

## VOORGERECHTEN

de top 10 voorgerechten van de chef

- 1 CARPACCIO CLASSIC / GRANDE** 13.50  
Dungesneden rundercarpaccio, geschaafde Parmezaanse kaas, gebrande pittenmix, dungesneden lente- ui, kruidensla, pesto of truffelmayonaise en een kruiden-bruchetta
- 2 CARPACCIO GAMBA** 15.50  
Dungesneden rundercarpaccio, geschaafde Parmezaanse kaas, gebrande pittenmix, dungesneden lente- ui, gebakken gamba's met champignons in oosterse marinade, krokante kroepoek en miso-mayonaise, extra biefstukpuntjes +5.50
- 3 TACO VEGGIE** 12.50  
Vegetarische taco met gegrilde courgette, zachte geitenkaas, walnoot, honing, rode bietjes, ingelegde paarse wortel, rode Port stroop en guacamole.
- 4 VIKINGBRÖD SALMON** 14.00  
Warm vikingbrood uit de oven met gebrande en gemarineerde zalm in groene kruiden op een salade van koolrabi en rode peper, wakamé salade, sesamzaadjes, kruidensalade, krokant rijstvel en dille-mayonaise
- 5 TOSTADA TATAKI RUND** 14.00  
Licht geschroeide en gemarineerde runderhaas in een oosterse marinade op een salade van komkommer, tomaat, paprika, feta en rode peper, met sesamzaadjes, kruidensalade, krokante papadum en dragonmayonaise
- 6 CARPACCIO VAN KNOLRAAP** 12.50  
Dungesneden, sous vide gegaarde knolraap in sojasaus, wasabi en gember, geserveerd met kappertjes, dungesneden lente- ui, gepofte quinoa, zongedroogde tomaat en krokante emping
- 7 SURF EN TURF NEW STYLE** 14.50  
Onze bestseller: wrap belegd met carpaccio en krokante sushi garnalen, wakamé salade, dungesneden groenten, gearneerd met gerookte zalm, tobiko, geroosterd sesamzaad, gepofte quinoa en miso-mayonaise.
- 8 PORTOBELLO** 12.50  
Gegrilde portobello gevuld met een duxelle van champignon, knoflook, rode wijn en groene kruiden, gegratineerd met gorgonzola, op een salade van rode biet, roodlof, dadels, walnoten en balsamicostroop
- 9 DUO VAN GARNAAL** 14.50  
In knoflook gebakken garnalen met diverse groenten, piri- piri saus, krokante sushigarnalen met zoet zure venkel, wakamé salade, op geroosterd vikingbrood met aioli en miso-mayonaise
- 10 PULLED PORK** 14.00  
Rouleau van pulled pork, Parmaham, feta en vijgenchutney, op een salade van witte kool met mosterdmayonaise, gemarineerde komkommer, Amsterdams zuur en rode portstroop

## BITES

- NACHO'S CLASSIC** 11.00  
Warme nacho's met chilisaus met guacamole, crème fraîche en tomatensalsa
- NACHO'S AMERICANO** 14.00  
Warme nacho's met chilisaus, cheddar, lente- ui, jalapeño, guacamole, crème fraîche en sriracha salsa
- BROOD VAN ALLES** 9.50  
Twee warme broodjes uit de oven met tomaten tapenade, aioli en kruidenboter

# DINERKAART

## de tien VAN DE CHEF

Onze chef is dit jaar tien jaar in dienst bij Goesting! Om dit te vieren heeft de chef zijn tien mooiste, gekste en creatiefste gerechten terug laten komen op één kaart, laat het u smaken!

## SOEPEN 9.00

### BOSPADDESTOELEN MOSTERDSOEP

Romige mosterdsoep met bospaddestoelen en lente- ui, geserveerd met een kruidenbruchetta en aioli

*Kan ook met bacon worden geserveerd*

### CHEF'S TOM KHA KAI

Goed gevulde kippensoep met diverse groenten, kurkuma en kokosmelk, geserveerd met vikingbrood en aioli

