

DINERKAART

Welkom bij Goesting.

Laat u verwennen door onze keukenbrigade en ontdek onze verfijnde menukaart.

Van smaakvolle vlees- en visgerechten tot creatieve vegetarische opties –

bij ons vindt u altijd iets dat past bij uw goesting.

Onze bedieningsmedewerkers helpen u graag bij het kiezen van de passende wijn,

een karaktervol bier van de tap of een stijlvolle cocktail.

Sluit uw diner af met een verrassend dessert, een elegant digestief,

een glas port of een bijzondere koffie.

Heeft u een allergie of speciale wensen?

Laat het ons gerust weten – ons team zorgt met plezier voor een culinaire beleving op maat.

APPETIZERS

Brood van alles

Vers gebakken brood met tomatentapenade, aioli, pesto en kruidenboter 9.50

Nachos

Gegratineerd met kaas, chilisaus, guacamole, tomatensalsa, crème fraîche en lente ui 11.00

Topping: cheddar saus | jalapeño +1.00

VOORGERECHTEN

Gambas al Ajillo

Garnalen in hete olijfolie met knoflook, chili en peterselie 11.00

Tomaat en Burrata

Tomatentartaar, burrata, basilicummayonaise, aceto balsamico en basilicumolie 13.50

Vitello Tonnato

Dungesneden kalfsvlees, tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en tomatenolie 13.50

Carpaccio van Rund

Parmezaanse kaas, pittenmix, rucola, pesto en/of truffelmayonaise 13.50

Tartaar van Zalm

Rauwe zalm, citroenolie, rode ui, augurk, wakamé, sesamzaadjes en dille-wasabimayonaise 14.50

Surf & Turf

Carpaccio met in oosterse marinade gebakken knoflookgarnalen, champignons, rode ui, paprika, komkommer en misomayonaise 18.50

SOEPEN

Bospaddenstoelen-mosterdsoep

Romige mosterdsoep met bospaddenstoelen 9.00

Seizoenssoep

Wisselend aanbod 9.00

Geserveerd met brood & kruidenboter

bacon mogelijk

HOOFDGERECHTEN

Vlees

Canard

Gebakken eendenborst met sinaasappel-knoflookjus 28.50

Carrillada

Langzaam gegaarde varkenswang in rode portsaus 27.50

Delmonico

Gegrilde ribeye in knoflookolie en chimichurripesto 29.50

Surf & Turf

Gegrilde biefstuk met in oosterse marinade gebakken knoflookgarnalen, champignons en romige misosaus 29.50

Vleesvariatie

Dagprijs

Alle vlees gerechten worden geserveerd met aardappelmousseline, gebakken aardappeltjes en seizoensgroenten

Vis

Zalm

Gegrilde zalmfilet met romige dille-limoensaus 26.50

Visvariatie

Dagprijs

Alle vis gerechten worden geserveerd met erwtenpuree, gebakken aardappeltjes en seizoensgroenten

Vegetarisch

Wellington

Bladerdeeg gevuld met spinazie, geitenkaas en walnoten met zoetzure salade en kruidenroomsaus 19.50

Portobello Farcis

Portobello gevuld met Provençaalse duxelles van champignons, knoflook en ui gegratineerd met Parmezaanse kaas met balsamico, kappertjes en bieten 19.50

Kalebas

Courgette op mediterrane wijze gevuld met zongedroogde tomaten, olijven en knoflook gevuld met geitenkaas en walnootcrumble 19.50

Alle vegetarische gerechten worden geserveerd met aardappelmousseline en gebakken aardappeltjes

KLASSIEKERS

Geserveerd met frieten en mayonaise en een frisse salade

Runderburger

Sla, tomaat, rode ui, augurkenrelish, koolsla en huisgemaakte saus 18.50

Kipburger

Krokante kip, sla, tomaat, rode ui, augurkenrelish, koolsla en huisgemaakte saus 18.50

Shrimp Burger

Krokante garnalen, sla, tomaat, rode ui, augurkenrelish, koolsla en sriracha-ravigotesaus 18.50

Shiitake Burger

Vegetarisch, van lokale kwekerij, sla, tomaat, rode ui, augurkenrelish, koolsla en huisgemaakte saus 18.50

Supplement: cheddar saus of kaas +1.00

Saté van Kippendij

Satésaus, krokante uitjes, kroepoek en zoetzuur 19.50

Vlaamse Stoof

Runderstoof met champignons, wortel, bleekselderij, ui en rode wijn 21.50

SALADES

*Gemengde salade met komkommer, paprika en dressing
Met brood en kruidenboter (of friet ipv brood +2.75)*

Groenten

Gebakken groenten, Parmezaan, pittenmix, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise 14.50

Geitenkaas

Rode biet, walnoten en Portstroop 14.50

Zalm

Gerookte zalm, kappertjes, rode ui en dille-wasabimayonaise 15.50

Burrata

Concassé tomaat, pesto, aceto balsamico en rucola 15.50

Kip

Kippendij, champignons, rode ui, paprika, pittenmix en kerriemayonaise 15.50

Carpaccio

Parmezaan, pittenmix, rucola, pesto en/of truffelmayonaise 15.50

Surf & Turf

In oosterse marinade gebakken biefstukpunten, knoflookgarnalen, champignons,
rode ui, paprika, lente ui en misomayonaise 17.50

