

# UNLIMITED

BISTRO  
**GOSSI  
MIJNE**  
DA 'SLEKKER!

## KOUD

GOSSI'S GOOD OLDIES - KOUD

- 1. **Noorse garnalencocktail**   
*Met romige whiskey-cocktailsaus*
- 2. **Tjee Mineesalade** ✓   
*Salade met roombrie, geroosterde zonnebloempitjes, verse Parmezaanse kaas en romige dressing*
- 3. **Seizoensgerechtje**   
*Uw gastheer/gastvrouw vertelt u graag wat de seizoensgerechtjes zijn.*
- 4. **Bourgondische salade**   
*Al 18 jaar op onze menukaart: een salade met bourgondische rib en onze Gossi Dressing*
- 5. **Carpaccio à la Gossi**   
*De allerbeste... van de meest smaakvolle runderzijlende, met oude kaaskrullen, pijnboompitjes en spekjes*

GOSSI'S SPECIALS - KOUD

- 6. **Zalm tartaartje**   
*Met olijfolie-hangop en verschillende radijssoorten*
- 7. **Gemekker brûlée** ✓   
*Crème brûlée van geitenkaas en rode bietencrème met walnoot*
- 8. **Oosterse sashimi tonijn**   
*Geschroeide tonijn met salade, wakame, takuan, rettich en Oosterse dressing*
- 9. **Quinoa salade** ✓   
*Met komkommer, avocadocrème en tomaat*
- 10. **Aubergine spread** ✓   
*Ook wel baba ganoush genoemd, met lange croutons en granaatappel*
- 11. **Gossi's pickles** ✓   
*Vergeeten groenten op zoetzuur*
- 12. **Geroosterde kalfsrosbief**   
*Kalfsrosbief met een vinaigrette van wortel en gepofte quinoa*
- 13. **Kwik, kwek en kwak**   
*Dun gesneden eendenborst, Marokkaanse bulgur en zwarte knoflookcrème*
- 14. **Tataki el torro**   
*Licht geschroeide beef, gepofte noodles, soja-sesam dressing, gele curry mayo en little gem*
- 15. **Steak tartaar**   
*Aangemaakt met pomodori en harrisa-mayo*
- 16. **Gerookte paling**   
*Op ciabatta toast met doperwten-limoencrème*
- 17. **Caprese krokant** ✓   
*Rolletje van wit casino, kaas en tomaat, krokant gebakken*
- 18. **Festival Italiano** ✓   
*Een heerlijke panna cotta met mozzarella en een chutney van mango en rode peper*
- 19. **Gossi's caesar salad**   
*Met Tex-Mex kip*
- 20. **De schat van Scheveningen**   
*Rillette van gerookte makreel, aangemaakt met sambal en taugé*

## SOEPEN

GOSSI SOEPIES

- 21. **Romige tomatensoep** (kan ook ✓ geserveerd worden)   
*Met (of zonder) ballen, een vleugje room en kruidencroutons*
- 22. **Franse uiensoep** ✓   
*Op de manier van de Parijse hallen, gratineerd met Goudse kaas en roombrie*
- 23. **Rode currysoep** (kan ook ✓ geserveerd worden)   
*Garnituur van pulled chicken en fijn gesneden groenten*

## WARM

GOSSI'S GOOD OLDIES - WARM

- 24. **GossiPossi small bites** ✓   
*Een duo van kaas en groenten, gefrituurd in een jasje van Japanse panku*
- 25. **Gamba flambée**   
*Geroosterde gamba's met een spicy warm knoflooksausje*
- 26. **Uienringen** ✓   
*Met geroosterde aioli*
- 27. **Mushroom meat**   
*Gegratineerde champignonkoppen met pittig gehakt*
- 28. **Gossi fried chicken**   
*Kippenvleugels met pittige krokante korst*
- 29. **Saté van de haas**   
*Met zalige huisgemaakte satésaus*
- 30. **Chicken on the nail**   
*Op Tandoori-wijze gemarineerde kipfilet*
- 31. **Sparerib**   
*Met natuurlijk onze teriyaki marinade*
- 32. **Pepersteak**   
*Biefstukje geserveerd met pepersaus*
- 33. **Beef buffalo**   
*Geroosterd biefstukspiesje, afgelakt met smokey Thaisaus*
- 34. **Javaanse saté**   
*Saté van lambsbiefstuk, oosterse marinade en kentang/gefrituurde uien*
- 35. **Lamsrackje**   
*Met een port-sjalottensaus*
- 36. **Kibbeling**   
*Met remouladesaus*
- 37. **Panga filet**   
*Uit de oven, met hollandaisesaus*
- 38. **Seizoensgerechtje**   
*Uw gastheer/gastvrouw vertelt u graag wat de seizoensgerechtjes zijn.*
- 39. **Gossi frieten** ✓   
*Verse, hele dikke, gekruide frieten met mayo*

GEHEUGENSTEUNTJE: Noteer in de blokhjes het cijfer van de bestelronde, zo weet u welk gerechtje u al heeft gehad.

