

**Lunch (elke werkdag): Stel zelf je 3 gangen lunch samen v.a. € 29 p.p.  
(van maandag t.e.m. vrijdag, niet op zon- en feestdagen)**

**DEGUSTATIEPORTIES: MAAK UW KEUZE!**

**VOORGERECHTEN**

Drie Zeeuwse platte oesters natuur op ijs  
*Three Zeeland flat oysters on ice*

Pompoensoep - Pancetta - Zure room  
*Pumpkinsoup - Pancetta - Sour cream*

Vitello tonato classico (Zacht gegaard kalfsvlees - zachte tonijnmayonaise - kappertjes)  
*Vitello tonato classico (Slowly cooked veal- Tuna mayonnaise- Capers)*

Carpaccio van heilbot - Verveine - Bonbon van gerookte heilbot met sinaasappel - Venkel - Dille  
*Halibut carpaccio - Verveine - Smoked halibut bonbon with orange - Fennel - Dill*

Artisanaal gerookte 'Loch Fyne' Schotse zalm - Toast - Ui - Peterselie  
*Smoked Loch Fyne Salmon - Toast - Onion - Parsley*

Huisbereide garnaalkroketten - handgepelde grijze garnaaltjes - Tartaar - Fris slaatje  
*Homemade grey shrimp croquettes - hand-peeled shrimps - Tartar - Fresh salad*

**HOOFDGERECHTEN**

Filet pur - Seizoensgroenten - Handgesneden frieten - Béarnaise-of pepersaus (Topper!!)  
*Tenderloin - Seasonal vegetables - Handcut fries - Béarnaise- or pepper sauce*

Handgesneden Steak tartaar' (Rauw rundvlees à la minute bereid) - handgesneden frieten - fris slaatje  
*Hand cut 'Steak tartare' (Raw beef prepared à la minute) - Hand cut fries - salad*

Heilbot - Prei - Jonge Spinazie - Brandade Krokette - Beurre blanc met groene kruiden  
*Halibut - Leek - baby Spinach - Brandade croquette - Beurre blanc with green herbs*

Bosduif - schorseneer - rodekool - hazelnoot  
*Forest pigeon - scorzonera - red cabbage - hazelnut*

**NAGERECHT**

**DESSERT VAN DE DAG \*\***

(Chef's dessert of the day)

OF / OR

Koffie of verse thee

Coffee or fresh tea

\*\* Supplement € 4 p.p.

Uiteraard kan u ook zoals vanouds uw eigen lunchmenu samenstellen uit onze kaart met kleine degustatiegerechten, in dit geval betaalt u gewoon de prijs die vermeld staat achter het gerecht.

## DEGUSTATIEMENU / SMALL TASTING MENU

Carpaccio van heilbot - Verveine - Bonbon van gerookte heilbot met sinaasappel - Venkel - Dille  
*Halibut carpaccio - Verveine - Smoked halibut bonbon wit orange - Fennel - Dill*



Pompoensoep - Pancetta - Zure room  
*Pumpkinsoup - Pancetta - Sour cream*



Filet van hert - gluhwein - peer - knolselder - paddenstoel  
*Filet of Venison - mulled wine - pear - celeriac - mushrooms*



Brownie - Huisgedraaid Oreo ijs - Mandarijn - Crumble van Pecannoten  
*Brownie - Homemade "Oreo biscuit ice cream" - Tangerine - Pecan nut crumble*

### 5 GANGEN / 5 COURSE

Krokant gebakken kalfszwezeriken - crème van knolselder en prei - Breydelspek - Gekonfijte honingtomaat  
*Crispy baked sweetbread - Celeriac and leek cream - Breydel bacon - Candied honey tomato*

### 6 GANGEN/ 6 COURSE

Kingkrab (Topproduct) - Champagne Beurre Blanc - Groene kruiden  
*King Crab - Champagne Beurre Blanc - Green herbs*

#### **Prijzen per persoon / Prices per person**

4 GANGEN / COURSES € 49,50. Aangepaste wijnen / Additional wines + € 22,00

5 GANGEN / COURSES € 64,50. Aangepaste wijnen / Additional wines + € 27,00

6 GANGEN / COURSES € 82,50. Aangepaste wijnen / Additional wines + € 31,00

(Supplement kaas i.p.v. dessert bij 4 of 5 gangen menu's: + € 3.00

*Cheese instead of dessert in 4 of 5 course menu: € 3.00 supplement*)

#### **Voor groepen v.a. 6 personen degustatiemenu ALL in mogelijk:**

Aperitief een glaasje prosecco met amuse gevolgd door diner inclusief aangepaste wijnen, waters en koffie met huisbereide zoetigheden.

