

Zeevruchtenschotel

Plateau "Royale".....54 /pp
1/2 halve kreeft / Langoustine / Gamba / Scampi / Krab / Madagascar garnalen / Ongepelde garnalen / 3 soorten oesters / Kreukels / Zeeuwse schelpen / Wulken / Noordzeekrab
Mayonaise en cocktailsaus zijn standaard inbegrepen in deze schotel.

Kreeften

Kreeften gekookt en gesneden
Kreeft 400-500g.....33 /st
Kreeft 500-600g.....38 /st
Kreeft 600-700g.....47 /st

Warme bereidingen met kreeft

A la Nage.....5,50 /pp
Groenten julienne / Bisque van kreeft

Tuinkruiden.....5,50 /pp
Kruidenboter / Zeekraal / Kerstomaat

Oesters

Zeeuwse Platte oester "00000".....3 /st
Zeeuwse Platte oester "0000".....2,50 /st
Gillardeau.....3 /st
Fines de claire.....2 /st

Bijgerechten

Aardappelsalade.....3 +/- 200g
Fregolasalade.....4 +/- 200g
Knolseldersalade.....3 +/- 200g
Gevulde portobello.....8 /st
Aardappelmandje.....4,50 /st

Koude sauzen

Rouille.....2,5 /100g
Mayonnaise.....2,5 /100g
Cocktailsaus.....2,5 /100g
Tartaarsaus.....2,5 /100g



Bestel makkelijk en snel online

Om de kwaliteit van onze producten te garanderen vragen wij u vriendelijk om tijdig uw bestelling door te geven.
Bestellen voor Kerst kan tot uiterlijk 18/12 - 18u00
Bestellen voor Oudejaar kan tot uiterlijk 25/12 - 18u00

Voor de feestdagen aanvaarden wij geen bestellingen via telefoon.
Je kan eenvoudig online bestellen op www.vishandel-dewolf.be of eventjes langskomen bij ons in de winkel.
Tijdens de feestdagen kan je enkel producten bestellen die in onze feestfolder of op de webshop vermeld staan.

Openingsuren van de winkel tijdens de feestdagen:

Dinsdag 21/12	8.30u - 18.00u	
Woensdag 22/12	8.30u - 18.00u	
Donderdag 23/12	8.30u - 18.30u	winkel open + afhalingen vanaf 10u
Vrijdag 24/12	8.30u - 18.30u	winkel open + afhalingen vanaf 10u
Zaterdag 25/12	10.00u - 13.00u	winkel open + afhalingen vanaf 10u
Zondag 26/12	Gesloten	
Maandag 27/12	Gesloten	
Dinsdag 28/12	8.30u - 18.00u	winkel open + afhalingen vanaf 10u
Woensdag 29 /12	8.30u - 18.00u	winkel open + afhalingen vanaf 10u
Donderdag 30/12	8.30u - 18.30u	winkel open + afhalingen vanaf 10u
Vrijdag 31/12	8.30u - 18.30u	winkel open + afhalingen vanaf 10u

De winkel zal gesloten zijn van 01/01 tot en met 06/01.

Geniet van heerlijke feestdagen!

Langevelddreef 70
9840 De Pinte
BE 0740.780.486

Tel: 09 282 47 25
www.vishandeldewolf.be

Feestfolder

Winter 2021





Koude hapjes

Box “Royale”	28 /2p - 56 /4p
<i>Een feestelijke box gevuld met 5 hapjes per persoon.</i>	
<i>Aperitiefbox met assortiment van 5 koude hapjes per persoon. Blini met gerookte zalm. Tartelette met tonijn. Sablé met gerookte paling. Canapé met Noordzeekrab. Ganzenlever met vijgenchutney.</i>	

