

DINERKAART

3-GANGENMENU € 35

voorgerecht of soep • hoofdgerecht • dessert

4-GANGENMENU € 40

voorgerecht • soep • hoofdgerecht • dessert

VOORGERECHTEN € 12,5

CARPACCIO VLAAMSE GOESTING

rucola • truffelcrème • parmezaan • pijnboompitten

TERRINE VAN ZEEWOLF & ZALM

kervel • limoendressing

COQUILLES + € 2

krokante serranoham • salie-botersaus

WITLOOFTAARTJE

Pas de Bleu kaas • portdressing

VITELLO TONATO

zacht gegaard kalfsvlees • tomatensalsa • tonijncrème

PROEVERIJTJE VLAAMSE GOESTING + € 2

terrine zeewolf & zalm • vitello tonato • paprikasoepje

SOEPEN € 8

WITLOOFCRÈME • garnaaltjes

GEROOSTERDE PAPRIKASOEP

gember • lenteui

HOOFDGERECHTEN € 22

geserveerd met aangepaste groenten & aardappelgarnituur

'GOESTING' VAN DE CHEF

gerecht van de dag • vraag onze bediening

BAVETTE BÉARNAISE + € 2

rosé gebakken • van *DubbelDoel* rundvlees

LENDE VAN IBERICOVARKEN

rozemarijn-pruimensaus

COQ AU VIN

klassieke Franse stoverij • hoevekip •

spek • uitjes • rode wijn

TOURNEDOS STROGANOFF + € 6

• • •

VANGST VAN DE DAG

dagelijks wisselend • vraag onze bediening

LINGUINI ZALM

gebakken zalm • spinazie • groene kruidensaus

NORMANDISCHE ZEETONGFILETS + € 2

grijze garnalen

• • •

MEDITERRAANSE GROENTENLASAGNE

aubergine • courgette • tomaat • paprika

OOSTERSE COUSCOUSSALADE

feta • abrikoos • cashew • koriander

DESSERTS € 8

DESSERT VLAAMSE GOESTING

banketbakkerscrème • rood fruit • gebrand eiwitschuim

RIZ CONDÉ

abrikoos

MOELLEUX VAN CHOCOLADE

vanilleroomijs

TIRAMISU 'KLASSIEK'

amaretto • espresso

CITROENTAARTJE SIBÉRIENNE

meringue • coulis van zwarte bes

KAASPLANKJE + € 2

selectie van 4 Belgische en Italiaanse kazen

KOFFIE OF THEE

keuze uit allerlei soorten koffies & thees.

Geserveerd met lekkers.



VLAAMSE GOESTING