



VISHANDEL LANCKMAN
 Voorstraat 22
 8500 KORTRIJK
 Tel. 056/20.33.44
 Fax.056/20.33.29
 www.vishandellanckman.be

.....
Het verschil zit in de kleine dingen!

APERITIEF

Suggesties voor uw aperitiefhapjes op bladzijde 2.

OESTERS

◇ PLATTE ZEEUWSE OESTER 4° € 2.30/stuk

BELGISCHE CAVIAR (vanaf 30 gram)

◇ SEVRUGA 50G € 78
 ◇ OSCIETRE 50G € 110

GROTERE HOEVEELHEDEN TE VERKRIJGEN OP BESTELLING

KREEFTE N

Al jarenlang staat de winkel bekend voor de versheid van onze producten. Dat geldt ook zeker voor de kreeften. **Wij vragen u de kreeften tijdig te bestellen!** Ook wij moeten rekening houden met de hoeveelheid. **U kunt kiezen tussen Noorse of Canadese kreeften à dagprijs, het gewicht wordt door u bepaald en wij koken ze gratis! (Alleen indien u dit wenst). Warme of koude bereidingen van de kreeft kan ook! Zie verder..**

APERITIEFHAPJES

In de winkeltoog

- ◇ Carpaccio van inktvis , poulpe pur of inktvis op Thaise wijze
- ◇ Verschillende salades om toastjes te smeren (vis-zalm-krab- tonijn, garnalen...)
- ◇ Tarama
- ◇ Mousse van coquilles, terrine van witte vis en gerookte zalm
- ◇ Scampi's marinade
- ◇ Gekookte scampi's, langoestienen of bouquets
- ◇ Salade van rivierkreeftjes en scampi's
- ◇ Haring in curry en Zweedse hapjes
- ◇ Olijven, zongedroogde tomaatjes, kappers
- ◇ Ansjovis, bocquerones, handgekuiste sardientjes
- ◇ Sardientjes in basilicum
- ◇ Gerookte vis (zalm, elbot, rivierpaling, forel....)

Op bestelling

- | | |
|--|-----------------|
| ◇ Mini-coquilles | € 1.75/st |
| ◇ Ganache van foie gras | € 2.50/st |
| ◇ Mini-glaasje mousse van gerookte forel met amandelen | € 1.60/st. |
| ◇ Mini tartare gerookte rivierpaling, garnalen en zalm | € 2.50/st |
| ◇ Mini krabcocktail | € 2.20/st |
| ◇ Tataki van tonijn met sojabonen, algen en sojasaus | € 2.20/st |
| ◇ Assortiment van mini-videetjes - oven | € 15 / 15 stuks |

Uit de diepvries

- | | |
|--|------------------|
| ◇ Torpedogarnalen met zoetzure saus (om te frituren) | € 6.60 / 6 stuks |
| ◇ Garnaalballetjes (om te frituren) | € 15 / 20 stuks |
| ◇ Zelfgemaakte vissoep (ook verkrijgbaar per 1/2 l) | € 12/l |
| ◇ Zelfgemaakte kreeftensoep (ook verkrijgbaar per 1/2) | € 18/l |

Verwen uzelf en genodigden met deze heerlijke amuses !

SOEPEN

Noordzeevissoep	€ 12.00/l
Kreeftensoep	€ 18.00/l
Noordzee-bouillabaise (volledige maaltijd)	€ 22.00/l

KOUDE GERECHTEN

Voorgerechten

◇ Torentje van verse zalm, gerookte rivierpaling en Zeebrugse garnalen	€ 12.00/pp
◇ Terrine van tongfilet en kabeljauw met gerookte zalm en coquilles (met bieslookroomsausje)	€ 65.00/kg
◇ Forelmousse met geroosterde amandeltjes	€ 3.00/st.
◇ Biscuitje van gerookte rivierpaling met gerookte zalm	€ 4.50/st
◇ Grav lax met mierikswortelsausje	€ 8.50/pp
◇ Carpaccio van verse zalm + marinade	€ 7.50/pp
◇ Carpaccio van verse tonijn met julienne van selder en parmesan	€ 8.50/pp
◇ Garnalen-of krabcoctail van het huis (surimi of echte krab)	€ 18.00/25.00/pp
◇ Fijnproeversbord met 7 van onze specialiteiten	€ 18.00/pp
◇ Salade van kreeft met foie gras en truffelvinaigrette	€ 28.00/pp

Hoofdgerechten

◇ Gevariëerde koude schotel (gekookte zalm, tom.garnaal, eitje krab, tongfilet, scampi, terrine en gerookte zalm)	€ 32.00/pp
◇ Royale koude schotel (idem + halve kreeft)	dagprijs
◇ Noorse visschotel (gerookte zalm, elbot, ger.rivierpaling, ger.forelmousje, kleine tom.garnaal en langoestientje)	€ 32.00/pp
◇ Degustatiebord (1/2 kreeft, ger.zalm, kleine tom.garnaal, tongfil., foie gras, ger. rivierpaling en mousje van forel)	€ 38.00/pp
◇ Kreeft in schoonzicht (met tomaat, garnaaltjes, eitje, sausjes...)	dagprijs
◇ Zeevruchtenschotel (assortiment: crustacés en zeeuwse platte oesters)	dagprijs

WARME GERECHTEN

Enkele suggesties van voorgerechtes in vuurvaste schoteltjes

◇ Vispannetje van het huis (tongfil, zalm, coquille en scampi)	€ 15.00/pp
◇ Wilde scampi's met tomaat-basilicumsausje (5 st.)	€ 12.00/pp
◇ Gebakken coquilles met prei, komijn en sinaasappelsausje	€ 12.00/pp
◇ Zalmrolletje met asperges	€ 12.00/pp

Gerechten enkel als hoofdgerecht

◇ Visfondue (6 soorten vis, gearneerd op schotel)	€ 22.00/pp
◇ Bijpassende sausen en rijst om op te warmen, supplement	€ 6.00/pp
◇ Paling in 't groen	€ 25.00/pp
◇ Kreeft à la nage	dagprijs
◇ Kreeft à l'Armoricaïne	dagprijs

Gerechten als voorgerecht of als hoofdgerecht

voorgerecht - hoofdgerecht

◇ Kabeljauw "Royale" met primeurs	€ 14.00 - 18.00/pp
◇ Lotte, verpakt in gerookte zalm met asperges en garnalen	€ 24.00 - 28.00/pp
◇ Lotte met masala, gember en venkelgarnituur	€ 24.00 - 28.00/pp
◇ Tongfilet "dugléré »	€ 18.00 - 22.00/pp
◇ Tongfiletjes met rivierkreeftjes en julienne van groentjes met truffel	€ 20.00 - 26.00/pp
◇ Zeebaarsfilet "Provençale"	----- € 18.00/pp
◇ Gebakken grietfilet met kruidenkorstje, venusschelpjes en prei	€ 24.00 - 29.00/pp
◇ Opgevulde tarbotfilet met lichte bisque van langoestienen, gebakken langoestien en verse spinazie	€ 26.00 - 33.00/pp
◇ Panaché van vis en zeevruchten met julienne van groentjes (zalm, lotte, tongfil.coquille, scampi en garnaaltjes)	----- € 25.00/pp

**Alle gerechten zijn vanaf 2 pers. en bij de hoofdgerechten is er aardappelpuree voorzien.
Graag tijdig te bestellen aub!**

*Geniet van de mooie dingen in het leven en denk eraan...
lekker eten is er één van !*

Johan en Dorthy Lanckman