4 gangen degustatiemenu all in € 82,50 p.p.

5 gangen degustatiemenu all in € 102,50 p.p.

6 gangen degustatiemenu all in € 123,50 p.p.

*Eén menu per tafel aub.*

*De volgorde van de gangen kan niet gewijzigd worden, dit opdat we u de best mogelijke service en kwaliteit kunnen bieden. Alvast hartelijk dank voor uw begrip.  
May we ask you to choose for one menu per table please, and to not change the order of our courses.*

*U heeft een allergie? Deel het mee aan ons team. Zij informeren u graag.*

**Klassiek menu 'Gusto' / Classical menu 'Gusto'**  
**(Klassieke porties)**

**3 GANGEN**

Vitello tonato classico (Zacht gegaard kalfsvlees - zachte tonijnmayonaise - kappertjes)

*Vitello tonato classico (Slowly baked veal- tuna mayonnaise- capers)*

Of/Or

Artisanaal gerookte 'Loch Fyne' Schotse zalm - Toast - Ui - Peterselie

*Smoked Loch Fyne Salmon - Toast - Onion - Parsley*



Filet pur - Seizoensgroenten - Handgesneden frieten - Béarnaise-of pepersaus (Topper!!)

*Beef Tenderloin - Seasonal vegetables - Handcut fries - Béarnaise- or pepper sauce*

Of/Or

Heilbot - Prei - Jonge Spinazie - Aardappelpuree - Brandade Krokot

*Halibut - Leek - Baby Spinach - Mashed potatoes - Brandade croquette*



Crème Brulée Classico

*Crème Brulée Classico*

of/or

Dâme Blanche met huisgedraaid vanille-ijs en een warme chocoladesaus

*Dâme Blanche with homemade vanilla ice cream and hot chocolate sauce*

Uitbreiding tot een 4-gangen menu is mogelijk met volgend gerecht:

**4 GANGEN :**

Pompoensoep - Pancetta - Zure room

*Pumpkinsoup - Pancetta - Sour cream*

**Prijzen per persoon/Prices per person**

3 gangen/3 courses € 53,00 excl. dranken

4 gangen/4 courses € 63,00 excl. dranken

**Voor groepen vanaf 6 personen. Klassiek menu ALL-IN mogelijk:**

Aperitief een glaasje prosecco met amuse gevolgd door diner inclusief aangepaste wijnen, waters en koffie met huisbereide zoetigheden.

3 gangen menu ALL-IN / courses: € 89 p.p.

4 gangen menu ALL-IN / courses: € 99 p.p.

Mogen we u vragen om 1 menu per tafel te nemen. Voor groepen groter dan 10 p. willen we vragen om ons de keuzes van de gerechten vooraf door te geven zodat we dagvers kunnen werken en u van de best mogelijke service kunnen voorzien. Dit kan via mail op [info@gustocarbon.be](mailto:info@gustocarbon.be) of 089 32 29 29

*May we ask you to choose for one menu per table please,  
this to assure a smooth and high-quality service.*

*U heeft een allergie? Deel het mee aan ons team. Zij informeren u graag.*

## Sushi & Sashimi

### Formule 1: Sashimi (voorgerecht) € 15

- 4 Sashimi's:  
Zalm  
Tonijn  
Coquille  
Scampi
- 

### Formule 2: Sushi & Sashimi (voorgerecht) € 16

- 2 Sushi's  
Sushi van zalm en komkommer  
Sushi van krab en mango
  - 2 Sashimi:  
Sashimi van scampi  
Sashimi van tonijn
  - 2 Nigiri's:  
Nigiri van zalm  
Nigiri van coquille
- 

### Formule 3: Sushi (voorgerecht) € 18

- 6 Sushi's  
Sushi van zalm en komkommer  
Sushi van tonijn en wortel  
Sushi van krab en mango  
Nigiri van zalm  
Nigiri van tonijn  
Nigiri van coquille
- 

### Formule 4: Sushi & Sashimi (hoofdgerecht) € 25

- 3 Sushi's  
Sushi van zalm en komkommer  
Sushi van tonijn en wortel  
Sushi van krab en mango
  - 3 Nigiri's:  
Nigiri van zalm  
Nigiri van tonijn  
Nigiri van coquille
  - 2 Sashimi:  
Sashimi van coquille  
Sashimi van zalm
- 

