

## Welkom terug bij hotel Boer Goossens!

Al **225 jaar** en 7 generaties Goossens ontvangen wij onze gasten tegenover de kerk in Den Dungen. Wij zijn trots op ons bedrijf en delen dat graag met u als onze gast, door ervoor te zorgen dat u zich thuis voelt bij ons. Op onze kaart vindt u vertrouwde klassiekers en eigentijdse gerechten aangevuld met gerechten afgestemd op het seizoen.

Mocht u nog speciale wensen hebben, geef dat dan gerust aan.

Geniet ervan!


Huub, Cas en team Boer Goossens



### Voorgerechten

<b>HUZARENSALADE</b>	<b>8</b>
Recept van Opa Goossens   little gem tomaat   ei	
<b>PALING &amp; BRIOCHE</b>	<b>16</b>
gerookte paling   gebakken brioche   crème fraîche   bieslook	
<b>ZALM FURIKAKE</b>	<b>11</b>
Rauwe zalm   furikake & sesam   soya	
<b>POKEBOWL</b>	<b>10</b>
Sushirijst   rauwe zalm   endamame   furikake   wakame   komkommer   sojasaus	
<b>VEGABOWL</b> 	<b>8</b>
Sushirijst   ei   endamame   furikake   wakame   zoet-sure groentjes   sojasaus	
<b>RUNDER CARPACCIO</b>	<b>12</b>
Runderlende   basilicum   pijnboompitjes   Parmezaanse kaas   rucola	
<b>CARPACCIO KROKANT</b>	<b>13,50</b>
Runderlende   truffelmayonaise   pijnboompitten   Parmezaanse kaas   rucola	
<b>HOLLANDSE GARNALEN</b>	<b>13</b>
groene kruiden   appel   cocktailsaus	
<b>STEAK TARTAAR</b>	<b>12</b>
Aangemaakt rauw rundvlees   gepocheerd eitje   salade   brioche	
<b>POULE DEN DUNGEN EN ASPERGE</b>	<b>12</b>
Poule Den Dungen   Groene asperge   truffel-mayonaise   gepocheerd ei	
<b>KLETSKOP TONIJN</b>	<b>14</b>
Tonijn tartaar   sinaasappel-soya dressing   sesamklets kop   wasabi-roomkaas	
<b>BIETJES &amp; GEITENKAAS</b> 	<b>10</b>
Gerookte bietjes   pickels van rode ui	

### Warme voorgerechten

<b>ESCARGOTS</b>	<b>9</b>
wijngaardslakken   fijne groente   salsa-verde   citroen-knoflookboter	
<b>BRIOCHE &amp; PADDESTOELEN</b> 	<b>9</b>
Gebakken brioche   Truffelmayonaise   groene kruiden	

**Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, vraag ons naar de details.**

 = vegetarisch gerecht

### Soepen

<b>HELDERE GROENTESOEP</b>	<b>5,75</b>
runderbouillon   gehaktballetjes   groenten	
<b>TOMATENSOEP</b>	<b>5,75</b>
licht gebonden   gehaktballetjes   room	
<b>FRANSE UIENSOEP</b> 	<b>7</b>
met kaas gegratineerd	
<b>TOM KHA KAI</b>	<b>7</b>
Thaise kippensoep   kokosmelk	

**Alle voorgerechten worden geserveerd met een plankje brood, dip & boter**

### Hapje vooraf

<b>OLIJVEN</b>	<b>3</b>
<b>ASIAN BITES</b>	<b>11</b>
Gyoza van kip, mini pokebowl, mini bapao, duck springroll en een krokante garnaal	
<b>PLANKJE BROOD</b>	<b>4,50</b>
Molenbakker/roomboter/ gekonfijte tomatendip	
<b>6 KROKANTE KIPFINGERS</b> chilidip	<b>6</b>
<b>4 KREEFT KROKETJES</b> cocktailsaus	<b>6</b>
<b>4 DUCK SPRINGROLL</b> Hoy-sinsaus	<b>6</b>
<b>4 POULE KROKETJES</b> mosterd-mayo	<b>10</b>
<b>BORDJE BELGISCHE HAM</b>	<b>8</b>

### 3-gangen menu

**32,50**

Wij presenteren u een wisselend 3-gangen menu

Zie het krijtbord of vraag ons naar het menu van vandaag.

