Gewoon Gouds





Voorgerechten

Diner vanaf 17:00

Boerenbrood Plankje met huisgemaakte kruidenboter, aioli en tapenade **6,95**

Garnalencocktail met gamba's en rivierkreeftjes, ijsbergsla, kaaskrokantje en cocktailsaus **13,75**

Bietencarpaccio met rucola, Amsterdamse uitjes en sinaasappel vinaigrette **9,75**

Tonijntartaar met avocado, wakame en wasabi kroepoek **13,50**

Carpaccio met rucola, Grana Padano, pijnboompitjes, kappertjes en truffelmayonaise **12,75**

Goudse Kaassoep geserveerd met brood **8,75**

Tomatensoep geserveerd met brood **8,75**

Salades

Salade Tonijn met gegrilde tonijn, tonijnsalade, paprika en yuzu dressing **19,75**

Salade Carpaccio met rucola, Grana Padano, pijnboompitjes, kappertjes en truffelmayonaise **18,50**

Salade Gegrilde Groenten met burrata, groentechips en pesto **19,50**

Salade Oosterse Biefstukpuntjes met glasnoedels en babymaïs **19,75**

Driegangenmenu

€38,50 p.p.

Hoofdgerechten

Gebakken Zeebaars met venkelsalade en sinaasappeldressing **21,95**
wijnsuggestie: Mantra Verdejo

Gebakken Zalmfilet met seizoensgroente en antiboise **22,95**
wijnsuggestie: Bisou'dor Chardonnay

Fish & Chips met ravigottesaus **19,50**

Oosterse Spareribs met oosterse lak en coleslaw **21,95**
wijnsuggestie: Compo di Marzo Primitivo

Biefstuk met seizoensgroente en kruidenboter **24,50**
wijnsuggestie: Mantra Tempranillo

Hamburger met bacon, ui, kaas en huisgemaakte hamburgersaus **21,95**

Surf & Turf met garnalen en biefstuk, seizoensgroente en rode wijnsaus **26,50**
wijnsuggestie: Compo di Marzo Primitivo

Kipsaté met atjar tjampoer, pindasaus en kroepoek **19,75**
wijnsuggestie: Bisou'dor Chardonnay

Vegetarische Kipsaté met atjar tjampoer, pindasaus en kroepoek **19,95**

Penne met bospaddenstoelen, crème fraîche, rucola en pesto **14,50**
wijnsuggestie: Mantra Tempranillo

Alle hoofdgerechten met vlees en vis worden geserveerd met friet

Kindermenu – speciaal voor de kleintjes
Friet met Snack & Appelmoes **8,75**
kroket, frikandel, kipstukjes of kaassoufflé



Desserts

Dame Blanche met vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom **9,50**

Coupe Romanoff met vanille-ijs vodka, aardbeien en slagroom **12,50**

Wentelteefjes met kaneelijs **9,95**

Panna Cotta met stroopwafel, karamelsiroop en karamelijs **9,95**

Warme Wafel met slagroom, aardbei en vanille-ijs **8,95**

Cheesecake met aardbeiencoulis **4,25**

Kaasplankje met buitenlandse kazen, kweepeer en vijgenbrood **10,50**

Bolletje ijs **1,75**

Borrel

12:00 tot laat

Boerenbrood Plankje met huisgemaakte kruidenboter, aioli en tapenade **6,95**

Borrelplank Gewoon Gouds pâté, serranoham, chorizo, brie, jonge Goudse, mozzarella sticks, cornichons en Amsterdamse uitjes **17,50**

Borrelplank Kaas Manchego, brie, Tomme de Savoie, jonge Goudse, boerderijkaas met tomaat en olijf en kweeperengelei **15,50**

Borrelplank Vlees pâté, serranoham, boerenmetworst, chorizo, salami, fuet, Amsterdamse uitjes en cornichons **15,50**

Nacho's tortillachips met kaas, guacamole, crème fraîche, tomaat en rode ui **11,50**

Krokante Kipstukjes **9,50**

Kaasbitterballen **9,50**

Bitterballen **9,50**

Vegetarische Bitterballen **10,50**

Mozzarella Sticks **9,50**

Kip Gyoza **9,50**

Torpedo Garnalen **9,50**

Kaastengels **10,50**

Truffelfrietjes met Grana Padano en truffelmayonaise **8,50**

Bittergarnituur **9,50 | 16,50 | 22,50**
8 stuks | 16 stuks | 24 stuks

Alle snacks worden geserveerd met mayonaise, chilisaus en-/of mosterd

Allergenen of dieetwensen? Laat het ons weten.