

*“Onze motor is
passie voor de vis!”*

VISHANDEL LANCKMAN

suggesties voor moederdag

©Dirk Detezyer

APERERO

krab

mini-krabcoctail in een glaasje

€2,20

tartaar

tartaar van tonijn met soja

€2,50

crevette

hapje van garnaaftjes met burrata, kerstomaatjes en balsamico

€2,50

bonbon

bonbon van gerookte forel met gerookte zalm

€2,50

scampi

hapje met gemarineerde scampi's

€2,20

KOUDE VOORGERECHTEN

carpaccio

carpaccio van verse tonijn met julienne van selder en parmesan.

€12

fijnproeversbord

fijnproeversbord met 7 van onze specialiteiten.

€20

elbot

gerookte elbot met vinaigrette van radijs

€15



WARME VOORGERECHTEN

gamba

gamba's uit de oven met kruidensalsa.

€15

tartaar

tongfilets met erwtenpuree, jonge worteltjes en gember.

€19

HOOFDGERECHTEN

kabeljauw

kabeljauw "Royale" met witte en groene asperges

€20

lotte

lotte met masala, gember en venkelgarnituur.

€25

griet

gebakken grietfilet met kruiden-korstje, venusschelpen en prei

€26

panaché

panaché van vis en zeevruchten met julienne van groentjes

(zalm, lotte, tongfilet, coquille, scampi en garnaaftjes)

€25

FRUITS DE MER

oesters: Les Spéciales "Cuvée Prestige"

€2,50/st

kreeften

Canadese / Noorse kreeften: levend of gratis in verse

groentebouillon gekookt en gesneden

dagprijs

kreeftbereidingen

degustatiebord: halve kreeft, ger. zalm, kleine tom. garnaal,

tongfil., tartaar en mousje van forel

€38

salade van kreeft met mango en truffelvinaigrette

€28

kreeft à la nage

€28

kreeft van het huis (met kruidenboter en tomaat)

€28

kreeft Belle-vue (koud gearneerd)

€28

*"Onze motor is
passie voor de vis!"*

©Dirk Dekeyser

