

MENU

MENU GOYVAERTS

3 gangen	55
4 gangen	65
5 gangen	75
6 gangen	85
7 gangen	95
Supplement kaviaar	+15,50

WIJNARRANGEMENT

3 gangen	25
4 gangen	34
5 gangen	42
6 gangen	51
7 gangen	59

5 GANGEN ALL-IN MENU

Glas champagne – tafelwater	140
wijnarrangement 5 glazen	
koffie met friandise	

À LA CARTE

VOORGERECHTEN

Noordzeekrab – appel	29
Osetra Anna Dutch kaviaar	
Langzaam gegaarde kiwi	28
dashi vinaigrette – jalapeño peper	
Noorse coquille – pompoen	29
vadouvan	

HOOFDGERECHTEN

Gerookte Knolselderij – kappertjes	38
beurre blanc	
Tarbot – artisjok – beurre blanc	42
Hollands rund – prei flan – soja	41

DESSERTS

Cheesecake – mango – bastogne	14
Appel – karamel – passievrucht	14
Selectie van 5 internationale kazen	15

WELKOM BIJ GOYVAERTS.

We hopen dat u zult genieten van onze moderne interpretatie van de Franse keuken.

Van **dinsdag t/m donderdag** kunt u kiezen uit 3 t/m 7 gangen of à la carte.

Op **vrijdag en zaterdag** begint onze menukaart bij 5 gangen of 3 gangen à la carte, uitgezonderd van lunch.

De menu's worden alleen per tafel geserveerd.



G O Y V A E R T S

ONZE LOKALE PARTNERS

Bij Restaurant Goyvaerts vinden wij het belangrijk om duurzaam te ondernemen, dit doen wij om met lokale partners uit de regio samen te werken en te verwerken in ons menu. Bijvoorbeeld halen wij producten bij onze duurzame partners:

- **Bijzonder Brabants** uit Deurne
- **Philips Fruittuin** uit Eindhoven
- **Crole Natuurrund** uit Sint-Oedenrode
- **Het Zuivelbos** uit Sint-Oedenrode

Van verse groenten en fruit van nabijgelegen telers tot ambachtelijk zuivel en vlees van plaatselijke veeboerderijen, elke hap vertelt een verhaal van verbondenheid uit onze regio met respect voor het milieu. De kwaliteit van de producten proef je terug in al onze gerechten.