

## Soepen

Onze soep wordt geserveerd met kruidenboter en brood

|  |      |
|--|------|
| Soep van het seizoen   | 5.50 |
| Deventer grove mosterdsoep met gegrilde bacon (ook zonder bacon) | 5.50 |

## Luxe belegde broodjes

### Brood

**Petit pains Ardennais** elegant gevormde, zeer rijke meergranen broodjes op de vloer gebakken

**Keuze** zonnebloem-, meergranen- en molenaarsbroodjes

**Pain rustique** met de hand gevormde rustieke witte bol

**Polderbol** rond donker meergranenbol met diverse graansoorten

|  |      |
|--|------|
| Jonge kaas van de be kroonde kaashandel op de Brink met huisgemaakte pestomosterd                | 4.50 |
| Oude kaas van de be kroonde kaashandel op de Brink met huisgemaakte gembermosterd                | 4.75 |
| Boerenachterham met honingmosterdsaus  | 4.75 |
| Vers gesneden Serranoham met geitenkaas en peer  | 5.50 |
| Gezond met jonge kaas van de kaashandel op de Brink met komkommer, pomodoritomaat, paprika en ei | 5.50 |
| Duo van huisgemaakte krab- en tonijnsalade   | 5.50 |
| Mozzarella met tomaat, verse basilicum en pesto  | 6.50 |
| Gerookte kipfilet met bieslookroomkaas, pesto en Parmigiano reggiano                             | 6.50 |
| Gerookte zalm met bieslookroomkaas, rode ui, kappertjes verse dille en wasabi-limoendressing     | 7.50 |
| Vitello tonato, kalfsfricandeau, kappertjes met tonijnmayonaise                                  | 7.50 |
| Carpaccio, licht gerookte runderlende, pijnboompitjes, Parmigiano reggiano en pesto              | 7.50 |

## Luxe warm belegde broodjes

wit of meergranen

|  |      |
|--|------|
| Brie met gebakken champignons en boerenachterham uit de oven               | 6.75 |
| Gegrilde Lamsspiesjes met kruidige yoghurt dip en harissa                  | 7.00 |
| Geitenkaas, bacon, walnoten en honing uit de oven                          | 7.25 |
| Gegrilde getrancheerde entrecote (100 gram) met gebakken ui en champignons | 7.75 |
| Gesauteerde lende biefstuk met kokiman, bosui, knoflook en sesam           | 7.75 |
| Lamsrollade met rozemarijnjus  | 7.25 |

## Panini's

Gegrilde gevulde witte stokbroodjes

|   |      |
|---|------|
| Gerookte zalm/rucola/bieslookroomkaas               | 7.75 |
| Serranoham/rucola/gorgonzola/zongedroogde tomaatjes | 7.75 |
| Mozzarella/pesto/pomodoritomaat/verse basilicum     | 7.75 |

## Club sandwiches

wit of bruin sandwichbrood

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| <b>Salmon</b><br>Gerookte zalm, gemengde rucolasla, pomodoritomaat, komkommer, bacon en wasabi-limoendressing                         | 8.00 | <b>Chevre</b><br>Zachte geitenkaas, gemengde rucolasla, geroosterde paprika, gegrilde courgette en honingmosterdressing | 8.00 |
| <b>Regular</b><br>Gerookte kipfilet, gemengde rucolasla, bacon, pomodoritomaat, komkommer, kappertjes en een originele ceasardressing | 8.00 |   |      |

## Salades en voorgerechten

Onze salades en voorgerechten worden geserveerd met kruidenboter en brood

|   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| <b>Caesar</b><br>Gerookte kipfilet met bacon, romaanse sla, cherrytomaatjes, kappertjes, Parmigiano reggiano en een originele caesardressing<br>Wine by the glass tip:<br>Weingut Allram, Gruner Veltliner € 5.25   | 8.25 | <b>Salmon</b><br>Licht gerookte zalm met gemengde rucolasla, verse dille, rode ui, kappertjes en een wasabi-limoendressing<br>Wine by the glass tip:<br>Prova Regia Branco, Arinto per glas € 4.50 | 8.75 |
| <b>Caprese</b><br>Mozzarella met gemengde rucolasla, cherrytomaatjes, verse basilicum en pesto<br>Wine by the glass tip:<br>Pasqua, Pinot Grigio per glas € 4.50  | 8.25 | <b>Vitello tonato</b><br>Kalfsmuis rosé met tonijnmayonaise, gemengde rucolasla, lente ui en zwarte peper<br>Wine by the glass tip:<br>Stone Cellars, Chardonnay per glas € 4.95                   | 8.75 |
| <b>Chevre</b><br>Torentje van zachte geitenkaas met een walnotenkorstje, bieslookfilodeeg, gemengde rucolasla, appel en een honingdressing<br>Wine by the glass tip:<br>Punto nino, Sauvignon Blanc per glas € 4.50 | 8.50 | <b>Carpaccio</b><br>Licht gerookte runderlende met gemengde rucolasla, pijnboompitjes, Parmigiano reggiano en pesto<br>Wine by the glass tip:<br>La Roche, Merlot per glas € 5.00                  | 8.75 |

