

RESTAURANT
GUSTO



WELKOM



Uitgebreid ontbijten, heerlijk lunchen of verfijnd dineren.
De hele dag door kan je culinair genieten
in restaurant Gusto.

We brengen een gastronomisch concept van een
hedendaagse keuken met internationale invloeden,
onder leiding van Chef Bo Frei
en rechterhand Davide Scarpinato.
Start of eindig je culinaire trip met unieke cocktails
van onze huismixologist Michiel Eyckens.

Bo is een gepassioneerde jonge chef die koken als een kunst
ervaart. Zijn gerechten zijn Frans geïnspireerd, verfijnd en
enkel met verse producten klaargemaakt. Om deze gerechten
te complimenteren bieden we een selectie verfijnde wijnen
aan waar onze maître d'hôtel Joppe je met veel plezier in
begeleidt.

Restaurant Gusto staat voor passie en gedrevenheid, waar
kwaliteit voorop staat. Wij staan elke dag klaar om jullie
gastronomisch in de watten te leggen.

Geniet van de Gusto Experience.

DAVIDE SCARPINATO
Sous-chef

BO FREI
Hoofdkchef

JOPPE BLEYEN
Maître d'hôtel

MICHIEL EYCKENS
Huismixologist

LUNCH



AMUSE

Amuse van de dag

VOORGERECHT

Makreel | Boemboe | Komkommer

HOOFDGERECHT

Duroc Filet | Risotto | Champignon

NAGERECHT

Koffie of thee

DESSERT

Café Glacé

(Supplement van €6,00 p.p.)

€38,00 P.P.

SIGNATUUR



Vanaf 6 personen serveren wij enkel het signatuurmenu.
Het bestellen van à la carte gerechten is dan niet mogelijk.

4-GANGEN

Tonijn | Sesam | Furikake

Coquille | Zuurkool | Lardo

Hert | Kool | Timutpeper

Witloof | Chocolade | Karamel

5-GANGEN

NR. 34 | Chef's Signatuur

6-GANGEN

Zeebaars | Rode wijn | Selder

7-GANGEN

Assortiment kazen Van Tricht

4-gangen menu €67,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €30,00 p.p.

5-gangen menu €78,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €37,50 p.p.

6-gangen menu €89,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €45,00 p.p.

7-gangen menu €99,00 p.p. | Aangepaste wijnen + €52,50 p.p.

KIDS

t.e.m. 12 jaar



VOORGERECHT

Huisgemaakte tomatensoep

HOOFDGERECHT

Ossenhaas | Frietjes | Appelmoes

NAGERECHT

Kinderijsje

€25,00 P.P.

A LA CARTE



VOORGERECHTEN

Buratta Pompoen Sinaasappel	€20,00
Tonijn Sesam Furikake	€23,00
Coquille Zuurkool Lardo	€28,00
6 Geay oesters	€28,00
Pommes Moscovite Imperial Heritage kaviaar	€30,00
NR. 34 Chef's Signatuur	€23,00
Langoustine Buikspek Komkommer Tandoori	€35,00
Steak tartaar Sriracha Champignon	€23,00
Canadese kreeft Baba Ganoush Fregola	€38,00

HOOFDGERECHTEN

Ierse Ossenhaas Witloof Peper-, champignonroom- of Béarnaisesaus	€46,00
Hert Kool Timutpeper	€38,00
Steak tartaar Sriracha Champignon	€33,00
Tarbot Rivierkreeft Ramen	€53,00
Zee tong Gebrande citroen Aardappel	€49,00

NAGERECHTEN

Café Glacé	€14,00
Witloof Chocolade Karamel	€15,00
Dame Blanche Huisgedraaid vanille-ijs Warme chocoladesaus	€15,00
Sabayon	€15,00
Assortiment kazen Van Tricht	€16,00

Het is niet mogelijk om à la carte gerechten te combineren met een menu.
Vanaf 4 personen vragen we u een maximum van 2 gerechten per gang te selecteren.
Vanaf 6 personen vragen we u om het Signatuurmenu te nemen.
(Het bestellen van à la carte gerechten is dan niet mogelijk.)