

L·A·N·C·K·M·A·N



*“ There are drinks that make you shrink,
there are foods that make you grow ”*

ENKELE SUGGESTIES VOOR UW APERITIEFHAPJES

IN 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....)
- foie gras
- quiche van zalm en broccoli

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 krabcoctail (€ 2.20/st.)

UIT DE DIEPVRIES :

- torpedogarnalen met zoetzure saus (om te frituren) - € 5.00 (6 st.)
- garnaalballetjes (om te frituren) - € 15.00 (20 st.)
- zelfgemaakte vissoep €12.00/l - ook verkrijgbaar per 1/2 l
- zelfgemaakte kreeftensoep € 18.00/l - ook verkrijgbaar per 1/2 l



O E S T E R S

Fines des claires "Oléronnaise" G2	€ 1.60/st.
Les Spéciales "Cuveé Prestige"	€ 2.50/st.
Platte Zeeuwse oester 5°	€ 2.60/st.

BELGISCHE CAVIAR (vanaf 30g)

Sevruga 50g	€ 78.00
Oscietre 50g	€ 110.00

Grotere hoeveelheden te verkrijgen op bestelling

K R E E F T E N

Canadese kreeften (dagprijs)

Europese (Noorse) kreeften (dagprijs) - indien voorradig !

Levend te verkrijgen, of in verse groentenbouillon GRATIS gekookt en (of) gesneden

Koude of warme bereidingen : zie verder





SOEPEN

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

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	€ 3.50/st.
❖ Biscuitje van gerookte rivierpaling met gerookte zalm	€ 5.00/st
❖ Grav lax met mierikswortelsausje	€ 8.50/pp
❖ Carpaccio van verse zalm + marinade	€ 8.50/pp
❖ Carpaccio van verse tonijn met julienne van selder en parmesan	€ 9.50/pp
❖ Garnalen-of krabcoctail van het huis (surimi of echte krab)	€ 18.00/25.00/pp
❖ Fijnproeversbord met 7 van onze specialiteiten	€ 20.00/pp
❖ Salade van kreeft met foie gras en truffelvinaigrette	€ 30.00/pp

Hoofdgerechten

❖ Gevariëerde koude schotel - (gekookte zalm, tom.garnaal, eitje krab tongfilet, scampi, terrine en gerookte zalm - Royale koude schotel (idem + halve kreeft)	€ 32.00/pp dagprijs
❖ Noorse visschotel (gerookte zalm, elbot, ger.rivierpaling, ger.forelmousse, kleine tom.garnaal en langoestientje)	€ 32.00/pp
❖ Degustatiebord (1/2 kreeft,ger.zalm, kleine tom.garnaal,tongfil.,foie gras, ger. rivierpaling en mousse van forel)	€ 38.00/pp
❖ Kreeft in schoonzicht (met tomaat,garnaaltjes, eitje, sausjes...)	dagprijs
❖ Zeevruchtenschotel (ass. oesters en schaaldieren)-	€ 38.00
❖ idem + 1/2 kreeft	€ 56.00



*Live for the
moments you
can't put into
words*

WARME GERECHTEN

Enkele suggesties van voorgerechtjes 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 selderpuree en beukenzwammetjes € 15.00/pp
- ❖ Gebakken coquilles met witloof en truffelboter € 15.00/pp

Gerechten enkel als hoofdgerecht

- ❖ Visfondue (6 soorten vis, gearneerd op schotel) € 24.00/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 (per 2 personen)

voorgerecht-hoofdgerecht

- ❖ Kabeljauw "Royale" met wintergroentjes en cressonsaus € 17.00 - 22.00/pp
- ❖ Lotte, verpakt in gerookte zalm met witloof en garnalen € 24.00 - 28.00/pp
- ❖ Lotte met masala, gember en venkelgarnituur € 24.00 - 28.00/pp
- ❖ Tongfilet "dugléré » of "Normande" (met mosselen)= suppl. € 3.00 € 19.00 - 24.00/pp
- ❖ Tongfiletjes met rivierkreeftjes en julienne van groentjes met truffel € 20.00 - 26.00/pp
- ❖ Zeebaarsfilet met brunoise van groentjes en tomatencoulis ----- 20.00/pp
- ❖ Gebakken grietfilet met kruidenkorstje, venusschelpjes en prei € 24.00 - 29.00/pp
- ❖ Opge vulde tarbotfilet met garnalendisque, garnaaltjes en verse spinazie € 26.00 - 33.00/pp
- ❖ Panaché van vis en zeevruchten met julienne van groentjes(zalm, lotte, tongfil. ----- 25.00/pp

coquille, scampi en garnaaltjes)

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

Wij noteren enkel bestellingen telefonisch of in de winkel !
NIET per mail ! Iedereen krijgt een volgnummer.
(af te geven bij afhaling aub)

ZONDAG - MAANDAG : gesloten

DINSDAG t.e.m DONDERDAG : open van 8.30 - 12.30u
13.30 - 18.00u

VRIJDAG en ZATERDAG : doorlopend open van 8.30 - 18.00u

MAANDAG. 21 en 28 december : OPEN !

KERST- en NIEUWJAARSDAG :
enkel afhaling van de bestellingen
tussen 10.00 en 12.00u

ZATERDAG 26/12 EN ZATERDAG 2/1
Enkel open om bestellingen af te halen :
Voormiddag van 11.00u tot 12.30u
Namiddag van 17.00u tot 18.00u

ZONDAG 27/12 EN ZONDAG 3/1
Enkel open om bestellingen af te halen van 11.00 tot 12.00u

TERUG OPEN op DINSDAG 5 januari 2021

VISHANDEL LANCKMAN
Voorstraat 22
8500. Kortrijk
Tel. : 056/20 33 44

*“Het verschil zit
in de kleine dingen!”*

OP DE HOOGTE BLIJVEN?
WWW.VISHANDELLANCKMAN.BE
WWW.FACEBOOK.COM/VISHANDELLANCKMAN