Warme hapjes

Gegratineerde Oester Champagne	19,25 /6st
<i>Zeeuwse oester / Gruyère / Champagne brut</i>	
Gougères.....	8 /6st
<i>Krokante soes met mimolette kaas</i>	
Goujonettes van Noordzeevis.....	12 /12st
<i>Huisgemaakte tartaarsaus / Citroen / Peterselie</i>	
Hoeve-ei	9 /3st
<i>Brandade / Zwarte truffel / Avruga</i>	
Brioche met ansjovis	20 /4st
<i>Roscoff ui / de la Cueva ansjovis / Zwarte olijf</i>	

Huisgemaakte kroketten

Kaaskroket Oud Brugge.....	3 /st
Garnaalkroket.....	4,50 /st
Risottokroket met truffel	4,50 /st
Mini garnaalballetjes	11 /12st
Mini kaaskroketjes.....	7 /12st
Mini kreeftkroketjes.....	12 /12st

Soepen

Vissoep “Maison”	14 /l - 7 /500ml
<i>Minestrone van groenten / Selectie noordzeevis</i>	
Bisque van Schaaldieren.....	16 /l - 8 /500ml
<i>Langoustine / Fine Champagne / Rivierkreeftjes</i>	
Bisque van Kreeft.....	18 /l - 9 /500ml
<i>Kreeft / Armagnac / Zure room</i>	
Velouté Dubarry.....	12 /l - 6 /500ml
<i>Bloemkool / Zeebrugse Garnaal / Kervel</i>	

Frisse voorgerechten

Carpaccio van zalm “Label Rouge”	15 /st
<i>Dille / Roze peper / Limoen</i>	
Zeebrugse garnalencocktail.....	16 /st
<i>Kwartelei / honingtomat / Kropsla</i>	
Japanse Sashimi.....	22 /st
<i>Tonijn / Zalm / Langoustine / Sint-jakobsvrucht / Daikon / Wasabi</i>	

Rijkelijke voorgerechten

Visschelp	10 /st
<i>A la normande / Noordzeegarnaal</i>	
Gegratineerde Sint-Jakobsvrucht	14 /st
<i>Coquille / Gruyère / Noordzeegarnaal</i>	
Halve Langoest	17 /st
<i>Kruidenboter / Zeekraal / Honingtomat</i>	



Hoofdgerechten

Oostends Vispannetje	20 /pp
<i>Zeetong / Kabeljauw / Zalm / Scampi / Garnalen</i>	
Zeetong Façon “Normande”	28 /pp
<i>Cider / Parijse champignons / Grije garnalen</i>	
Kabeljauw “Nantua”	28 /pp
<i>Jonge Spinazie / Rivierkreeften / Bisque</i>	
Pithivier van wilde zeebaars	35 /pp (vanaf 2 personen)
<i>Huisgemaakte bladerdeeg / Savooikool / Bisque garnaal</i>	

Er wordt standaard 1 aardappelmandje voorzien voor bovenstaande hoofdgerechten.

Paling in het groen	24 /400g
<i>Fijne tuinkruiden / Bladspinazie</i>	
Paling in de Room	24 /400g
<i>Parijse Champignon / Grije Noordzeegarnaal</i>	
Bouillabaisse “Marseillaise”	28 /pp
<i>Selectie Noordzeevis / Gamba / Scampi / Kokkels / Mosselen / Bisque van kreeft / Toast / Rouille</i>	

Paella “Valencia”.....	25 /pp
<i>Langoustine / Gamba / Assortiment Noordzeevis / Pijlinktvis / Chorizo / Rijst</i>	

Frisse visshotels

Zalm “Royale”	32 /pp
<i>Groentenmacédoine / Hoeve-ei met krab / Gepelde tomaat met zeebrugse garnalen / Duo van huisgerookte zalm en heilbot / Wilde zalmfilet / Scampi / Cocktailsaus / Mayonaise</i>	
Kreeft Belle vue	40 /pp
<i>Een kreeft van +- 500g gedresseerd met bijpassende salades en koude sauzen.</i>	

Visfondue–Gourmet

<i>Wij selecteren voor u een assortiment van de beste vis volgens het aanbod van de dag. Er zijn warme sauzen en koude sauzen inbegrepen.</i>	
Fondue met visfumet	24 /pp
Gourmet.....	24 /pp