GOSSI'S SPECIALS - WARM

- 40. **Kwartelei in het groen** ✓   
*Gewokte spinazie met een gepocheerd kwarteleitje*
- 41. **Zacht gegaarde zalm**   
*Met knoflook en citroen*
- 42. **Oohh mais!** ✓   
*Gebrande polenta met een crème van zoete aardappel en citroen*
- 43. **Potato onion** ✓   
*Aardappel mousseline in een gebrande, gepofte witte ui en kaantjes van aardappel*
- 44. **Gegrilde kabeljauw**   
*Frisse courgette chutney en beurre blanc*
- 45. **Thai chicken curry**   
*Kippendij zacht gegaard in rode curry*
- 46. **Albondigas**   
*Gehaktballetjes in Mexicaanse saus*
- 47. **Zacht gegaard buikspek**   
*Gemarineerd in zwarte knoflook, krokant gebakken*
- 48. **Rendang van Lombok**   
*Indonesische stoof van rundersukade met basmati rijst*
- 49. **Gossi's burger**   
*Little gem sla, zoet zure ui en tomaat salsa*
- 50. **Geroosterde marktgroente** ✓   
*Verschillende geroosterde groenten*

## TOETJES

GOSSI TOETJES

- 51. **Dessert special**   
*Verrassingsdessert*
- 52. **Crème brûlée**   
*Met natuurlijk dat lekkere gebrande suikerkorstje*
- 53. **Lemon pie**   
*Heerlijk citroendessert met crispy koekbodem*
- 54. **Witte chocoladebavarois**   
*Met een topping van rood fruit*
- 55. **Appeltaartfrietjes**   
*Met kaneel ijs*
- 56. **Dame blanche**   
*Bolletje boerenroomijs met heerlijke chocoladesaus en een toefje slagroom*
- 57. **Gossi's kaasjes**   
*Met vijgen brood*
- 58. **Gossi's chocolademousse**   
*Alsof er een engeltje over je tong fietst... zo lekker*
- 59. **Kersenparfait**   
*In een schuitje van bastognekoek*

## GOSSI WEETJE...

Uw gastheer/gastvrouw vertelt u graag wat de seizoensgerechtjes zijn. Deze worden ook vermeld op de menuborden.

## GOSSI UNLIMITED MENU

27.50 p.p.

ZO PROEFT U GOSSIMIJNE IN ÉÉN AVONDI

Wij verwelkomen u met een Gossimikki feestje, heerlijke broodsoorten van onze ambachtelijke warme bakker van Leur uit Veghel, vergezeld van onze unieke homedipper met cashewnoot en bruchettakruiden, de tongstrelende kruidenboter, Jamaicaanse dipsaus en de aubergine spread, ook wel baba ganoush genoemd.

Daarna mag u per persoon per gang 2 gerechtjes bestellen en dit onbeperkt gedurende de avond blijven bestellen.

Voor groepen vanaf 10 personen serveren wij bij voorkeur de gerechtjes op schalen, mocht u toch graag per persoon geserveerd willen worden houdt u dan a.u.b. rekening met langere wachttijden.

Gossi Unlimited is een avondvullend programma en is alleen per gezelschap te bestellen. Houdt u er rekening mee dat op drukke avonden de Gossi Unlimited gemiddeld 3½ uur duurt.

## GOSSI ALL INCLUSIVE

43.50 p.p.

ONBEPERKT TAPAS + 3,5 UUR ONBEPERKT DRINKEN

Voor € 43,50 p.p. serveren wij naast de Gossi Unlimited ook onbeperkt frisdranken, Keizerskroon van de tap, huiswijnen en koffie of thee gedurende maximaal 3,5 uur. Voor € 6,00 p.p. extra geniet u ook van sterke dranken en speciaal bieren.

## VEGETARISCH OF ALLERGIE?

Gerechten met een ✓ zijn vegetarisch, een aantal van onze gerechten kunnen ook vegetarisch geserveerd worden.

Vraag naar onze complete allergenenlijst bij uw gastheer of gastvrouw.

