

Hartelijk welkom bij

GOESTE

IN LOKAAL LEKKERS



Vanuit onze Goestuin, de velden van de Westhoek en de passie van lokale producenten brengen we de smaken van onze streek tot leven.

Hier proef je gerechten met een verhaal. Eerlijk, seizoensgebonden en bereid met respect voor mens, dier en natuur.

Geniet ervan!

English menu available
We're happy to help you in English

Carte en français disponible
Nous sommes ravis de vous aider en Français

VOE TE DELEN & TE KNABBELN

(doorlopend verkrijgbaar)

Onze sharing gerechten kan je kiezen om te delen of om op't gemak zelf van te genieten.

Guillotineplank 12
met ambachtelijke salami en hoevekaas

Krokante pinsa met 3 zomerse groentendips 14

Tartaar van gerookte makreel met toast 12

Kleine streekkaasplank 14
(als gerecht: + supplement huisbrood 4)

Plank mix streekkazen en - charcuterie 26
(als gerecht voor 2: + supplement huisbrood 4)

WARMER KNABBELS VO TE DELEN
(11u30-14u30 & 18u-21u)

Mix artisanale aperokroketjes (12 stuks) 19

Zomers trio van bruschetta 7
met seizoensproducten en smaken van het moment.

Veggie natjo's van de chef (2p of 4p) 9 - 17

Natjo's van de chef (2p of 4p) 10 - 18

DEN HOOFDPLA (hoofdgerechten)

Allergie of intolerantie? Laat het gerust weten, we passen aan waar mogelijk.

Onze gerechten worden door ons keukenteam met de grootste zorg bereid. We werken maximaal volgens de seizoenen en met een voorliefde voor duurzame of biologische producten. Op die manier dragen we ons steentje bij tot een kleinschaliger, beter en gezonder voedselsysteem en dat is goed voor iedereen.

VEGGIE

Carpaccio van vollegrondstomaat met huisbrood of frieten 22

Goeste's veggieburger van oesterzwam - frieten 26

Salade met artisanale kaaskroketten met huisbrood of frieten (2 stuks) 26 (3 stuks) 29

PASTA

Goeste's spaghetti bolognaise 18

VISGERECHTEN

Vispannetje met Noordzeevis - aardappelpuree - seizoensgroenten 29

Salade met ambachtelijk gerookte zalm met huisbrood of frieten 28

VLEESGERECHTEN

Royale rundscarpaccio van wit-blauw met huisbrood of frieten 27

Goesteburger met frieten - rundsburger volgens eigen recept 26

Vlaamse stoverij van Belgisch Wit-Blauw - frieten 25

Brochette van hoevekip - champignonroomsaus - warme groenten - frieten 24

DE VOORPLA (voorgerechten)

(niet tussen 14u30 & 17u30)

E kommetje goe soepe 4

Carpaccio van vollegrondstomaat 11

Artisanale kaaskroket 1st 11

Huisgesneden rundscarpaccio Wit-Blauw 14

SNELLE HAPPEN (kleine honger)

(doorlopend verkrijgbaar)

E komme goe soepe 8 (met huisbrood) 12

CROQUES MET GOESTE

Zuurdesem pinsabrood uit Nord-Pas de Calais

Croque met ham en kaas 16

Veggie Croque 15

Croque met ambachtelijk gerookte zalm 18

DESSERTKAART

Tid voer è goestje?

Sinds 1996 maken we in ons ijsatelier met veel passie artisaanaal ijs met verse hoefemelk en pure smaakmakers volgens onze eigen familierecepten

Ontdek onze desserts, bereid met pure ingrediënten en afgewerkt met een flinke portie goesting.

IJSCOUPES

Al onze ijscoupes bestaan uit 3 bollen ijs en versgeklopte slagroom.

Liever 2 bollen? - € 2

Vanille 9

Plantaardige coupe vanille soja 11

Vanille suikervrij ijs 11

Coupe met aardbeien 13

Trio van sorbet (duindoorn - citroen - framboos) 13

Coupe Pavlova (meringue-coulis framboos) 13

Advocaat (advocaat van Beirens) 12

Bierijs (met St Bernardus Abt 12) 13

Dame blanche 11

Dame Noir 12

Brésilienne 11

Speculoos (speculoos van Jules Destrooper) 11

Cookie dough (koekjeskaramel) 12

Pistache-chocolade 12

Dessert voor je kleine kadde? Vraag naar onze aparte kinderkaart.

WAFELS EN PANNENKOEKEN

(14u - 17u30)

Onze wafels en pannenkoeken maken we ook volgens de Goeste filosofie. Geniet van onze eigen recepten met melk, bloem, suiker, eitjes en vanillestokjes. Of zoals Bart zou zeggen: "simpel mo zo goed"

GOESTE'S PANNENKOEKEN (2 stuks) 6

GOESTE'S WAFEL 6

KIES JE EXTRA's
Boter en 3 soorten suiker 1
Versgeklopte slagroom 2
Bol vanille roomijs 2
Warme chocoladesaus 2
Karamelsaus 2

VERWENDESSERTS

Verwenbord 14
Groot verwenbord 23

GEBAK

Blondie met gezouten karamel roomijs 10

Warme appeltaart met slagroom 9

Warme appeltaart met ijs en slagroom 11



Curieus?

Ga gerust eens kijken naar ons ijsatelier achteraan het restaurant.

Kom genieten op het inclusieve Zomerterras in De Lovie. Deze zomer (4 juli tem 6 september) telkens van wo tem zo van 11u30 tem 18u.



Benieuwd naar ons volledige verhaal?

Goeste is meer dan het restaurant, het is een familie verhaal dat 30 jaar geleden begon met een gek idee om iets te doen met ijs op de boerderij...

Via de QR-code kom je er meer over te weten.



GOESTE SMAAKBOETIEK

Zin om ook thuis te genieten van al dat lekkers? In onze Goeste Smaakboetiek, schuin tegenover het restaurant, vind je een uniek en rijk aanbod aan streekproducten én ons ambachtelijk ijs van l'Heritage.

Grote Markt 19, Poperinge
Open van dinsdag tem zaterdag van 9u30-13u & 14u tem 18u

of shop online via www.goestepoperinge.be

Ontdek onze aangepaste kinderkaart met de lekkerste kindergerechten en heerlijke desserts. Kijk gerust achteraan voor spelletjes in onze kinderhoek.



Openingsuren:

di tem do van 11u30 tot 18u
vrijdag en zaterdag van 11u30 tot 21u
extra zondagsopeningen via onze website

Free Wifi

Facebook en Instagram: @goestepoperinge / @goestuin / @lheritagebart
TikTok: @goeste.poperinge

www.goestepoperinge.be - Tel. 057-790810 - info@goestepoperinge.be