

HAPAS VOOR TWEE PERSONEN

BROOD VAN ALLES 9.00
Warme broodjes met aioli, tomatentapenade en kruidenboter

NACHO'S CLASSICO 10.50
NACHO'S CLASSICO GRANDE 13.50
Klassieke nacho's uit de oven met gesmolten kaas, chilisaus, tomatensalsa, crème fraîche, lente-ui en guacamole

SOEPEN 8.50

Onze soepen worden geserveerd met een kruiden-bruchetta en kruidenboter

SOEP VAN HET SEIZOEN
Wisselende soep met de mooiste producten van het seizoen.

BOSPADDENSTOELEN-MOSTERDSOEP
Romige bospaddenstoelen soep met een vleugje mosterd en dingesneden lente-ui
Ook te bestellen met bacon

VOORGERECHTEN

TATAKI VAN RUND 13.50
Geschroeide runderhaas met salade van quinoa, schuim van rode biet, krokant rijstvel, wakamé, sesam en pittige piri-piri saus

CARPACCIO/ CARPACCIO GRANDE 13.50/18.00
Dingesneden carpaccio van het rund met Parmezaanse kaas, gebrande pittenmix, dingesneden lente-ui, met pesto of truffel-mayonaise

VIKINGBRØD PARMA 14.50
Warm uit de oven met crème fraîche en kaas belegd, dingesneden Parmaham, Amsterdams zuur, ingelegde groenten, geroosterde pitjes, honingmosterdcrème, kruidensla en emping

CARPACCIO NEW STYLE 15.50
Ruim belegde carpaccio met gebakken gamba's, champignons in oosterse marinade met lente-ui en misomayonaise, extra biefstukpuntjes + 5,50

VIKINGBRØD ZALM 13.50
Warm uit de oven met crème fraîche en kaas, dingesneden in oosterse marinade rauw gebrande zalm, wasabi mayonaise, zoetzuur van venkel, wakamé salade, dingesneden lente-ui, tobiko en krokante pappadum

FISH TRIFLE 14.50
Trifle bestaande uit een salade van witvis, gemarineerde venkel, wakamé salade, ingelegde radijs en komkommer, in piri-piri gemarineerde gamba, knapperig rijstvel en krokante garnaal

VIKINGBRØD VEGGIE 12.50
Warm uit de oven met crème fraîche en kaas, salade van rode biet en appel, oude geitenkaas, gel van pompoen, dingesneden lente-ui, ingelegd komkommerlint, geroosterde pitjes en krokant rijstvel

VEGETARISCHE TRIFLE 13.50
Trifle bestaande uit een salade van quinoa, feta, oude geitenkaas en noten met een gelei van pompoen, salade van rode biet en appel, ingelegde radijs en komkommer met een schuim van rode biet en emping

HOOFDGERECHTEN

KIES JE HOOFDGERECHT
SAMEN MET ÉÉN
BIJGERECHT EN CREËER JE
EIGEN COMBINATIE!*

BOEUF BOURGUIGNON VAN WILD 22.50
Langzaam gegaard hert-, zwijn- en reevlees in rode wijn, winterse groenten, champignons, pareluitjes en verse tomaten, geserveerd met zoet zuresalade en Amsterdams zuur

RUMPSTEAK 24.50
Gegrilde, gekruide rumpsteak met een peper roomsaus

PROCUREUR & BUIKSPEK 24.50
Wellington van huisgemaakte pulled pork, Parmaham, vijgenchutney en feta kaas, met daarbij warme cheddarsaus, gegrild buikspek, Amsterdams zuur, zoetzure salade en een champignon roomsaus

GINGER DUCK 25.50
In gember, rode peper en citroengras gemarineerde eendenborst met een jus van aceto en sojabonen

DUO VAN WILD 26.50
Duo van gebakken biefstuk van wildzwijn en gegrilde hertenbiefstuk, met rozemarijn, tijm en knoflook, geserveerd met een saus van Deventer koek, dragon en sinaasappel

SURF EN TURF 26.50
Gegrilde gekruide rumpsteak, in knoflook gemarineerde garnalen met romige miso-saus

ZALM 24.50
Gegrilde zalm met citroenpeper en een saus van zongedroogde tomaat, kappertjes en koriander

KABELJAUW 24.50
Gegrilde gemarineerde kabeljauwfilet uit de oven met een romige saus van dille en kervel

VISDUO 26.50
Gegrilde zalm met citroenpeper, gemarineerde garnalen in knoflook met romige miso-saus

WELLINGTON VAN SPINAZIE 20.50
Bladerdeegrol gemaakt met spinazie, fetakaas, walnoten en geitenkaas met daarbij Amsterdams zuur, zoetzure salade met een romige saus van dille en kervel

PORTOBELLO 20.50
Geserveerd met een veganistische loempia, krokante tortilla en huisgemaakte Jajik
Duo van een gevulde portobello met risotto en een gevulde portobello met oosterse curry en aceto balsamico stroop