## DRANKEN

KOFFIE & WARME DRANKEN	Koffie / thee / espresso	2.35
	Cappuccino / koffie verkeerd	2.75
	Latte macchiato	3.75
	Warme chocomel + slagroom	3.25
	Dubbele espresso	4.25
	Koffie met hazelnoot/karamel en slagroom	3.50
FRISDRANK & TAFELWATER	Irish / French / Italian / Spanish / Dom koffie met slagroom	5.50
	Gossi koffie met Amarula en slagroom	5.50
	Frisdrank, per flesje	2.35
PILSENER	Nestea ijsthee	2.50
	Chaudfontaine blauw 1 liter	4.95
	<i>Gekoeld te bestellen bij één van onze medewerkers</i>	
	Keizerskroon van de tap	2.50
GEDISTILLEERD	Keizerskroon pul	5.00
	Sjoes, pilsener met oud bruin	2.75
	Bavaria 0.0%	2.95
	Amstel Radler 2.0%	2.95
COGNAC & WHISKEY	Likeuren	3.75
	Jonge/oude jenever	3.75
	Wodka	3.60
	Bacardi	3.60
WIJNEN	Ansac VSOP cognac	5.25
	Rémy Martin cognac	5.25
	Irish Paddy Whiskey	5.25
	Johnnie Walker Red Label	5.25

## WIJNEN

WIJNEN	Huiswijnen per glas	3.75
	<i>Selecteer uw wijn op smaak, de prijs is hetzelfde.</i>	
	Huiswijnen per fles	19.50
MOUSSEREND	Hugo per glas	3.95
	Hugo per fles	19.50
MOUSSEREND	Port rood/wit	3.60
	Sherry dry/medium dry	3.60
	Vallformosa (alleen per fles te bestellen) <b>CAVA BRUT, SPANJE</b>	
<i>Heerlijk fris van smaak met fijne belletjes, fruitigheid, een hint van toast en een vleugje specerijen. Dit is een voortreffelijke aperitiefwijn.</i>		

## WIJNEN

WIT	<b>Josselin</b> <b>SAUVIGNON BLANC, FRANKRIJK</b>
	<i>Deze fris en fruitige droge wijn heeft aroma's van citrus en bloemen. Met een lange, frisse afdrank.</i>
	<b>Baron d'Alsace</b> <b>RIESLING, FRANKRIJK</b>
<i>Een droge wijn die pittig is met frisse zuren. Delicaat gefruït en een bouquet van grote finesse.</i>	
ROSE	<b>La Croisade</b> <b>CHARDONNAY/VIOGNIER, FRANKRIJK</b>
	<i>Een karakteristieke blend van twee druivensoorten. Het volle romige en mineralige karakter van Chardonnay gecombineerd met het bloemige en aromatische van de Viognier.</i>
	<b>Schmitt Söhne</b> <b>BERNKASTELER KURFÜRSTLAY SPÄTLESE, DUITSLAND</b>
<i>Vederlichte Moezelwijn met in zijn frisse smaak zowel een klein zoetje als een aangename fruitigheid, dankzij hints van perzik en peer.</i>	
ROOD	<b>Pasqua</b> <b>PINOT GRIGIO ROSÉ, ITALIË</b>
	<i>Een rosé met een heldere kleur en florale tonen in de neus. Heerlijk fris en fruitig met tonen van abrikoos en peer.</i>
	<b>Hardys Stamp of Australia</b> <b>SHIRAZ ROSÉ, AUSTRALIË</b>
<i>Deze rosé heeft een rozerode tint en een sappige, vlezige smaak vol van allerlei soorten fruit met een snuffje kruiden.</i>	
DESSERTWIJN	<b>Banrock Station</b> <b>SHIRAZ/MATARO, AUSTRALIË</b>
	<i>Een wijn gecomponeerd uit twee druiven met een paarsrode kleur. In de smaak pruimen, frambozen en zwarte bessen met een hint van specerijen.</i>
	<b>Gérard Bertrand Gio</b> <b>GRENACHE, FRANKRIJK</b>
<i>Een neus van rood fruit en een fris karakter. De kruidigheid en fruittonen geven deze wijn een eigen gezicht.</i>	
DESSERTWIJN	<b>Muriel</b> <b>RIOJA CRIANZA, SPANJE</b>
	<i>Robijnrood, met in de neus vijgen, pruimencompote en zoethout. In de smaak veel fruitigheid.</i>
	<b>Santa Alicia</b> <b>LATE HARVEST MUSCATEL, CHILI</b>
<i>Zacht zoete wijn met een licht frisse ondertoon, gemaakt van laatgeplukte druiven. Aroma's van gekonfijt fruit en noten die terugkomen in de smaak.</i>	
DESSERTWIJN	<b>González Byass</b> <b>NECTAR PEDRO XIMÉNES DULCE, SPANJE</b>
	<i>Een zoete sherry met een mahony kleur. Een rijke, zoete en ronde smaak met tonen van karamel, gedroogd fruit, vijgen, mokka en specerijen.</i>