### Formule 5: Sushi en Sashimi Sharing plate (2p) € 46

Naar het humeur van onze chef

*U heeft een allergie? Deel het mee aan ons team. Zij informeren u graag.*

## Voorgerechten (Starters)

### Koude Voorgerechten (Cold starters)

Zes Zeeuwse platte oesters natuur op ijs € 25,00  
*Six Zeeland flat oysters on ice*

---

Vitello tonato classico (Zacht gegaard kalfsvlees - zachte tonijnmayonaise - kappertjes) € 19,00  
*Vitello tonato classico (Slowly baked veal- tuna mayonnaise- capers)*

---

Artisanaal gerookte 'Loch Fyne' Schotse zalm - Toast - Ui - Peterselie € 23,00  
*Smoked Loch Fyne Salmon - Toast - Onion - Parsley*

---

Carpaccio van heilbot - Verveine - Bonbon van gerookte heilbot met sinaasappel - Venkel - Dille € 24,50  
*Halibut carpaccio - Verveine - Smoked halibut bonbon with orange - Fennel - Dill*

### Warme Voorgerechten (Warm starters)

Gebakken Ganzenlever - Bloedworst - Structuren van Appel - Portosausje - Crumble van Peperkoek € 28,00  
*Baked Foie Gras - Black Pudding - Apple - Porto Sauce - Gingerbread Crumble*

---

Kingkrab (Topproduct) - Champagne Beurre Blanc - Groene kruiden € 38,00  
*King Crab - Champagne Beurre Blanc - Green herbs*

---

Huisbereide garnalkrokiet - handgepelde grijze garnaltjes - huisgemaakte tartaarsaus - fris slaatje € 14,00  
*Homemade grey shrimp croquette - hand-peeled shrimps - tartar sauce - fresh salad*

---

Krokant gebakken kalfszwezeriken - crème van knolselder en prei - Breydelspek - € 29,00  
Gekonfijte honingtomaat  
*Crispy baked sweetbread - Celeriac and leek cream - Breydel bacon - candied honey tomato*

Mogen we u vragen vanaf 6 personen te kiezen uit max. 3 verschillende gerechten per tafel, zo kunnen we lange wachttijden voorkomen en de kwaliteit blijven verzekeren.  
Hartelijk dank!

To prevent long lines and ensure the quality of your experience, we request that group of 6 or more choose a maximum of 3 different dishes per course.  
Thank you!

*U heeft een allergie? Deel het mee aan ons team. Zij informeren u graag.*

## Hoofdgerechten (Main courses)

### Vlees / Meat

Filet pur - Seizoensgroenten - Handgesneden frieten - Béarnaise-of pepersaus (Topper!!) € 33,00  
*Beef Tenderloin - Seasonal vegetables - Handcut fries - Béarnaise- or pepper sauce*

---

Bosduif - schorseneer - rodekool - hazelnoot € 30,00  
*Forest pigeon - scorzonera - red cabbage - hazelnut*

---

Filet van hert - gluhwein - peer - knolselder - paddenstoel € 37,00  
*Filet of Venison - mulled wine - pear - celeriac - mushrooms*

---

Reebok - braambes - aardpeer - walnoot € 35,00  
*Roebuck - blackberry - jerusalem artichoke - walnut*

---

Handgesneden Steak tartaar' (Rauw rundvlees à la minute bereid) - handgesneden frieten - fris slaatje € 27,00  
*Hand cut 'Steak tartare' (Raw beef prepared à la minute) - hand cut fries - salad*

### Vis / Fish

Heilbot - Prei - Jonge Spinazie - Brandade Krokette - Beurre blanc met groene kruiden € 32,00  
*Halibut - Leek - Baby Spinach - Brandade croquette - Beurre blanc with green herbs*

---

Zetong Meunière - Aardappelpuree - jonge spinazie € 37,00  
*Sole Meunière - mashed potatoes - baby spinach*

### Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish

Veggie gerecht naar humeur van de chef € 23,00  
*Chef's veggie recipe of the day*

---

Linguine - paddenstoelen - rozemarijn € 23,00  
*Linguine - mushrooms - rosemary*

### Kindergerechten / Children's dishes (Kids t.e.m. 9 jaar)

Kipfilet met appelmoes en frietjes € 17,00  
*Chicken fillet with appelmoes and hand cut fries*

---

Luikse balletjes met Loonse stroop en frietjes € 17,00  
*Meatballs in home made sweet sauce based on a typical Belgian 'Loonse' syrup and hand cut fries*

---

**Kindermenu:** Soep van de dag, Luikse balletjes, Vanille ijs € 25,00  
**Children's menu:** *Soup of the day, meatballs, vanilla ice cream*

Mogen we u vragen vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per tafel, zo kunnen we lange wachttijden voorkomen en de kwaliteit blijven verzekeren.