## Eigerechten

Op vers gebakken molenaarsbrood

|                   |                         |      |
|-------------------|-------------------------|------|
| <b>Uitsmijter</b> | Ham en of kaas          | 5.75 |
|                   | Kalfsmuis               | 6.75 |
|                   | Bacon meegebakken       | 6.25 |
| <b>Omeletten</b>  | Tuinkruiden             | 5.50 |
|                   | Ham en of kaas          | 5.75 |
|                   | Gerookte zalm met dille | 6.75 |

## Tosti's

wit of bruin sandwichbrood en tomatenketchup

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Kaas/ham                           | 3.25 |
| Kaas/ananas                        | 3.25 |
| Ham/kaas/ananas                    | 3.50 |
| Kaas/rode ui                       | 3.25 |
| Ham/kaas/rode ui                   | 3.50 |
| Kaas/salami/pomodoritomaat/rode ui | 3.75 |
| Mozzarella/pomodoritomaat/pesto    | 3.75 |
| Gerookte zalm/roomkaas/rucola      | 4.25 |
| Brie/ham/rucola                    | 4.00 |
| Geitenkaas/honing/walnoten         | 3.75 |

## Flour tortilla's

Platbrood van opgerezen tarwebloem

|  |      |
|--|------|
| Yakitori van zachtgegaarde in mirin gemarineerde kippedijen met bosui        | 7.50 |
| Kebab Lamsgehakt met kruidige yoghurt dip en harissa                         | 7.50 |
| Knoflookgamba's, geroosterde groenten met een saus van geroosterde paprika's | 7.75 |
| Mozzarella, pesto, tomaat en verse basilicum                                 | 7.75 |

## Smørrebrød

Smørrebrød wordt in Denemarken bij de lunch geserveerd er worden dunne sneetjes Deens licht roggebrood ( rugbrød) gebruikt.

Het is de bedoeling om een zo bijzonder mogelijke combinatie te maken van minstens drie verschillende soorten beleg.

Smørrebrød moet verrassend zijn, fris en hartig, kleurig en appetijtelijk.

|  |      |
|--|------|
| Rugbrød met gemengde rucolasla, plakjes kalfsmuis met tonijnmayonaise, plakjes hardgekookt ei met schijfjes pomodoritomaat, stukjes knapperige bacon, bieslookroomkaas en augurk | 8.00 |
| Rugbrød met gemengde rucolasla, gerookte zalm, gerookte makreel, tonijnsalade, kappertjes, rode ui   | 9.00 |

## Pâtisserie Holtkamp Amsterdam

Holtkamp staat voor ambachtelijke bakkerscroquetten. We zijn er zo enthousiast over, dat we een uitgebreide lijn in ons assortiment hebben. Door de zuivere smaken en mooie paneerlagen behoren deze croquetten tot de absolute top.

Op vers gebakken molenaarsbrood

|  |      |
|--|------|
| 1 holtkamp kalfsvleescroquet (85 gram) met pestomosterd                | 5.25 |
| 2 holtkamp kalfsvleescroquetten (2 x 85 gram) met pestomosterd         | 9.50 |
| 1 Holtkamp Hollandsegarnalencroquetje (40 gram) met remouladesaus      | 5.00 |
| 2 Holtkamp Hollandsegarnalencroquetjes (2 x 40 gram) met remouladesaus | 9.50 |

## Rundvleescroquetten

Op vers gebakken molenaarsbrood

|  |      |
|--|------|
| 1 Ambachtelijke Rundvleescroquet (100 gram) met pestomosterd | 3.50 |
| 2 Ambachtelijke Rundvleescroquet (100 gram) met pestomosterd | 6.90 |