BIJGERECHTEN 5.00

Frieten met mayonaise
Frisse salade
Seizoensgroenten
Gebakken aardappeltjes

DESSERTS

Cheesecake

Witte chocolade, bastogne, gelei van framboos met limoenijs 9.50

Dame Blanche

Vanille-ijs, warme chocolade- of karamelsaus, slagroom en crumble 9.50

Eton Mess

Verse aardbeien, meringue, mascarpone en slagroom 9.50

Panna Cotta Ponstar

Panna cotta passievrucht met mangomousse en een shot frozen mangopassievrucht 9.50

Hangop

Seizoensfruit met yoghurt-bosvruchtenijs 9.50

NA DE MAALTIJD

Friandises

Selectie van kleine lekkernijen 5.00

Espresso Martini

Cocktail met Vodka, Kahlua, Butterscotch en een shot espresso 10.50

Barraquito

Koffiecocktail met Licor 43 en espresso 9.00

KOFFIE & DIGESTIEVEN

Koffiespecialiteiten

Karamel · Witte chocolade · Hazelnoot 5.50

Koffie met likeur

Irish · French · Spanish · Italian 9.00

PORT

Martha's Ruby

Volle, robijnrode port met aroma's van rijp rood fruit en pruimen, rijk en fluweelzacht van smaak met een perfecte zoet-balans

Martha's Tawny

Warme, amberbruine port met aroma's van gedroogd fruit, karamel en noten, zijdezacht van smaak meteen lange, elegante afdronk

WIJNKAART

Bubbles

Veuve du Vernay

Een weerspiegeling van de Franse levensstijl; geraffineerd, spontaan, romantisch, elegant en chique. Veuve du Vernay presenteert een range mousserende wijnen, geproduceerd in Bordeaux, het hart van de Franse wijnbouw.

	glas	fles
Vin Mousseux Brut, Chardonnay, Colombard, Sauvignon Blanc	5.25	26.25
Vin Mousseux Brut rosé, Grenache, Pinot Noir, Syrah	5.25	26.25
Vin Mousseux Brut, alcoholvrij	5.25	26.25

Witte Wijnen

Domaine la Colombette, Sauvignon Blanc *Frankrijk*

Levendige, aromatische sauvignon blanc met tonen van grapefruit, frisse zuren en een spannende, minerale afdronk

4.75 22.50

Camino del Sur, Verdejo Rieda *Spanje*

Frisse verdejo met levendige zuren, zachte textuur en een tintelend frisse afdronk, de 'Sancerre van Spanje'

5.75 27.50

Domaine de Rivoire Blanc, Viognier *Frankrijk*

Deze mediterrane wijn heeft een florale, volle smaak met geweldig aroma en mooie houtrijping. Krachtige, volle, soepele witte wijn.

5.50 26.25

PortaLeone, Pinot Grigio *Italië*

Frisse, strogele Pinot Grigio met aroma's van perzik, appel en vlierbloesem; levendig, sappig en elegant in de afdronk

5.50 26.25

Sainte-Peyre, Chardonnay *Frankrijk*

Volle, frisse chardonnay met tonen van rijp fruit, anijs, vanille en een vleugje boter elegant en modern met subtiele houtinvloeden

6.00 28.75

WIJNKAART

Rosé wijnen

	glas	fles
Rendez-Vous, Merlot <i>Frankrijk</i> Fruitige rosé boordevol aardbei, bes en braam, met een frisse zuurgraad en verleidelijke zomerse soepelheid	4.75	22.50
Notorious Pink, Grenache <i>Frankrijk</i> Verfijnde, iconische rosé met delicate tonen van framboos en aardbei, zijdezachte structuur en elegante frisheid met een vleugje luxe	6.00	28.75

Rode wijnen

Domaine de la Colombe, Syrah/Grenache <i>Frankrijk</i> Krachtige, karaktervolle blend van syrah en grenache met aroma's van zwarte bes, kers en kruiden, volle smaak en een kruidig-elegante afdronk	4.75	22.50
Domaine de Fadeze, Merlot <i>Frankrijk</i> Volle, ronde Merlot met aroma's van rijp rood fruit, vanille en zoethout, sappig en romig met een lange, kruidige afdronk	5.50	26.25
Azabache, Tempranillo, Crianza <i>Spanje</i> Krachtige Rioja van Tempranillo met aroma's van rijp rood fruit, geroosterd hout en balsamico, zacht van tannine en elegant in afdronk	5.75	27.50
Auramadre Cantina Tollo, Primitivo <i>Italië</i> Indrukken van rijp fruit en specerijen, zachte, ronde tannines, zwart fruit dan weer vanille of bittere chocolade. Krachtige, volle rode wijn	6.00	28.75