

DE GASTERIJ

diner | 17.00 - 22.00 uur

verse ingrediënten

VAN DE BESTE KWALITEIT

Als liefhebbers van lekker eten zorgen wij ervoor dat al onze gerechten met de beste ingrediënten worden bereid.

Onze met zorg uitgekozen vaste leveranciers weten dan ook wat ze leveren. Zij weten als geen ander waar ze het beste vlees, vis en de lekkerste groenten vandaan kunnen halen. Wij krijgen iedere dag een nieuwe levering met verse producten, en dat proef je!

Neerlands Wijnhuis

LIFE IS SHORT, GET THE GOOD WINE

Samen met de beste wijnkenners van het Neerlands Wijnhuis hebben wij een mooie selectie wijnen samengesteld. Van Italië tot Argentinië, we hebben het!

Vraag onze medewerkers naar de wijnkaart voor de lekkerste wijn in combinatie met jouw gerecht!

Koude voorgerechten

CARPACCIO

ossenhaas | rucola | tomaat | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | truffelmayonaise

12.00

SALADE CRISPY KIP

krokante kip | zoete cherrytomaat | cashewnoten | Parmezaanse kaas

12.00

BURRATA

tomaat | groene asperge | basilicum | salsa | rauwe ham | knoflookbrood

12.00

CARPACCIO BALSAMICO

ossenhaas | 25 jaar oude balsamico | cherrytomaat | rucola | oude brokkelkaas

12.00

PROEVERIJ VAN VIS

Noorse zalm | gamba | Hollandse garnalen | warm gerookte zalm | knoflookbrood

12.00

VEGETARISCHE BRUSCHETTA

tomaat | crispy avocado | toast | knoflook | lente-ui

12.00

Warme voorgerechten

SALADE GEFRITUURDE GARNALEN

gefrituurde garnalen | saus van chilipeper

12.00

GEITENKAAS

gegratineerde geitenkaas | rauwe ham | gesuikerde walnoot | vijg | rauwkost | sla | balsamico

12.00

JOSPER GAMBA'S

gepelde gamba's | gepofte knoflook | ui | groene kruiden | toast

12.00

TOMATENSOEP

verse tomaten | kruiden | specerijen | rundvlees

7.00

ITALIAANSE MOSTERDSOEP

pancetta | krokantjes van Parmezaanse kaas

7.00

Vlees

GEBAKKEN TOURNEDOS

Black Angus ossenhaas | zachte pepersaus

26.00

OSSENHAASPUNTJES

malse ossenhaas | portsaus

21.50

JOSPER EEND

gegrilde eendenborst | oosterse sojasaus

22.50

STEAK DE GASTERIJ

korst van Parmezaan & pesto | paddenstoelen | ui

23.50

CHEF'S STEAK

gegrild op de Josper grill | paddenstoelen | gepofte knoflook | ui | runderjus

23.50

BURGER DE GASTERIJ

Black Angus | pastrami | kaas | sla | augurk | tomaat | rode ui | smokey BBQ saus

18.50

KIPSATÉ

300 gram | satesaus | verse kroepoek | gedroogde uitjes | salade

18.50

Vis

WILDE KABELJAUW

gegratineerd | verse kruiden korst | groene groenten | zachte mosterdsaus

22.50

GEBAKKEN ZALM

rosé gebakken | saus van soja en sesam

22.50

WARM GEROOKTE ZALM

warm gerookt op de Josper grill | ravigottesaus

22.50

ZEEBAARS

krokant gebakken | Oosterse wijze | remouladesaus

22.50

Vegetarisch

PASTA PISTACHE PESTO

verse pasta | pistachenoten | pesto | Parmezaanse kaas | gegrilde groenten | knoflookbrood

17.50

AVOCADO BURGER

burger van avocado en groenten | tomatensalsa | sla | vegan mayonaise | groentefrietjes

17.50

VEGETARISCHE SATÉ

zoet gemarineerd | plantaardige saté | kroepoek | Oosterse pindasaus | atjar | groentefrietjes

17.50

GROENTEPIZZA

pizzadeeg van groenten | tomatensaus | gegrilde groenten | vegan gehakt | Parmezaan | rucola | \ crème fraîche | groentefrietjes

17.50

VEGAN BEET BURGER

rode biet | soja | guacamole | sla | smokey BBQ saus

17.50

Side dishes

PORTIE FRITES

mayonaise

2.90

GEBAKKEN AARDAPPELTJES

2.90

ZOETE AARDAPPEL FRIETJES

zoete aardappel | truffelmayonaise

4.50

BREEKBROOD

kruidenboter | truffel aioli

5.90

JOSPER GROENTEN

seizoensgroenten | gegrild

3.90

MAYONAISE, PINDASAU, CURRY, CHILISAU OF KETCHUP

0.50

Desserts

HAZELNOOT SCHUIM DESSERT

biologisch vanille-ijs | hazelnoot | karamelsaus

7.50

CHOCOLADEPROEVERIJ

chocolademousse | choco koek | tony's chocolonely
ijs | gebrande hazelnoot | slagroom

7.50

TRIO VAN SORBETIJS (115 CAL.)

gluten en allergenen vrij | mango | limoen | framboos

7.50

ZEEUWSE BOLUS IJS

apple crumble | zeeuwse bolus | karamel

7.50

TWEE BOLLETJES VANILLE IJS

slagroom

3.50

After dinner cocktails

ESPRESSO MARTINI

espresso | vodka | tia maria

9.00

BLACK RUSSIAN

vodka | kahlúa

8.00

7 dagen per week geopend

SFEERVOL ETEN AAN DE GROTE MARKT

Restaurant de Gasterij heeft een unieke locatie in Hartje Gorinchem. Binnen de mooie stadswallen zijn wij gevestigd op één van de fijnste pleinen van Gorinchem, de Grote Markt.

Met ons terras op het zuiden bieden wij in de zomer plaats aan ruim 180 gasten. En zo is het - onder het genot van een hapje en een drankje - ultiem genieten onder de lente- en zomerzon.

Daarnaast is ons aantal zitplaatsen vergroot door de verwarmde serre. Hier is het ook tijdens de koude winterdagen goed toeven bij de Gasterij!

hey, horecatijger!

WE WANT YOU

Wij zijn altijd op zoek naar gedreven horecatijgers (to be) om ons jonge, gezellige team te komen versterken.

lijkt het je wat om bij ons te werken? check dan snel de vacatures op onze website, en wie weet sta je binnenkort bij ons op de werkvloer te shinen!

DE GASTERIJ

Grote Markt 29 | 0183 630501 | degasterij-gorinchem.nl