## SPECIAAL BIEREN

**Brugse Zot [6%] 3.75**  
*Brugse Zot Blond is een goudblond bier met een rijke schuimkraag en een fruitig en kruidig aroma. Het bier wordt gebrouwen met vier verschillende moutsoorten en twee aromatische hopvariëteiten die het bier een unieke smaak geven. De smaakbeleving neigt naar een zekere bitterheid. In het complex karakter vallen ook citrusachtige toetsen te ontdekken.*



**La Trappe Dubbel [7%] 3.75**  
*La Trappe Dubbel heeft een diepe, bruine kleur en een mooi, beige schuim. Door het gebruik van karamelmout ontstaat een zacht aromatisch, karamelachtig karakter. De smaak is volmoutig en een tikkeltje zoet. La Trappe Dubbel gist na op de fles en is zacht om te drinken, maar toch met 'body' en een volle smaak. Kenmerken: Ongefilterd, bovengistend Trappistenbier.*



**La Trappe Tripel [8%] 3.75**  
*De geur van La Trappe Tripel is licht moutig en esterig. Ondanks de volle, rijke smaak heeft dit eigenzinnige bier een licht droge afdrank met fijne bitterheid. Kenmerken: Ongefilterd, bovengistend Trappistenbier.*



**Palm [5.2%] 3.75**  
*De bierstijl 'Spéciale Belge Ale' is het betere Belgische bier van het begin van de 20e eeuw. Dit vlotdrinkend amberkleurig bier van hoge gisting heeft een verstandig alcoholgehalte. De speciale PALM-mouten bepalen haar honingachtige malsheid en de eigen geselecteerde PALM-gist haar fruitige gistingaroma. Fijne aromahoppen uit Kent zorgen voor een subtiele harmonie. Kenmerken: Hoge gisting - Amberkleurig - Spéciale Belge.*



**Erdinger Weissbier 0,5 liter [5.3%] 5.00**  
*Heerlijk zuiver Beiers witbier met een bijzondere smaakbeleving. Dit bier is verfrissend en zacht van smaak en kan zowel troebel als helder gedronken worden.*



**Liefmans Fruitesse [3.8%] 3.75**  
*Dit sprankelende aperobier met zijn lichtrode kleur komt helemaal tot zijn recht in het stijlvolle, maar speelse Liefmansglas. Geniet van de frisse & intense smaak van aardbeien, frambozen, krieken, vlierbessen en bosbessen.*



**Corona [4.6%] 4.25**  
*Corona bier heeft een frisse en zoete smaak. Het bier verschilt wel degelijk van andere biermerken. Er wordt namelijk relatief weinig gerst gebruikt. Voornamelijk mais en rijst worden gebruikt voor vergisting en daarmee tot vorming van alcohol, maar het levert wel minder smaak op.*



**Desperados [5.9%] 4.25**  
*Desperados is een bier met toegevoegd tequila-aroma. Daarom heeft het ook een zoete smaak, in tegenstelling tot een gewone pils. Het bier waar Desperados van gemaakt wordt is een lager bier. Desperados werd voor het eerst in 1995 gebrouwen in Frankrijk door Brasserie Fischer (sinds 1996 in handen van Heineken).*



**Leffe Royale [7.5%] 4.25**  
*Om dit unieke en blond Belgisch bier te brouwen, met zijn subtiele bitterheid en aroma van gele vruchten, heeft meesterbrouwer Charles Nouwen de hele wereld afgereisd, op zoek naar de allerbeste hop. Uiteindelijk heeft hij drie hopsoorten uitgekozen waarvan de Whitbread Golding er één is. Deze hoogstaande hopsoort is het paradepaardje uit de streek van Poperinge in West-Vlaanderen. De Whitbread Golding roept een lichte, harsachtige citrusmaak op die de smaak van de gist, die eerder doet denken aan banaan en vanille, subtiel overvleugelt.*



**Tripel Karmeliet [8.4%] 3.95**  
*Karmeliet is een complex goud- tot bronskleurig bier met een romige schuimkraag. Dit komt onder meer door de gebruikte granen, maar ook door een beperkt gebruik van Stiermarkse hop, het overvloedig kruiden en het fruitig karakter (banaan en vanille) van de huisgist. De zoete aanzet evolueert verder in een uitgesproken sinaasappelsmaak om dan mildbitter uit te vloeien.*



### GOSSIMIJNE DONKER [6.0%] €3.95

*Een robuust bier met overduidelijke smakeenheden van karamel, chocolade en koffie. U drinkt dit donker speciaalbier, welke twee keer is vergist, niet zomaar... U geniet!*



### GOSSIMIJNE BLOND [6.0%] €3.95

*In dit donkerblond speciaalbier begint u met een frisse start. Na dit aangename welkom wordt u verast door bittere nasmaken zoals grapefruit en citrus. Dit laatste behoort tot de typerende hopsoort cascade. Geniet van een krachtig, volmout speciaalbier.*