## HOOFDGERECHTEN

de beste 10 hoofdgerechten van de chef

- 1 PROCUREUR** 25.50  
12-uur langzaam gegaarde procureur in zijn eigen jus, geserveerd met gestampte roomboter mosterdaardappel, gegrilde groenten en Deventer koek-jus
- 2 FILET MIGNON** 26.50  
Gegrilde filet mignon met gewokte seizoensgroenten, crème van bataat en zoete aardappel, geserveerd met gorgonzolasaus en dikke frieten met mayonaise
- 3 SURF EN TURF** 28.50  
Gegrilde rumpsteak en gebakken champignons, in oosterse marinade, geserveerd met gegrilde knoflookgarnalen, pastinaak crème en romige miso-saus en dikke frieten met mayonaise
- 4 LAM-SALON CHEF'S WAY** 26.50  
Goed gevulde lamsstoof, gegaard in rode wijn, knoflook, tomaat, Italiaanse groenten en kruiden, geserveerd op dikke frieten, dungesneden ijsbergsla, met komkommer en rode ui met warme cheddar, dungesneden lente- ui, beurre blanc van gepofte knoflook, zoet zure salade en Amsterdams zuur.
- 5 POULET** 25.50  
Langzaam gegaarde rouleau van in cajunkruiden en knoflook gemarineerde kippendijen met een romige pasta van diverse soorten paddenstoelen, champignons, Parmezaanse kaas en lente- ui
- 6 GEGRILDE ZALM** 26.50  
Gegrilde zalm met gewokte seizoensgroenten, crème van bataat en zoete aardappel, geserveerd met een romige saus van dille en sojabonen en dikke frieten met mayonaise, extra spies met knoflookgarnalen +3.50
- 7 DORADEFILET** 25.50  
Op de huid gebakken doradefilet, met een salsa van tomaat, kappertjes, citroen en koriander, met een crème van pastinaak, geglaceerde koolrabi en bospeentjes en dikke frieten met mayonaise
- 8 SPINAZIE WELLINGTON** 21.50  
Bladerdeeg rol van spinazie, feta en walnoten, met gegrilde seizoensgroenten, crème van bataat en wortel, geserveerd met zoet zure salade, Amsterdams zuur en een dille-roomsaus en dikke frieten met mayonaise
- 9 PASTA À LA JUAN ENRIQUE** 18.50  
Romige, goed gevulde pasta met bospaddestoelen, champignons, knoflook, lente- ui, rucola en aioli, met geglaceerde bospeentjes, geserveerd met een kruiden bruchetta
- 10 DRY AGED BIET** 21.50  
Gegrilde dry-aged biet met een crème van pastinaak geserveerd met een bietenbal, gebakken bospaddestoelen, geglaceerde sojabonen en worteltjes en acetostroop en dikke frieten met mayonaise

# ALTIJD GOESTING

## SATÉ

Met gemengde salade en dikke frieten met mayonaise of brood en kruidenboter  
Spies (200 gram) van gemarineerde kippendij met pindasaus, krokante uitjes en zoetzuur

19.50

## 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

Lauwwarme geitenkaas, rode biet, dingesneden groenten, komkommerlint, dadels, walnoten en Portstroop

15.50

### GROENTEN

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

15.50

### KIP

Gebakken kippendijen, seizoensgroenten, champignons, pittenmix en kerriemayonaise

18.50

### CARPACCIO

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

18.50

### SURF & TURF

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

19.50

## GOESTING'S BURGER CREATOR

Met gemengde salade en dikke frieten met mayonaise. Keuze uit witte of bruine bun  
Gegrilde burger met verse kropsla, tomaat, augurken relish, rode ui, koolsla en kerriesaus

BURGERS:	BEEFBURGER	17.50
	CRISPY CHICKENBURGER	17.50
	RED BEETBURGER	17.50
	VEGGIE CAJUNBURGER	17.50
	PULLED PORKBURGER	17.50

### Burger van de chef

Gegrilde beef of crispy chickenburger, met nacho's, chilisaus, jonge kaas, jalapeno, guacamole en kerriemayonaise

19.50

## DESSERTS 9.50

De top desserts van de chef

GRAND DESSERT	9.50
Een kleine selectie van de best lopende desserts op één bord! Laat u verassen!	
CHOCOLATE HEART ATTACK	9.50
Pure chocolade brownie, met een bavarois van witte chocolade, met een gelei van Pedro Ximénez, geserveerd met witte-chocolade ijs en warme chocoladesaus	
GOESTING'S CHEESECAKE	9.50
Witte chocolade cheesecake, met een gelei van cranberry en framboos, geserveerd met citroenijs, whipped cream, salade van rood fruit en slagroom	
CRÈME BRÛLÉE	9.50
Hazelnoot crème brûlée, vers gebrand met rietsuiker, hazelnootkruim en fudgeblokjes, geserveerd met kaneelijs, churros en warme chocolade-saus	
DAME BLANCHE	9.50
Drie bollen vanille-ijs op een kruim van oreokoekjes met slagroom, chocoladeparels, klets koppen en warme chocoladesaus	
SUNDAY	9.50
Drie bollen vanille-ijs, op een kruim van biscuit, met slagroom, fudgeblokjes, klets koppen en warme caramelsaus	
COUPE CHURROS	9.50
Twee bollen witte chocolade-ijs, op een kruim van bastogne, met witte chocoladeschuim, marshmallows, chocoladeparels, fudgeblokjes en warme chocoladesaus	

### 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

GOESTING

