu van speculoos & Tia Maria

#### Fantasie van pure chocolade (+ € 1,00)

mousse – brownie – parfait

#### 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: € 20,50

Dessert: € 7,00

Speciale koffie: € 6,50