Enkel de beste kwaliteit, huysbereid.



't Vissershuys ~ Harm Brunswyck

't Vissershuys

Koude tapas

PER STUK

Bavarois / gerookte zalm	€ 3^{00}
Bloemkool / Gravad Lachs	€ 3^{00}
Crème brûlée van foie gras	€ 3^{00}
Panna cotta zongedroogde tomaat / gerookte heilbot	€ 3^{00}
Vichyssoise / grijze garnaal	€ 3^{00}

Minimum 2 stuks per tapa

Warme tapas

	PER STUK
Brandade kabeljauw / grijze garnaal	€ 3^{00}
Minicoquille St.-Jacques	€ 3^{00}
Mini loempia	€ 3^{00}
Oester champagnesaus	€ 3^{00}
Scampi appel-currysaus	€ 3^{00}
Scampi fritti	€ 3^{00}
Zalm ‘Singapore’	€ 3^{00}

Minimum 2 stuks per tapa

Soepen

	500 ML	LITER
Kreeftensoep	€ 8^{00}	€ 15^{00}
Garnaalsoep	€ 7^{00}	€ 12^{00}
Vissoep	€ 7^{00}	€ 12^{00}

Voorgerechten

KOUD

Halve kreeft belle vue — € 20⁰⁰ pp

‘Mowi Supreme’ zalmhartje gerookt — € 15⁰⁰ pp

Zeevruchtenschotel / 2 personen* — € 50⁰⁰

6 oesters, kreukels, wulken, mossels, vongole, messchelpen,
ongepelde garnalen, 2 bouquets, 2 snowcrabpoten

WARM

Coquilles St.-Jacques — € 20⁰⁰ pp

Karnemelkstampers / Noordzeetongfilet /
grijze garnalen — € 20⁰⁰ pp

Luxe aardappel / 10 g “Imperial Heritage” Caviar — € 30⁰⁰ pp

Spaghetti / kreeft — € 25⁰⁰ pp

Vispannetje — € 20⁰⁰ pp

* Kan ook als aperitief dienen

Hoofdgerechten

Bouillabaisse met croûtons en rouille	€ 30^{00} pp
Kabeljauw / crème van wortel / paksoi	€ 30^{00} pp
Schotse zalm / wintergroenten / mosterdsaus	€ 27^{50} pp
Tongrolletjes / grijze garnalen / prei / puree	€ 30^{00} pp
Vispannetje / prei / puree	€ 25^{00} pp
Zeebaars / jonge spinazie / tuinkruidensaus	€ 30^{00} pp

Scampibereidingen

	VOOR	HOOFD
Curry	€ 15^{00} pp	€ 20^{00} pp
Diabolique	€ 15^{00} pp	€ 20^{00} pp
Lookboter	€ 15^{00} pp	€ 20^{00} pp
Thais	€ 15^{00} pp	€ 20^{00} pp

Palingbereidingen

	HOOFD
In ‘t groen	€ 30^{00} pp
In de room	€ 30^{00} pp
Provençaals	€ 30^{00} pp
Van het huis	€ 30^{00} pp

Kreeftenbereidingen

	½ KREEFT 350 G	1 KREEFT 700 G
Canadese kreeft “a la nage”	€ 30^{00}	€ 60^{00}
Canadese kreeft “armoricaine”	€ 30^{00}	€ 60^{00}
Canadese kreeft “koraalboter”	€ 30^{00}	€ 60^{00}
Canadese kreeft “tuinkruidenboter”	€ 30^{00}	€ 60^{00}
Canadese kreeft “tomaat basilicum”	€ 30^{00}	€ 60^{00}

Schotels

Koude schotel (zalm) € 30^{00} pp

Escalope van zalm, tongfilets, tomaat garnaal, langoustine, scampi, bouquet, kreeftenvlees, gerookte zalm, roze garnalen. Op schotel met gemengde sla, eitjes en asperges. Potjes mayonaise, cocktail, tartaar.

Koude schotel (kreeft) € 55^{00} pp

Grote halve kreeft, tongfilets, tomaat garnaal, langoustine, scampi, bouquet, kreeftenvlees, gerookte zalm, roze garnalen. Op schotel met gemengde sla, eitjes en asperges. Potjes mayonaise, cocktail, tartaar.

Noorse schotel € 27^{50} pp

Gerookte zalm, heilbot, paling, sprotfilets, tomaat garnaal, langoustine, scampi, bouquet, kreeftenvlees, roze garnalen. Potjes mayonaise, cocktail, tartaar.

Extra boontjes en tomaat € 4^{00} pp

Koude aardappelen of pasta € 4^{00} pp

Afwijkingen in de samenstelling van de schotels zijn niet mogelijk.

Plateau de fruits de mer — € 60[00] pp

Zeeuwse diepe oesters (2), Zeeuwse platte oesters (1), Perles de Marcel (2), Gillardeau (1), halve kreeft, halve krab, wulken, kreukels, mossels, palourdes, ongepelde garnalen, pandalus, scampi, langoustine, bouquet. Potjes mayonaise, cocktail, tartaar.

Warme schotel — € 30[00] pp

Escalope van zalm, 4 tongfilets, kreeftenvlees, grijze garnalen, roze garnalen, langoustine, scampi, bouquet, rivierkreeftje.
Op schotel overgoten met lichte roomsaus.

Visfondue of -gourmet — € 30[00] pp

Verschillende soorten verse vis op schotel met bijhorende sausjes en visfumet. Soorten: tong, zalm, lotte, zeewolf, griet, victoriabaars, coquille, roodbaars, dorade, scampi, langoustine, bouquet.

Afwijkingen in de samenstelling van de schotels zijn niet mogelijk.

Oesters

PER STUK

Demoiselles d’Agon — € 2,00

rijke smaak, ietwat zoutig en zeelavendel

Perles de Marcel — € 2,00

exclusief voor ons geaffineerd “Private Label”
zilte, nootachtige smaak, oester uit Normandië

Pleine Mer de Normandie — € 2,00

zilte smaak

Zeeuwse creuse — € 2,25

ziltachtige niet te vette smaak

Minimum 4 oesters per soort

PER STUK

Ostra Regal “choix de l’écailler” € 2,75

Vlezige, fijne nootachtige smaak met een romige ondertoon

Gillardeau € 3,25

Heel vol en vettig, maar met een zachte en zoete nasmaak

Zeeuwse platte 4°°°° € 3,25

Romige, minder zilte maar delicate en fijne smaak.

Minimum 4 oesters per soort

Kaviaar

Iranese kaviaar ‘Imperial Heritage’ _____ dagprijs

Eitjes van gekweekte steur, verfijnde, romige smaak.
Korrelgrootte: oscietra.

‘Oscietra Royal’ kaviaar ‘Imperial Heritage’ _____ dagprijs

Eitjes van gekweekte steur, volle, boterachtige smaak.
Korrelgrootte: oscietra.

Caviar needs
no occasion,
it is one.

Bestellen?
Lekker gemakkelijk
via tvissershuys.be

't Vissershuys ~ Harm Brunswyck

Prijzen kunnen variëren volgens marktaanbod.

’t Vissershuys
Harm Brunswyck
Doorniksewijk 101, Kortrijk
tel. 056 21 21 16
info@tvissershuys.be