



VLAAMSE GOESTING

Voorgerechten

(€ 11,00)

Carpaccio *Bleu Belge*

rucola • truffelcrème • parmezaan • pijnboompitten

Terrine van zalm & rivierkreeft (+ € 1,50)

courgette • doperwt • dressing van limoen & appel

Salade caprese

(omaat • buffelmozzarella • basilicumpesto

Scampi's in knoflookboter

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

terrinen van zalm • salade caprese • spinaziesoepje

Soepen

(€ 7,50)

Spinaziesoep

snippers van gerookte zalm

Tomaten crème

daslookpesto

Hoofdgerechten

(€ 21,50)

Vis

Vangst van de dag

Sliptongen (+ € 2,00)

salade

Noorse visschotel (+ € 4,00)

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

Vlees

'Goesting' van de chef

gerecht van de dag • vraag onze bediening

Stoverij van lam

abrikoos • roseval aardappeltjes uit de oven

Meer gerechten op ommezijde >

3 gangenmenu: € 33,50

4 gangenmenu: € 38,50



VLAAMSE GOESTING

Entrecôte van *Kuusj* streekvarken

van de grill • tomatenboter
• kruidensalade

Caesar salade

romeinse sla • kip • ei • croutons
• krokante ham • parmezaan

Biefstuk *Bleu Belge* (+ € 2,00)

provençaalse saus

Veggie

Thaise groentencurry

groene curry • koriander • rijst
(vegan)

Zomerse penne

courgette • zongedroogde tomaatjes • spinazie
cashew • pesto • parmezaan

Desserts

(€ 7,00)

Dessert 'Vlaamse Goesting'

banketbakkerscrème • rode vruchten • gebrand eiwitschuim

Panna cotta

framboos

Limoenmousse

mint • pistache

Aardbeien "Romanoff"

Kaasplankje (+ € 2,00)

selectie van 4 Belgische en Franse kazen

Speciale koffie of thee

Koffie met een likeurtje erin of ernaast (€ 6,50)

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

Verse muntthee of verse gemberthee (€ 3,50)

3 gangenmenu: € 33,50

4 gangenmenu: € 38,50