

# WELKOM BIJ GOSSIMIJNE

Dé plek voor heerlijk eten,  
lekkere drankjes en bovenal:  
een onwijs gezellige tijd!

Ons team staat voor je klaar.  
Wij vinden dat gezelligheid,  
gastvrijheid en hard werken hand  
in hand gaan. Onze GossiCrew doet  
er alles aan om een lach op jouw  
gezicht te toveren!

**Wat was jouw leukste #ohmygossi  
moment van de afgelopen tijd?**

# THEATER MENU

---

**2-gangen keuzemenu** €24,50

**3-gangen keuzemenu** €29,50



LEUK DAT JE ER BENT!



## VOORGERECHTEN

### Tomatensoep ✓ + optie 🌿

Met of zonder ballen, room en croutons

### Trio van vis

Drie heerlijke visgerechtjes van onze tapaskaart

### Carpaccio à la Gossi

Van runderzijlende, met oude kaas, een crumble van spek en een melange van zaden en pitten

### Tjeeminee salade ✓

Met roombrie, tomaat, oude kaas, zonnebloempitten en een romige dressing



## HOOFDGERECHTEN

### Saté van de haas

Drie stokjes saté van varkenshaas met huisgemaakte satésaus, gefrituurde ui, kentang en kroepoek

### Chicken on the nail

Malse kipfilet op spiesjes met seizoensgroenten en saus naar keuze

### Pepersteak (+2,5)

180 gram biefstuk met pepersaus en seizoensgroenten

### Pescado mixto

Drie heerlijke soorten vis of schaaldieren met een knoflook-chilisaus en seizoensgroenten

### Gossi Beyond Burger 🌿

Met little gem, ingelegde rode ui en BBQ-saus



## INCLUSIEF BIJGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met onze over-heerlijke gekruide frietjes, mayo en een frisse salade!



## NAGERECHTEN

### Witte chocoladeparfait ✓

Met Bastognekoek en rood fruit

### Bitterballekes van roomijs ✓

Met een jasje van Bastognekoek en vanillecrème

### Toetjesproeverij ✓

Groot dessert met 5 verschillende desserts van onze tapaskaart!

## 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 gearmeerd 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 allergeen, al is het allergeen zelf geen ingrediënt.