

# DINNER

LUNCH? Z.O.Z

VANAF 17:00 UUR

## VOORGERECHTEN

- (v) **PAIN RUSTIQUE** 6.95  
Ambachtelijk breekbrood met olijfolie en huisgemaakte smeersels. Deze wordt vers voor u afgebakken, dus het kan eventjes duren
- SOEPEN** 7.50  
(v) Goudse kaassoep  
Seizoenssoep
- (v) **GAZPACHO** 8.95  
Geserveerd met gekonfijte gamba's óf mozzarella. Beide afgemaakt met basilicum-olie en tomatensalsa
- (v) **MINI FETA QUICHE** 9.95  
Geserveerd met verschillende bereidingen van rode biet en pecan-noten
- VITELLO TONNATO** 12.50  
In huis gegaard dun gesneden kalfsvlees en geserveerd met tonijnmayonaise, rucola en halfgedroogde tomaat
- RUNDERCARPACCIO** 12.50  
Met halfgedroogde tomaat, Grana Padano en een huisgemaakte truffelcrème
- ZALMCARPACCIO** 13.50  
Geserveerd met een crème van dille, kappertjes en wasabi kaviaar

## HOOFDGERECHTEN

- BELVEDÈRE BURGER** 18.95  
Met gebakken ui, bacon, tomaat, augurk, huisgemaakte hamburgersaus en ambachtelijke frites
- (v) **TEMPEH** 18.95  
Gemarineerde tempeh geserveerd met huisgemaakte atjar, krokante noedels en zwarte bonensaus
- (v) **BOEREN KAASFONDUE** 19.95  
Geserveerd met dipgroenten en boerenbrood. Prijs per persoon en vanaf 2 personen te bestellen
- SATÉ BELVEDÈRE** 19.95  
Varkenshaassaté met huisgemaakte pindasaus, zoetzure boontjes en ambachtelijke friet
- MAISKIP** 19.95  
Geserveerd met dagverse groenten, verschillende structuren van mais en een saus van balsamico en aardbei
- DORADE FILET** 21.95  
Krokant op de huid gebakken en geserveerd met dagverse groenten, ambachtelijke friet en een romesco saus
- LENDEBIEFSTUK** 22.95  
Geserveerd met dagverse groenten, ambachtelijke friet en een saus van truffel
- SEIZOENSSPECIAL** Dagprijs  
Vraag de bediening naar de seizoensspecial van vandaag.

## NAGERECHTEN

- DAME BLANCHE** 6.95  
Ambachtelijk vanille-ijs met warme Callebaut chocoladesaus
- CRÈME BRÛLÉE** 7.50  
Met een Goudse twist van karamel en geserveerd met vanille-ijs
- CITROEN MERENGUE TAART** 7.50  
Gemaakt door patissiers Femke & Sander en geserveerd met vanille-ijs
- SORBET ROOD FRUIT** 8.50  
Sorbetijs van citroen, framboos en rood fruit geserveerd met vers fruit, 7-up, slagroom en een kletskep
- BLUEBERRY CHEESECAKE** 8.50  
Huisgemaakte cheesecake met een bodem van Bastogne koekjes en geserveerd met vanille-ijs
- CHOCOLADE MOELLEUX** 9.50  
Warm chocoladetaartje met een vloeibare kern geserveerd met witte chocolade mousse en vanille-ijs
- KAASPLANKJE** 10.95  
Verschillende streekkazen geserveerd met boerenbrood, noten en appelstroop

RESTAURANT  
**BELVEDÈRE**  
ANNO 1868