

BITES

BROOD VAN ALLES 9.50

Twee warme broodjes uit de oven met tomatentapenade, aioli, pesto en kruidenboter

NACHO'S CLASSIC 11.00

Warme nacho's met chilisaus, guacamole, jalapeño, crème fraîche, lente-ui en tomatensalsa extra cheddar-cheese saus +1.00, pulled chicken + 2.50

GAMBAS AL PIL PIL 11.00

Gamba's in hete olie met knoflook, Spaanse peper en brood

VOORGERECHTEN

VEGA CARPACCIO 12.50

Carpaccio van selderij, gele-en paarse wortel, een frisse balsamico dressing, gebrande pittenmix, lente-ui en Parmezaanse kaas

KATAIF 12.50

Gegrilde groenten in tempura met knapperig gesponnen deeg, gebrande noten en een beurre noisette

CARPACCIO CLASSIC 13.50

Dungesneden rundercarpaccio, Parmezaanse kaas, gebrande pittenmix, lente-ui, pesto of truffelmayonaise

GEROOKTE EEND 14.50

Gerookte eendenborstfilet met een gel van tijm en citrusfruit, salade van gele biet met citroenmelisse

CARPACCIO GAMBA 15.50

Dungesneden rundercarpaccio, Parmezaanse kaas, gebrande pittenmix, lente-ui, in oosterse marinade gebakken gamba's met champignons en misomayonaise

COQUILLES PORK BELLY 16.50

Langzaam gegaard buikspek met een coquille, aardappelkaantjes, zuurtje en een saus van 5-spices

STEAK TARTAAR 16.50

Frans klassieker bestaande uit rauw rundvlees met stevige smaakmakers als worcestersaus, tabasco, kappertjes, augurkjes, rauwe ui en een gepocheerd kwartelei

SOEPEN

Geserveerd met brood en kruidenboter

Soepen kunnen ook met bacon worden geserveerd

BOSPADDESTOELEN MOSTERDSOEP 9.00

Romige mosterdsoup met bospaddestoelen en lente- ui

SOEP VAN DE MAAND 9.00

Vraag de bediening

HOOFDGERECHTEN VLEESGERECHTEN

Onze vleesgerechten worden geserveerd met puree van aardappel, seizoensgroenten en geroosterde aardappelen

DIAMANTHAAS 26.50

Gegrilde rundermedaillons met een crème van gepofte kastanjes en een jus van tijm en rozemarijn

SURF EN TURF 28.50

Gegrilde runderlende, in oosterse marinade gebakken, knoflookgarnalen, champignons en paprika met lente- ui met romige misosaus

CANARD À L'ORANGE 28.50

Rosé gegaarde eendenborst met krokante huid, sinaasappelsaus en gebrande noten

HERTENBIEFSTUK 29.50

Hertenbiefstuk met een rodeport saus, stoofpeertjes en gebakken bospaddestoelen

VISGERECHTEN

Onze visgerechten worden geserveerd met crème van zoete aardappel, gele wortel, seizoensgroenten en geroosterde aardappelen

ZALM 26.50

Gegrilde zalmfilet geserveerd met een dille-, limoen-, en tijm reductie en een salade van linzen

TONIJN 26.50

Steak van gegrilde tonijn met een mediterrane antiboise, saus van limoen en haricots verts

ZEEBAARS 26.50

In bananenblad gegaarde zeebaars met een lauwwarme salsa van snijbonen, paprika, kemirnoten met een licht kruidige kokosrijst

VEGETARISCHE GERECHTEN

Onze vegetarische gerechten worden geserveerd met een puree van aardappel, gele wortel en geroosterde aardappelen

LASAGNE 19.50

Lasagne van pompoen en ricotta met laagjes van courgette en pompoen

AUBERGINE 19.50

Gepofte aubergine gevuld met tomaat, ui, paprika, kikkererwten, met ras el hanout kruiden en een olie van groene kruiden en granaatappel


WELLINGTON 19.50

Bladerdeegrol gevuld met gepocheerde groenten, fetakaas, walnoten en geitenkaas met een saus van dille en kervel

DINERKAART

ALTIJD GOESTING PLATES

Geserveerd met een frisse salade van komkommer, paprika, rode- en lente-ui, dressing en dikke frieten met mayonaise

SATÉ	19.50
Spies (200 gram) van gemarineerde kippendij met pindasaus, krokante uitjes en zoetzuur	
WILDSTOOF	21.50
Goed gevulde wildstoof met champignons, winterpeen, bleekselderij, ui en rode wijn	
RUNDERBURGER	18.50
Gegrilde burger met verse kropsla, tomaat, rode ui, koolsla en huisgemaakte burgersaus, extra kaas + 1.00	
KIPBURGER	18.50
Crispy burger met verse kropsla, tomaat, rode ui, koolsla en huisgemaakte burgersaus, extra kaas + 1.00	
AVOCADOBURGER 	18.50
Burger met blokjes avocado en knapperige maïskorrels in een krokante paneerlaag jalapeño en quinoa met verse kropsla, tomaat, rode ui, koolsla en huisgemaakte burgersaus extra kaas, + 1.00	

MAALTIJDSALADES

Gemengde salade van komkommer, paprika, rode- en lente-ui en dressing.

Onze salades worden geserveerd met brood en kruidenboter.

U kunt ook dikke frieten met mayonaise i.p.v. brood bestellen voor + 2.75

GEITENKAAS 	15.50
Lauwwarme geitenkaas, rode biet, dingesneden groenten, komkommerlint, dadels, walnoten en portstroop	
GROENTEN 	15.50
Gebakken seizoensgroenten, Parmezaanse kaas, pittenmix, dadels, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise	
KIP	17.50
Gebakken kippendijen, seizoensgroenten, champignons, pittenmix en kerriemayonaise	
CARPACCIO	18.50
Rundercarpaccio van het rund met Parmezaanse kaas, gebrande pittenmix, dingesneden lente-ui, met pesto of truffelmayonaise	
SURF & TURF	19.50
In oosterse marinade gebakken biefstukpunten, gamba's en champignons met lente-ui en misomayonaise	

GOESTING



DESSERTS

Al onze desserts worden geserveerd met een bijpassend garnituur.

GOESTING'S CHEESECAKE	9.50
Cheesecake met een geleï van kers, braam, limoen, merengue en een bolletje vanille-ijs	
PARFAIT	9.50
Kruidige Parfait van pompoen, kruiden & vanille	
WAFEL	9.50
Sandwich met een ganache van stoofpeertjes, kaneel, crème van banaan geserveerd met een bolletje kaneel-ijs	
DAME BLANCHE OF SUNDAE	9.50
Drie bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus of met karamelsaus en fudge	
OOK LEKKER VOOR NA DINER	
LIQOR 43 KOFFIE	7.50
koffie, Liqor 43 en slagroom	
ESPRESSO MARTINI	9.75
Espresso, Kalua, Butterscotch en Wodka	
SPECIALE KOFFIE KAMEL	5.50
Espresso met warme melk, karamelsiroop, slagroom en karamelblokjes	