

**Lunch (elke werkdag): Stel zelf je 3-gangen lunch samen v.a. €29 per persoon
(van maandag t.e.m. vrijdag, niet op zon- en feestdagen)**

Degustatieporties: maak uw keuze!

Voorgerechten | Starters

Velouté | Knolselderij | Hazelnoot | Serrano
Velouté | Celeriac | Hazelnut | Serrano

Zwartpootkip | Ravioli | Eryngii | Vadouvan
Chicken (blackleg) | Ravioli | Eryngii | Vadouvan

Garnaalkroket | Handgepelde grijze garnaaltjes | Peterselie | Citroen
Shrimp croquette | Hand peeled shrimps | Parsley | Lemon

Vitello | Tonijn | Kappertjes | Ijs van pickels
Vitello | Tuna | Capers | Ice made of pickels

Hoofdgerechten | Maincourse

Filet Pur | Seizoensgroentjes | Verse frietjes | Béarnaise of pepersaus
Tenderloin | Seasonal vegetables | Handcut fries | Béarnaise or pepper sauce

Handgesneden steak tartaar | Truffel | Suikersla | Krokant van brood
Hand cut steak tartare | Truffle | Sugar lettuce | Crisps of bread

Dorade | Hangop | Bloemkool | Soja
Sea bream | Curd | Cauliflower | Soja

Eend | Wortel | Gember | Pinda
Duck | Carrot | Ginger | Peanut

Nagerecht | Dessert

Dessert van de dag**
Chef's dessert of the day

Of

Or

Koffie of verse thee
Coffee or fresh tea

** Supplement €4 per persoon

** *Supplement €4 per person*

Uiteraard kan u zoals vanouds uw eigen lunchmenu samenstellen uit onze kaart met kleine degustatiegerechten, in dit geval betaalt u gewoon de prijs die vermeld staat achter het gerecht.

Degustatie | Small tasting menu

Oester | Appel | Rammenas | Limoen
Oyster | Apple | Black radish | Lime

Velouté | Knolselder | Hazelnoot | Serrano
Velouté | Celeriac | Hazelnut | Serrano

Eend | Wortel | Gember | Pinda
Duck | Carrot | Ginger | Peanuts

Roos | Framboos | Mascarpone | Witte chocolade
Rose | Raspberry | Mascarpone | White chocolate

5-gangen | 5-courses

Zwartpootkip | Ravioli | Eryngii | Vadouvan
Chicken (blackleg) | Ravioli | Eryngii | Vadouvan

6-gangen | 6-courses

Langoustine | Gebrande room | Haringkaviaar
Langoustine | Brunt cream | Herringcaviar

Prijzen per persoon | Prices per person

4-gangen €59,50 | Aangepaste wijnen + €22
4-courses €59,50 | Additional wines + €22

5-gangen €74,50 | Aangepaste wijnen + €27
5-courses €74,50 | Additional wines + €27

6-gangen €92,50 | Aangepaste wijnen + €31
6-courses €92,50 | Additional wines + €31

Supplement kaas i.p.v. dessert: €3 supplement per persoon
Supplement cheese instead of desert: €3 supplement per person

Voor groepen vanaf 6 personen degustatiemenu all-inn mogelijk:

Aperitief, een glaasje prosecco met amuse gevolgd door diner inclusief aangepaste wijnen, waters, koffie of thee met huisbereide zoetigheden.

4-gangen degustatiemenu all inn: €92,50 per persoon

5-gangen degustatiemenu all-inn: €112,50 per persoon

6-gangen degustatiemenu all-inn: €133,50 per persoon

*Gelieve één menu per tafel te kiezen,
de volgorde van de gerechten kan niet gewijzigd worden, dit omdat wij een zo best mogelijke
service en kwaliteit willen bieden.*

*Please note that you can only order one menu per table,
the order of the courses can't be changes, because we are offering the best possible service and
quality.*

U heeft een allergie? Deel het mee aan ons team! Zij informeren u graag.