OOSTERSE CURRY 20.50
Geserveerd met een veganistische loempia, Vikingbrød en huisgemaakte Jajik
Oosterse curry met rode linzen, rode peper, gember, knoflook en diverse groenten met fetakaas, gebrande pittenmix, vers gesneden koriander en olijfolie

BIJGERECHTEN

KIES ÉÉN BIJGERECHT OM JE GERECHT COMPLEET TE MAKEN

GROVE MOSTERDAARDAPPEL MET GEGRILDE GROENTEN

Geprakte krielaardappel met roomboter en grove mosterd

PASTA Á LA JEAN ÉRIK

(kan ook als hoofdgerecht geserveerd worden 16.50)

Italiaanse Barilla spaghetti met gebakken champignons, knoflook, lente-ui, gemarineerde portobello, rucola en Parmezaanse kaas

RISOTTO EN GEWOKTE SEIZOENSGROENTEN

(kan ook als hoofdgerecht geserveerd worden 16.50)

Kruidige risotto met flespompoen, fetakaas, gebrande pittenmix en Parmezaanse kaas

PASTINAACKRÈME EN GEGRILDE GROENTEN

Zachte crème van pastinaak, aardappel en een vleugje nootmuskaat

ZOETE AARDAPPELKRÈME EN GEGRILDE GROENTEN

Crème van zoete aardappel, winterpeen, aardappel en Ras-el-hanout

DIKKE FRIETEN, OF TOCH PATAT? MET GEWOKTE SEIZOENSGROENTEN

Dikke frieten geserveerd met mayonaise op de patatten zoals het hoort!

Liever saus apart? geef het door!

DINERKAART

ALTIJD GOESTING 19.50

Met gemengde salade en dikke frieten met mayonaise of brood en kruidenboter

SATÉ Spies (200 gram) van gemarineerde kippendij met pindasaus, krokante uitjes en zoetzuur

GOESTING'S BURGER CREATOR

Met gemengde salade en dikke frieten met mayonaise
Keuze uit witte of bruine bun

BURGERS 16.50

Gegrilde burger met verse kropsla, tomaat, augurken relish, rode ui, koolsla en kerriesaus

BEEFBURGER
CRISPY CHICKENBURGER
RED BEETBURGER
VEGGIE CAJUNBURGER
PULLED PORKBURGER

EXTRA TOPPINGS BIJ TE BESTELLEN

Jalapeno 0.50
Cheddar cheese saus 1.00
Guacamole 1.00
Kaas 1.00
Geitenkaas 1.00
Uitgebakken bacon 2.00
Crispy garnalen & wakamé 2.00
Pulled pork met BBQ saus 2.00
Inktvisringen 2.00

MAALTIJDSALADES

Gemengde salade met 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

Lauwarme geitenkaas, rode biet, dingesneden groenten, komkommerlint, dadels, walnoten en portstroop

GROENTEN

Gebakken seizoensgroenten, Parmezaanse kaas, pittenmix, dadels, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise

KIP

Gebakken kippendijen, seizoensgroenten, champignons, pittenmix en kerriemayonaise

CARPACCIO

Dingesneden carpaccio van het rund met Parmezaanse kaas, gebrande pittenmix, dingesneden lente-ui, met pesto of truffelmayonaise

SURF & TURF

In oosterse marinade gebakken biefstukpunten, gamba's en champignons met lente-ui en misomayonaise

14.50

14.50

17.50

17.50

18.50

NAGERECHTEN 9.00

CHEESECAKE

Huisgebakken witte chocolade cheesecake met een gelei van cranberry, vanille crème, salade van rood fruit, citroenijs en caramelsaus

CRÈME BRULEE VAN HAZELNOOT

Vanille-hazelnoot crème brulee vers gebrand met rietsuiker geserveerd met warme churros, kaneel-ijs, hazelnootkruim en warme chocoladesaus

CHURROS

Drie warme churros in kaneelsuiker met witte chocolade-ijs, kruim van bisquit, schuim van fudge, slagroom en warme chocoladesaus

DAME BLANCHE

Drie bollen vanille-ijs op een crumble van oreokoekjes met warme chocoladesaus, slagroom, kletsoppen en chocoladeparels

SUNDAY

Drie bollen vanille-ijs op een crumble van bastogne met warme karamelsaus, slagroom, kletsoppen en fudgeblokjes

TRIFLE

Een eigen dessert creëren van de lekkerste producten uit onze keuken, ben jij een echte trifle creator? Stel hem zelf samen door middel van onze "make your own trifle kaart"

KOFFIE, CAPPUCCINO OF VERSE THEE MET FRIANDISES

Vier kleine lekkernijen geserveerd naast de warme drank

6.00

FRIANDISES

Vier losse kleine lekkernijen

4.00

GOESTING