Vanaf 8 personen max. 3 verschillende gerechten per tafel.

Hartelijk dank!

*To prevent long lines and ensure the quality of your experience, we request that group of 5 or more choose a maximum of 4 different dishes per course*

*for groups of 8 a maximum of 3 dishes per course.*

Thank you!

*U heeft een allergie? Deel het mee aan ons team. Zij informeren u graag.*

## Kleine Degustatiegerechten (*Small tasting dishes*)

(Deze gerechten worden met een minimum van 2 stuks geserveerd / *These dishes are served with a minimum of 2 pieces*)

Kleine gastronomische gerechtjes, combineer er verschillende. U kan ons ook vragen om enkele wijntjes voor te stellen, we hebben er immers meer dan 20 die u via de enomatic per glas kan kiezen..

|  |         |
|--|---------|
| 3 Zeeuwse platte oesters natuur op ijs<br><i>3 Zeeland flat oysters served on ice</i>  | € 13,00 |
| Pompoensoep - Pancetta - Zure room<br><i>Pumpkinsoup - Pancetta - Sour cream</i>   | € 13,00 |
| Vitello tonato classico (Zacht gegaard kalfsvlees - tonijnmayonaise - kappertjes)<br><i>Vitello tonato classico (Slowly baked veal- tuna mayonnaise- capers)</i>   | € 13,00 |
| Artisanaal gerookte 'Loch Fyne' Schotse zalm - Toast - Ui - Peterselie<br><i>Smoked Loch Fyne Salmon - Toast - Onion - Parsley</i>   | € 15,00 |
| Carpaccio van heilbot - Verveine - Bonbon van gerookte heilbot met sinaasappel - Venkel - Dille<br><i>Halibut carpaccio - Verveine - Smoked halibut bonbon - Orange - Fennel - Dill</i>                    | € 15,50 |
| Gebakken Ganzenlever - Bloedworst - Structuren van Appel - Portosausje - Crumble van Peperkoek<br><i>Baked Foie Gras - Black Pudding - Apple - Porto Sauce - Gingerbread Crumble</i>                       | € 17,00 |
| Kingkrab (Topproduct) - Champagne Beurre Blanc - Groene kruiden<br><i>King Crab - Champagne Beurre Blanc - Green herbs</i>   | € 19,00 |
| Huisbereide garnaalkroketten - handgepelde grijze garnaaltjes - tartaarsaus - fris slaatje<br><i>Homemade grey shrimp croquettes - hand-peeled shrimps - tartar sauce - fresh salad</i>                    | € 14,00 |
| Krokant gebakken kalfszwezeriken - crème van knolselder en prei - Breydelspek - Gekonfijte honingtomaat<br><i>Crispy baked sweetbread - celeriac and leek cream - Breydel bacon - candied honey tomato</i> | € 17,00 |
| Filet pur - Seizoensgroenten - Handgesneden frieten - Béarnaise-of pepersaus (Topper!!)<br><i>Beef Tenderloin - Seasonal vegetables - Handcut fries - Béarnaise- or pepper sauce</i>                       | € 16,50 |
| Handgesneden Steak tartaar' (Rauw rundvlees à la minute bereid) - handgesneden frieten - fris slaatje<br><i>Hand cut 'Steak tartare' (Raw beef prepared à la minute) - hand cut fries - salad</i>          | € 16,50 |
| Heilbot - Prei - Jonge Spinazie - Brandade Kroketje - Beurre blanc met groene kruiden<br><i>Halibut - Leek - baby Spinach - Brandade croquette - Beurre blanc with green herbs</i>                         | € 16,00 |
| Zeetong Meunière - aardappelpuree - jonge spinazie<br><i>Sole Meunière - mashed potatoes - baby spinach</i>  | € 19,00 |
| Bosduif - schorseneer - rodekool - hazelnoot<br><i>Forest pigeon - scorzonera - red cabbage - hazelnut</i>   | € 20,00 |
| Filet van hert - gluhwein - peer - knolselder - paddenstoel<br><i>Fillet of Venison - mulled wine - pear - celeriac - mushrooms</i>  | € 27,00 |
| Reebok - braambes - aardpeer - walnoot<br><i>Roebuck - blackberry - jerusalem artichoke - walnut</i>   | € 25,00 |
| Linguine - paddenstoelen - rozemarijn<br><i>Linguine - mushrooms - rosemary</i>  | € 14,00 |

## Veggie

|  |         |
|--|---------|
| Veggie gerecht naar het humeur van de chef<br><i>Chef's veggie recipe of the day</i> | € 14,00 |
|--|---------|