Klassiek menu | Classical menu

Vitello | Tonijn | Kappertjes | Ijs van pickels
Vitello | Tuna | Capers | Ice made of pickels

—

Filet Pur | Seizoensgroentjes | Verse frietjes | Béarnaise of pepersaus
Tenderloin | Seasonal vegetables | Handcut fries | Béarnaise or pepper sauce

Of | Or

Dorade | Hangop | Bloemkool | Soja
Sea bream | Curd | Cauliflower | Soja

—

Crème Brulée Classico
Crème Brulée Classico

Of | Or

Dame blanche | Huisgedraaid vanille-ijs | Warme chocoladesaus
Dame blanche | Homemade vanilla-ice | Hot chocolate sauce

4-gangen | 4-courses

Velouté | Knolselder | Hazelnoot | Serrano
Velouté | Celeriac | Hazelnut | Serrano

Prijzen per persoon | Prices per person

3-gangen €53,00
3-coures €53,00

4-gangen €63,00
4-coures €63,00

Voor groepen vanaf 6 personen degustatiemenu all-inn mogelijk:

Aperitief, een glaasje prosecco met amuse gevolgd door diner inclusief aangepaste wijnen, waters, koffie of thee met huisbereide zoetigheden.

3-gangen klassiek menu all-inn: €89,00 per persoon

4-gangen klassiek menu all-inn: €99,00 per persoon

*Gelieve één menu per tafel te kiezen,
de volgorde van de gerechten kan niet gewijzigd worden, dit omdat wij een zo best mogelijke
service en kwaliteit willen bieden.*

*Please note that you can only order one menu per table,
the order of the courses can't be changes, because we are offering the best possible service and
quality.*

Voor groepen groter dan 10 personen ontvangen wij graag vooraf de keuzes van de gerechten zodat we dagvers kunnen werken. Dit kan op info@gustocarbon.be

U heeft een allergie? Deel het mee aan ons team! Zij informeren u graag.

Voorgerechten | Starters

Oester Appel Rammenas Limoen <i>Oyster Apple Black radish Lime</i>	€27,00
Zwartpootkip Ravioli Eryngii Vadouvan <i>Chicken (blackleg) Ravioli Eryngii Vadouvan</i>	€19,00
Gyoza Kingkrab Bieslook Hooiboter <i>Gyoza Kingcrab Chive haybutter</i>	€30,00
Vitello Tonijn Kappertjes Ijs van pickels <i>Vitello Tuna Capers Ice made of pickels</i>	€19,00
Langoustine Gebrande room Haringkaviaar <i>Langoustine Brunt cream Herringcaviar</i>	€34,00
Garnaalkroket Handgepelde grijze garnaaltjes Peterselie Citroen <i>Shrimp croquette Hand peeled shrimps Parsley Lemon</i>	€22,00

Hoofdgerechten | Main courses

Filet Pur Seizoensgroentjes Verse frietjes Béarnaise of pepersaus <i>Tenderloin Seasonal vegetables Handcut fries Béarnaise or pepper sauce</i>	€33,00
Handgesneden steak tartaar Truffel Suikersla Krokant van brood <i>Hand cut steak tartare Truffle Sugar lettuce Crisps of bread</i>	€29,00
Eend Wortel Gember Pinda <i>Duck Carrot Ginger Peanut</i>	€34,00
Dorade Hangop Bloemkool Soja <i>Sea bream Curd Cauliflower Soja</i>	€31,00
Zee tong Avocado Citroen <i>Sole Advocado Lemon</i>	€37,00
Zoete paprika Parelcouscous Geitenkaas <i>Sweet paprika Pearl couscous Goat cheese</i>	€23,00

Vanaf 5 personen gelieve te kiezen uit maximaal 3 verschillende gerechten per tafel, zo kunnen wij lange wachttijden voorkomen en onze kwaliteit blijven verzekeren.
Alvast bedankt voor jullie begrip.

*To prevent long lines and ensure the quality of your experience, we request that groups from 5 or more choose between maximum 3 dishes per table.
Thank you for understanding.*

U heeft een allergie? Deel het mee aan ons team! Zij informeren u graag.

