

Diner

van 17:00 tot 22:00 uur

Voorgerechten

- Tataki van tonijn...** 12,00
Saku tonijn met ponzu saus, wakame en wasabi.
- Steak tartaar...** 14,00
Runder steak tartaar met bijpassende saus, rucola en geroosterd brood.
- Carpaccio...** 13,00
Met truffelmayonaise, pijnboompitten, sjalotten, kappertjes, rucola en oude Goudse kaas.
- Pulled pork en chorizo 'ravioli'...** 10,00
Pulled pork en chorizo 'ravioli' met ingelegde komkommer, sesam en cashew.
- Groentetuin...** 11,00 
Ricotta mousse, gebakken courgette, zwarte houtschool mayonaise op een laag van verschillende kruiden en groentes.
- Garnalencocktail...** 14,00
Garnalen, mosselen en calamaris met een huisgemaakte citrus cocktailsaus.
- Vegan sashimi...** 11,00 
Vegan zalm met ponzu saus, wakame en wasabi.

Alle hoofdgerechten worden bereid in de Mibrasa houtschooloven en geserveerd met seizoensgroenten en saus

Soepen

- Kaassoep Gouds Glas...** 8,00 
Met gepofte wilde rijst, bieslook en brood met boter.
- Soep van de dag...** 8,00
Vraag de bediening naar onze soep van de dag.
Geserveerd met brood en boter.

Hoofdgerechten

- Tournedos...** 29,50
Tournedos van 200 gram
- Rib eye...** 27,00
Rib eye van 220 gram
- Entrecôte...** 27,00
Entrecôte van 220 gram
- Rundersukade...** 23,00
Zacht gestoofde rundersukade.
- Steak van de dag...** dagprijs (2p.)
Vraag naar het beste stuk vlees van onze slager.
- Surf & Turf...** +9,00
Keuze uit de toevoeging van gamba's aan uw steak.
- Chateaubriand...** 42,00 p.p. (2p.)
500 gram ossenhaas geserveerd met portobello, geroosterde sjalot, gekonfijte cherrytomaten, tijm, seizoensgroenten, friet en rode wijnsaus.
- Pulled pork cheeseburger...** 21,00
12 uur gegaard varkensvlees, huisgemaakte chorizo, kaas, tomatenrelish en bindsla. Met augurk, friet en jalapeñomayonaise.
- Groentenburger...** 19,00 
Met tomatenrelish, sla, tomaat, rode ui en augurk.
- Op eikenhout gegaarde zalm...** 23,00
Chorizo, erwten en aardappelpuree met bieslook.

Pangerechten

- Roulade van zeebaars...** 25,00
Garnalen, gedroogde zwarte olijven en jam van pepers, gebakken gnocchi en groene pesto.
- Kip Katsu Curry...** 23,00
Klassieke Japanse curry met krokante kippenborst en Japanse katsu curry saus.
- Fregola pasta met vongole...** 24,00
Pasta uit Sardinië met mosselen, knoflook, peterselie en een rijke romatensaus.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Diner

van 17:00 tot 22:00 uur

-Vegetarische curry... 21,00

Kruidige en romige groentencurry geserveerd met rijst en naanbrood.

-Bloemkool Kiev... 22,00

Knapperige bloemkool met knoflookboter en puree.

-Risotto van de dag... 24,00

Risotto met lokale seizoensgroenten.

-Eendenborst... 22,00

Gekruid, met wortel, sinaasappelsaus en aardappelpuree.

Maaltijdsalade

Geserveerd met brood en boter.

-Caesar Salade Gouds Glas... 20,00

Knapperige sla, ansjovis, Goudse kaas, ficelle brood, huisgemaakte dressing. Keuze uit krokante kip of gamba's (+4,50).

-Buffelmozzarella salade... 20,00

Met erwten, tuinbonen, munt, limoen en olijfolie.

-Thaise kip salade... 22,00

Thaise kip met wortel en cashew.

-Venkelsalade... 20,00

Sous-vide gegaarde venkel met sinaasappel en quinoa.

Bijgerechten

-Portie friet... 3,50

Met mayonaise of truffelmayonaise

-Extra salade... 4,00

-Romige pepersaus... 2,00

-Jus De Veau... 2,00

-Knoflookboter... 2,00

-Chimichurri... 1,75

Kids

-Kroket, frikandel of kipnuggets... 8,00

Met friet, salade en appelmoes.

-Hamburgertje... 9,00

Met friet en salade.

-Pizzaatje... 7,50

Keuze uit Margherita, Salami of Hawaiï.



Onze friet wordt vers gesneden en dagelijks geleverd door Barbara van Pomms' Gouda.

U vindt Pomms' in de Nieuwstraat, direct naast de Hema.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Desserts

van 17:00 tot 22:00 uur



DESSERT VAN HET SEIZOEN

Tartelette van chocolade

Wist jij dat je van chocolade gelukkig wordt? Dit dessert maakt ons in ieder geval heel erg blij. Tijdens het ontwikkelen van dit dessert stond iedereen gereed met een lepel om mee te proeven! We hebben nu afgesproken dat we dit dessert willen delen met jullie. We houden de koks goed in de gaten als ze langs de desserts lopen :-)

-24 karaat Gouds Glas dessert... 12,00

24-karaats ei met een vulling van luchtige lycheecrème.

-Tartelette van chocolade... 11,00

Krokante chocoladekoek met een sinaasappelgel, gedroogde sinaasappel en pure chocolademousse.

-Pistache Paris-Brest... 11,00

Ronde soes met een praliné van pecannoot, yuzu en Madagascar vanille.

-Ice cream Sundae... 9,00

Geserveerd met David's gelato ijs, cake chunks, coulis en verse slagroom.



-Stroopwafel cheesecake... 9,00

Cheesecake gemaakt met karamel en echte Goudse stroopwafels.

-Kaasplank... 15,00

Met Goudse en internationale kazen, rozijnenbrood en chutney. (voor 2 personen)

-Kinderverrassing... 4,00

Een ijs-verrassing waar alle kinderen van houden :-)

Tip van Joost

'Mijn favoriete desserts zijn de kaasplank, de Pistache Paris-Best, het 24-karaats dessert en... nou eigenlijk allemaal dus :-)'

Heeft u een allergie? Meld het ons!