**In de samenstelling van dit menu zijn geen wijzigingen mogelijk.**



**Poule Den Dungen**  
'N UNIEKE SMAAKBELEVING

Terug van weggeweest, de zuivere afstamming van de befaamde Poulet de Bresse uit Frankrijk, in de groene vruchtbare weiden van Den Dungen.



**“Koningin van het gevogelte en gevogelte voor de Koning”.**

Scan de code voor meer informatie over de Poule Den Dungen

## Hoofdgerechten



### Vis

<b>ZALMFILET</b>	20
Gegaard in olijfolie   salsa verde   crunchy bonitoflakes	
<b>BOUILLABAISSE</b>	26
rijk gevuld met diverse vissoorten   rouille   kaas en croutons	
<b>SLIPTONGEN</b>	25
2 grote sliptongen   sauce ravigote   citroen	
<b>FLAMMKUCHEN SCAMPI</b>	18
Scampi   courgette   tomaat	

### Vlees

<b>POULE DEN DUNGEN FILET</b>	24,50
sous-vide gegaard   mosterd-dragonsaus   Kroketje van Poule	
<b>POULE DEN DUNGEN AU VIN</b>	22
Frans stoofgerecht   kluiven mag   vleugeltjes   poten   shiitake   zilveruitjes en spekjes	
<b>VARKENSHAAS</b>	19
médaillons   champignonroomsaus	
<b>STEAK TARTAAR</b>	20
Aangemaakt rauw rundvlees   gepocheerd eitje   salade   brioche	
<b>KALFSSCHNITZEL BONNE FEMME</b>	20
Kruidenpaneer   bruine jus   zilveruitjes en spekjes	
<b>BIEFSTUK VAN DE HAAS</b>	
<b>Naturel</b>	27,50
<b>Gebakken champignons</b>	27,50
<b>Groene pepers “steak au poivre”</b>	28,50
Specialiteit van het huis: ingesmeerd met Madagaskar-pepers, afgeblust met cognac.	
<b>LADY-STEAK</b>	19,50
150 gram   bearnaise saus	

### Vegetarisch

<b>BURRATA &amp; AUBERGINE</b> 	18
caponata   rijst-pasta	
<b>FLAMMKUCHEN</b> 	15
groene asperge   ei   rucola   Parmezaanse kaas	

## Mosselen

<b>MOSSELEN NATUREL 1.2 KG</b>	24,50
GESTOOFD MET MOSSELGROENTE   MOSTERD & KNOFLOOKSAUS   FRITES	
<b>KNOFLOOK MOSSELEN 1.2 KG</b>	25,50
KNOFLOOK   UI   TOMAAT   ROOM BLEEKSELDERIJ   PERNOD   FRITES	

### Wijnadvies:

Onderstaande wijnen zijn een selectie uit onze wijnkaart.  
Vraag onze wijnkaart voor een grotere selectie.

#### Witte Wijn:

<b>Apostelhoeve Cuvée XII</b>	29
<b>Pinot-gris, Müller-Thurgau, Auxerrois</b> Maastricht, Hulst & Zoon, 2019	
<b>Pouilly-Fuissé ‘Aux Chailloux’ – Corsin</b>	48
Bourgogne, AC Pouilly-Fuissé 2015	
<b>Verdejo – Enaria</b>	23
DO Rueda 2019	
<b>Blanc – Domaine Langlois Château</b>	22
Loire, AOP Saumur, 2018	
<b>Chardonnay Bernardus</b>	
California, Verenigde staten 2017	39,50

#### Rode wijn:

<b>Moulin-à-Vent – Domaine Champagnon</b>	30
Beaujolais, AC Côte de Brouilly 2018	
<b>Cabernet Sauvignon Negroamaro Epicuro</b>	19,50
Puglia, IGT 2018	
<b>Spätburgunder trocken – Manz</b>	25
Rheinhessen, 2017	
<b>Sancerre Pinot Noir – Jean-Paul Balland</b>	32
Loire, AC Sancerre 2017	

Bij de hoofdgerechten serveren wij:

Salade/ groente/ frites met mayonaise/ aardappeln garnituur

Om verspilling tegen te gaan mag u voortaan zelf kiezen welk garnituur u wenst. Alles kan en mag: een compleet garnituur of bijvoorbeeld alleen sla of twee bakjes friet of alleen groente, wat u wenst. U mag altijd, zoals u van ons gewend bent, garnituur bij bestellen als het niet voldoende is.