Kleine degustatiegerechten | Small tastingdishes

*Deze gerechten worden met een minimum van 2 stuks geserveerd
These dishes are served with a minimum of 2 pieces*

**Kleine gastronomische gerechtjes, combineer er verschillende.
Vraag ons om enkele wijntjes voor te stellen, we hebben er immers meer dan
20 die u per glas kunt kiezen.....**

Oester Appel Rammenas Limoen <i>Oyster Apple Black radish Lime</i>	€19,00
Zwartpootkip Ravioli Eryngii Vadouvan <i>Chicken (blackleg) Ravioli Eryngii Vadouvan</i>	€14,00
Gyoza Kingkrab Bieslook Hooiboter <i>Gyoza Kingcrab Chive haybutter</i>	€20,00
Vitello Tonijn Kappertjes Ijs van pickels <i>Vitello Tuna Capers Ice made of pickels</i>	€14,00
Garnaalkroket Handgepelde grijze garnaaltjes Peterselie Citroen <i>Shrimp croquette Hand peeled shrimps Parsley Lemon</i>	€14,00
Filet Pur Seizoensgroentjes Verse frietjes Béarnaise of pepersaus <i>Tenderloin Seasonal vegetables Handcut fries Béarnaise or pepper sauce</i>	€17,00
Handgesneden steak tartaar Truffel Suikersla Krokant van brood <i>Hand cut steak tartare Truffle Sugar lettuce Crisps of bread</i>	€17,00
Dorade Hangop Bloemkool Soja <i>Sea bream Curd Cauliflower Soja</i>	€19,00
Eend Wortel Gember Pinda <i>Duck Carrot Ginger Peanut</i>	€19,00
Zeetong Avocado Citroen <i>Sole Advocado Lemon</i>	€19,00
Zoete paprika Parelcouscous Geitenkaas <i>Sweet paprika Pearl couscous Goat cheese</i>	€15,00

Vanaf 5 personen gelieve te kiezen uit maximaal 3 verschillende gerechten per tafel,
zo kunnen wij lange wachttijden voorkomen en onze kwaliteit blijven verzekeren.
Alvast bedankt voor jullie begrip.

*To prevent long lines and ensure the quality of your experience, we request that groups
from 5 or more choose between maximum 3 dishes per table.
Thank you for understanding.*

U heeft een allergie? Deel het mee aan ons team! Zij informeren u graag.

Dessert & Tea Time | Dessert & Tea time

Roos Framboos Mascarpone Witte chocolade <i>Rose Raspberry Mascarpone White chocolate</i>	€12,00
Crème Brulée Classico <i>Crème Brulée Classico</i>	€12,00
Dame blanche Huisgedraaid vanille-ijs Warme chocoladesaus <i>Dame blanche Homemade vanilla-ice Hot chocolate sauce</i>	€12,00
Karamel Banaan Dolce chocolade <i>Caramel Banana Dolce choclate</i>	€12,00
Camembert uit de oven Tijm Honing <i>Camembert from the oven Thyme Honey</i>	€15,00
Kaasplankje <i>Different kind of cheeses</i>	€15,00

Koffie voor na het diner | After dinner coffee

Fresh Coffee (Cognac)	€8,50
Parisien Cofee (Grand Marnier)	€8,50
Irish Coffee (Irish Whiskey)	€8,50
Italian Coffee (Amaretto)	€8,50
Hasselt Coffee (Jenever)	€8,50
Sultan Special Coffee (Baileys)	€8,50

Groepsformules

Wisten jullie dat wij naast restaurant Gusto ook beschikken over drie vergaderzalen? Deze vergaderzalen zijn uitgerust van de modernste technieken en beschikken over daglicht. Daarnaast beschikken wij ook over een mezzanine die gebruikt kan worden voor private dinning, een design wijnbar, een overweldigende binnentuin en twee leuke terrassen. Dit maakt dat wij al deze ruimtes kunnen combineren en jullie dus een alomvattende beleving kunnen aanbieden, volledig op maat. Wensen jullie meer informatie? Aarzel dan zeker niet om ons te contacteren, stuur ons een mailtje op info@gustocarbon.be

Don't drink and drive

Rijden en drinken? Dat is niet nodig!
Boek jouw kamer in ons Carbon Hotel en overnacht in een ruime kamer vol luxe.
In de ochtend kun je vervolgens genieten van een heerlijk ontbijtbuffet.
Voor meer informatie en prijzen: info@carbonhotel.be of +32 (0)89322920.

Cadeaubonnen

Verras je geliefde, vrienden, familie of kennissen...
Wij bieden al onze verschillende formules ook in cadeaubonnen aan,
super om te geven en ook super om te krijgen.
Vraag iemand van ons team en wij schrijven deze met veel plezier voor jullie uit.