*Mogen we u vragen om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per gang, zo kunnen we lange wachttijden voorkomen en de kwaliteit blijven verzekeren. Vanaf 8 personen max. 3 verschillende gerechten per gang. Hartelijk dank!*

*To prevent long lines and ensure the quality of your experience, we request that group of 5 or more choose a maximum of 4 different dishes per course for groups of 8 a maximum of 3 dishes per course. Thank you!*

## Dessert & Tea time

Koffie "Gusto" (Espresso met huisbereid chocoladegebak) € 7,50  
*Coffee "Gusto" (espresso with home-made chocolate pastry)*  
*(! Verse thee supplement € 1 p.p.)*

---

Crème brûlée 'Classic' € 9,50  
*Crème brûlée classico*

---

Brownie - Huisgedraaid Oreo ijs - Mandarijn - Crumble van Pecannoten € 12,00  
*Brownie - Homemade "Oreo biscuit ice cream" - Tangerine - Pecan nut crumble*

---

Dessert royal - crème patissière - rode vruchten - meringue € 12,00  
*Dessert royal - crème patissière - red fruits - meringue*

---

Dame Blanche 'Homemade' met huisgedraaid vanille ijs en warme chocoladesaus € 9,50  
*Dame Blanche with home made vanilla ice cream and hot chocolate sauce*

---

Assortiment artisanale kazen door kaasmeester Verbruggen € 15,00  
*Range of cheese selected by cheese master Verbruggen*

---

## After Dinner Coffee € 8,50

French Coffee (Cognac)  
Parisien Coffee (Grand Marnier)  
Irish Coffee (Irish whiskey)  
Italian Coffee (Amaretto)  
Hasselt Coffee (Jenever)  
Sultan Special Coffee (Baileys)

## Zoete witte wijn

Zacht parelende frisse witte wijn met laag alcoholgehalt: Moscato d'Asti (Heerlijke dessertwijn) € 7,00  
Sparkling wine with a sweet touch - Low in alcohol (Lovely dessert wine)

*U heeft een allergie? Deel het mee aan ons team. Zij informeren u graag.*



## GROEPSFORMULES

In Gusto zijn we als familiebedrijfje gespecialiseerd in formules op maat en rond uw budget. We beschikken in samenwerking met het Carbon hotel over de mooiste meetingzalen, een private dining ruimte (Mezanine), een design wijnbar, een overweldigende binnentuin en 2 leuke terrassen. Dit maakt dat we al deze ruimtes kunnen combineren om u en uw gasten/klanten een alomvattende beleving aan te bieden, op maat. Tal van bedrijven en families schonken ons reeds het vertrouwen om hun receptie (al dan niet met Pintxos formule), walking dinner, babyborrel, huwelijk, barbecue (op de daktuin), vergadering, gastronomisch diner, drink etc etc... te verzorgen. Wenst u meer info, stuur ons een mailtje op [info@gustocarbon.be](mailto:info@gustocarbon.be) en we staan u graag vrijblijvend te woord.

---

## CADEAUBONNEN (1 jaar geldig)

Diner all in (4 gangen met glas prosecco, wijnen, waters, koffie) € 67 p.p.

Sushi & Sashimi Sharing plate voor 2 personen met fles wijn € 68

Heerlijke ontbijtbuffet (aan ons vernieuwd buffet!) € 16,50 p.p. of € 9 per kindje t.e.m. 9 jaar (Uitgebreid assortiment van ontbijtbuffet incl fruitsappen en warme dranken)

Luxe ontbijt € 22,50 p.p. (4 gangen ontbijt met prosecco en vers fruitsap, gevolgd door 4 gangen aan tafel geserveerd, incl 2 warme dranken naar keuze)

Fles wijn met luxe kaasplank voor 2 personen € 45

Vrije bestedingswaarde.

Vraag gerust iemand van ons team, wij schrijven dit zo voor u uit.  
Zo kan u steeds vrienden, familie of geliefden verrassen.

---

## SPECIALE GEBEURTENIS?

U viert uw huwelijksverjaardag, een babyborrel, de geboorte van een kleintje, een verjaardag of u wil gewoon net dat extra'tje doen? Stuur ons een mailtje en wij denken met u mee.

Er is immers niks leuker dan van uw bezoek, een overgetelijk fijn moment te maken.

Fier als we zijn dat u dit bij ons zou willen vieren, doen wij dit met alle plezier!

Ook hier volstaat een mailtje naar [info@gustocarbon.be](mailto:info@gustocarbon.be)