

VOORGERECHTEN

Carpaccio van St. Jacobsvrucht-limoen-avocado-granny smith 24.-

Tartaar van Simmental rund-ganzenlever-truffel-brioche 26.50.-

Aardappel "Moscovite"-bieslook-zure room-Imperial Heritage oscietra Caviar
40.-

Gepocheerd ei-compôte van ui-kabeljauw-Hollandaise 26.-

Kreeftenbisque gefambeerd met Armagnac 25.-

Gebakken ganzenlever-appel-porto 27.-

Kwartel-ravioli-prei-truffel-consommé 26.-

Quinoa-gegrilde groenten-venkel-granaatappel-saffraanyoghurt
(veggie) 19.50.-

HOOFDGERECHTEN

Ierse rundsfilet poivre vert of bèarnaise-pm pont neuf-witloofsla 39.-

Ierse rundsfilet "Rossini"-ganzenlever-spinazie-porto 44.-

Kalfsfilet-groene asperge-moriel-risotto-dragon 37.-

Wilde eend-tuinboon-erwt-boschampignons 36.-

Pluma van het Iberico varken-savooi-spek-pastinaak-bordelaise 34.-

Kabeljauwfilet-persillade-bataat-witte wijn 37.-

Noordzeetong "Meunière" (500gr)-gemengde sla-frieten-Hollandaise 45.-

Lasagne van kreeft-tomaat-tijm 39.-

Risotto-truffel-boschignons-Parmezaan (veggie) 26.-

DESSERTEN

Café glaçée met kahlua 14.-

Dame blanche met vers afgedraaid ijs 14.-

Canneloni van passievrucht-mango-kokosijs 14.-

Chaud-froid van gezouten karamel en chocolade 14.-

Wentelteefje-kaneel-zoethoutijs 14.-

Kaasassortiment 18.-

LUNCHMENU

(dins-vrijdag)

Voorgerecht-hoofdgerecht

29.50.-

Restaurant de Godevaart : www.degodevaart.be info@degodevaart.be

03/231.89.94