## Burgers

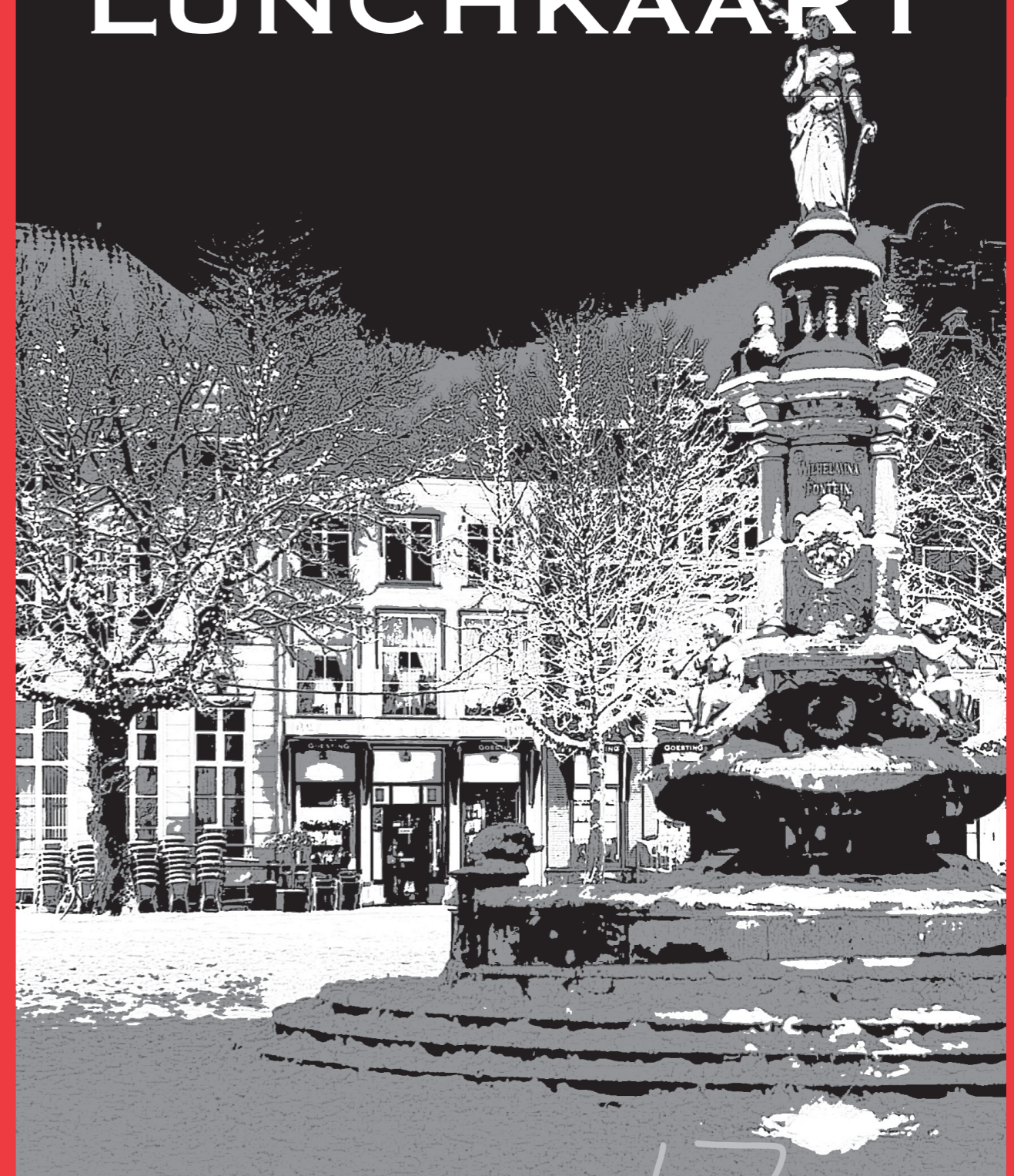
Huisgemaakte hamburgers van 200 gram van rundvlees, met gegrilde bacon, sla, komkommer, augurk, huisgemaakte saus, geserveerd met salade en huisgemaakte frieten

|                     |      |
|---------------------|------|
| Original Beefburger | 8.50 |
| Cheesebeefburger    | 9.00 |

**GOESTING**  
ETEN & DRINKEN

BRINK 15, 7411 BR DEVENTER, TELEFOON 0570 64 55 11  
WWW.GOESTINGETENENDRINKEN.NL

# LUNCHKAART



**GOESTING**  
ETEN & DRINKEN