

VOORGERECHTEN

Carpaccio van St. Jacobsvrucht-zure room-roze peper 24.-

(supl. 10 gr. Imperial Heritage oscietra caviar 22.-)

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

(supl. verse wintertruffel 15.-)

6 Platte Zeeuwse oesters 4/0 29.-

Mi cuit van tonijn-groene kruiden-ansjovisemulsie-sorbet van rabarber 27

(supl. 10 gr Imperial Heritage oscietra caviar 22.-)

Kreeftenbisque gefambeerd met Armagnac 24.-

Gebakken ganzenlever-boschampignons-truffel-Madeira 26.-

(supl. verse wintertruffel 15.-)

Crème brûlée van geitenkaas-structuren van gele en rode biet (veggie)
19.50.-

HOOFDGERECHTEN

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

Hertenfilet-pastinaak-aardpeer-boulangère aardappel 39.-

Wilde eend-tuinboon-gember-chili-soja-wilde rijst 36.-

Lamsfilet-erwt-munt-lamsjus 38.-

Zwartpootkip-kalfszwezerik-champignon-geconfijte aardappel-wortel 35.-

(supl. verse wintertruffel 15.-)

Noordzeetong "Meunière" (450gr)-garnaal-gemengde sla-frietten-
Hollandaise 42.-

Wilde zeebaarsfilet-butternut-spinazie-witte wijnsaus 37.-

Grietfilet-bataat-paarse aardappel-moriel 39.-

Risotto-truffel-boschampignons-Parmezaan (veggie) 26.-
(supl. verse wintertruffel 15.-)

DESSERTEN

Café glaçée met kahlua 14.-

Dame blanche met vers afgedraaid ijs 14.-

Crème brûlée met Madagascar vanille 14.-

Choud-froid van karamel en chocolade 14.-

Ananas-appel-koriander-rabarbersorbet (lactose en suikervrij) 14.-

Kaasassortiment 18.-

LUNCHMENU

(dins-vrijdag)

Voorgerecht-hoofdgerecht

29.50.-

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

03/231.89.94

