

💡 Noteer in de blokjes het cijfer van de bestelronde.
Zo weet u welk gerechtje u al heeft geproefd.



VOORGERECHTJES

👍 GOSSI'S GOUWE OUWE

- 1. NOORSE GARNALEN COCKTAIL**
Met cocktailsaus
- 2. TJEEMINEE SALADE** ✓
Met roombrie, tomaat, Rotterdamsche oude kaas, zonnebloempitjes en een romige dressing
- 3. CHEF'S SPECIAL VOORGERECHT**
Wisselende special van onze chefs
- 4. CARPACCIO À LA GOSSI**
Van runderzijlende, met Rotterdamsche oude kaas, een crumble van spek en een melange van zaden en pitjes

★ GOSSI'S SPECIALS

- 5. PINSA MANCHEGO** optie ✓
Met Manchego kaas, gerookte ham en vijgencompote
- 6. SALADE CAPRESE** ✓
Buffelmozzarella met een mix van cherry-tomaatjes en basilicumsschium
- 7. RODE BIETEN WAFELTJE** ✓
Wafeltje van rode biet met rodebietten/geitenkaas crème, balsamico dressing en tijmhoning crunch
- 8. SPINAZIEWRAP**
Met pastrami, kruidenkaas en rode puntpaprika
- 9. WATERMELOEN SASHIMI** ✓ optie 🌿
Met feta, edamame, ingelegde rode kool, wasabimayonaise en sojasaus
- 10. GEMARINEERDE ZALM**
Met een salade van venkel, grapefruit en mosterd-dillemayonaise
- 11. STEAKTARTAAAR**
Met ui, augurk, sriracha, baconcrumble en een schuim van Parmezaan
- 12. VITELLO TONNATO**
Kalfsmuis met tonijncrème en Amsterdamse uitjes



SOEPJES

- 13. TOMATENSOEP** optie ✓ + 🌿
Met of zonder ballen, room en croutons
- 14. COURGETTESOEP** ✓ optie 🌿
Met chilyoghurt, prei en ui
- 15. PAPRIKASOEP** ✓
Met geitenkaas



HOOFDGERECHTJES

👍 GOSSI'S GOUWE OUWE

- 16. GAMBA FLAMBÉE**
Met knoflook en chili op smaak gebracht
- 17. GOSSI FRIED CHICKEN**
Met witte kool en honing-mosterdmayonaise
- 18. SATÉ VAN DE HAAS**
Varkenshaas met huisgemaakte satésaus, gefrituurde ui, kroepoek en een 'vleugje' nasi
- 19. CHICKEN ON THE NAIL**
Kipfilet met knoflooksaus en groentechips
- 20. SPARERIBS GOSSI STYLE**
Met onze eigen teriyakimarinade
- 21. PEPERSTEAK**
Met crème van zoete aardappel en pepersaus
- 22. BEEF BUFFALO**
Biefstukpuntjes gemarineerd in smokey-Thaimarinade met onze Gossi-saus en groentechips

★ GOSSI'S SPECIALS

- 23. JAVAANSE SATÉ**
Met taugé, kentang, knoflooksaus en bosui
- 24. KIP GYOZA**
Dumpling gevuld met kip en geserveerd met een traditionele sojamayonaise
- 25. MAÏSRIBS** 🌿
Met barbecuesaus, aioli, bosui en zoute popcorn

VLEES NOCH VIS

✓ = vegetarisch | 🌿 = veganistisch | optie 🌿 = dit gerecht is met een aanpassing ook veganistisch te bestellen

26. KOOLVIS

Met beurre blanc saus en seizoensgroenten

27. ZIJDEZACHTE NOORSE ZALM

Met romige spinazierijst en kreeftsaus

28. CHEF SPECIAL HOOFDGERECHT

Wisselende special van onze chefs

29. TAPAS VERZIN & WIN GERECHTJE

Bao bun met pulled chicken, rode kool en little gem

30. ZWEEDSE VARKENSFILET

Met taugé, Brandermayo en afgelakt met barbecue marinade en crispy grains

31. GRIEKSE BALLETTJES

Met tzatziki en luchtig pinsabrood

32. BUTTER CHICKEN

Butter chicken met limoenkward en pinsabrood

33. SURF & TURF

Overheerlijke buikspek met garnalen en baconcrisp

34. ZOETE AARDAPPELWEDGES

Met geitenkaas, granaatappelpitjes, balsamico en pistachenootjes

35. RIBFINGERS

Met zoete aardappelcrème en teriyaki-marinade



EXTRA'S

A. GOSSI FRIETEN ✓ + optie 🌿

Met mayonaise

B. NASI 🌿

Indische nasi met groenten

C. GEMENGDE SALADE ✓ optie 🌿

Met onze Nisseroise salade en croutons

D. SEIZOENSGROENTEN 🌿

Geniet van de lekkerste seizoensgroenten



NAGERECHTJES

36. BITTERBALLEKE VAN ROOMIJS ✓

Met een jasje van Bastognekruid en vanillecrème

37. WITTE CHOCOLADEPARFAIT ✓

Met rood fruit en een kruid van Bastognekruid

38. GOSSI'S CHOCOLADEMousse ✓

Met espressocrunch en chocoladesaus

39. CRÈME BRÛLÉE ✓

Vanillecustard met gebrande suiker, popcorn en zoute caramel crunch

40. SALMIAKMOUSSE

Met crunch van salmiaklolly

41. PASSION MARTINI TIRAMISU ✓

Tiramisu gemaakt van deze populaire cocktail, eet bewust 18+

42. SCHUIMTAARTJE ✓

Met pecan-toffee smaak en meriingue

43. BANANEN-PINDASPLIT ✓

Bananenijs met pindakaas en pinda's

44. VERS FRUIT MET SORBETIJS 🌿

Wisselend sorbetijs met vers fruit

45. CHEF'S SPECIAL DESSERT optie 🌿

Wisselende special van onze chefs

ALLERGIE OF DIEETWENS?

Onze keukenprinsen en -prinsessen houden zo goed mogelijk rekening met allergieën en dieetwensen. Geef dit alstublieft **altijd** duidelijk aan bij uw reservering en tijdens uw bezoek aan uw gastheer of gastvrouw. *Ook als u een gerecht al eerder heeft gegeten, onze recepturen kunnen veranderen of anders gearneerd worden.*

Onze gerechten worden in dezelfde keuken bereid, kruisbesmetting kunnen wij daarom helaas niet 100% uitsluiten. Een gerecht kan wel altijd sporen bevatten van een allergieën, al is het allergieën zelf geen ingrediënt.