

FEESTFOLDER

2026 - 2027

meer dan 60 jaar ervaring, passie en kwaliteit

DE WOLF
Visdelicatessen

VAN HET HUIS

SPECIALITEITEN

KREEFT
(CANADESE / NOORSE)

Levend	dagprijs
Gekookt, niet gesneden *dagvers gekookt in onze aromatische court-bouillon*	dagprijs
Gekookt en gesneden *dagvers gekookt in onze court-bouillon, in twee gesneden als service van het huis*	dagprijs

Kreeften worden enkel per volledige kreeft verkocht.

KREEFTBEREIDINGEN

Kreeft aan dagprijs + supplement voor de bereiding

Belle Vue *salade · huisbereide cocktailsaus & mayonaise*	+ €8 / kreeft
Armoricaine *kreeftensaus · seizoensgroenten*	+ €10 / kreeft
À la nage *kerrie · fijne groenten*	+ €10 / kreeft
Van de chef *basilicumboter · geconfijte tomatensaus*	+ €10 / kreeft

KAVIAAR

Osietra · 10 gram	€21 / stuk
Osietra · 30 gram	€57,50 / stuk
Osietra · 50 gram	€92 / stuk
Osietra · 125 gram	€210 / stuk
Beluga · 30 gram	€130 / stuk
Beluga · 50 gram	€220 / stuk
Blini's · 12 stuks	€6 / pakje

OESTERS

Irish Mor 3°	€3 / stuk
Zeeuwse creuse 3°	€2 / stuk
Zeeuwse platte 3°	€2,40 / stuk
Zeeuwse platte 4°	€2,75 / stuk
Zeeuwse platte 5°	€3,25 / stuk
Gegratineerde oesters	€3,75 / stuk

VAN HET HUIS

SPECIALITEITEN

PALING

Paling gebakken in roomsaus	€18,25 / portie
Paling in 't groen	€18,25 / portie

1 portie = 350 gr

BOUILLABAISSE

noordzeevis · vissoep · rouille

Traditie van het huis	€27,50 / p.p.
met kreeft	+ €10 / p.p.

WATERZOOI

currysoep · fijne groenten

Traditie van het huis	€27,50 / p.p.
met kreeft	+ €10 / p.p.

GEMARINEERDE ZALM

Gemarineerde zalm	€60 / kg
Met dillesaus	€17,50 / kg

TERRINE VAN GANZENLEVER

Maison	dagprijs

HANDGEMAAKTE KROKETTEN

Garnaalkroket	€4,25 / stuk
Kaaskroket	€2,70 / stuk





OM TE BEGINNEN

APERITIEFHAPJES

KOUD

Gerookte zalm €4 / stuk
Griekse yoghurt · komkommer · dille

Tartaar van krab €4 / stuk
komkommer · avocado · limoen

Gerookte paling €4 / stuk
aardappel · zure room · bieslook

WARM

Gepaneerde Nobashi garnaal €3,50 / stuk
satémayonaise · zoetzure saus · koriander

Zakouski €4 / stuk
Noordzeevis · garnaalbisque · grijze garnalen

Scampi 'diabolique' €3,50 / stuk
paprika · tomaat

FEESTELIJK VOORAF

VOORGERECHTEN

KOUD

Ceviche van coquilles €18,50 / p.p.
passievrucht · tomaat · pistache

Noorse kreeft ‘cocktail 2026’ €19 / p.p.
ijsbergsalade · duindoornbes · artisjok

Tomaat-garnaal €14,50 / stuk
kropsla

WARM

Ravioli van langoustines €18,50 / p.p.
prei · tomaat · parmezaan

Scampi ‘diabolique’ €13,75 / p.p.
paprika · tomaat

Visschelp De Wolf €12,50 / stuk
prei · Parijse champignons

Coquilleschelp €15 / stuk
prei · Parijse champignons



HUISBEREID

SOEPEN

Vissoep 'Ostendaise' €15 / liter
Noordzeevis · garnalen

Garnalenbisque €15 / liter
grijze garnalen · room

Kreeftensoep €19 / liter
kreeft · Armargnac

Tomatensoep €7 / liter
tomaat · gehaktballetjes



BESTEL TIJDIG

wij zorgen voor de rest

KERST

24 & 25 dec

bestellen tot en met

20 december

NIEUWJAAR

31 dec & 1 jan

bestellen tot en met

27 december

Bestellen kan online en in de winkel.

Scan de QR-code of surf naar
www.vishandeldewolf.be

BELANGRIJK

Tijdens de feestdagen gelden aangepaste openingsuren.

U vindt ze achteraan in de folder.

AAN TAFEL

HOOFDGERECHTEN

met gebakken ovenaardappelen, aardappelkroketjes, huisgemaakte puree of verse pasta naar keuze

Kabeljauwhaasje €32 / p.p.
mosterdsaus · courgette · prei · tomaat

Vispannetje 'Thermidor' €26,50 / p.p.
Noordzeevis · prei · champignons

Grietfilet €31 / p.p.
langoustinesaus · cevenne-ui · aardpeer · girollen

Paella royal €15,50 / portie
gamba · hoevekip · mediterrane vis
(1 portie = 650 gr)

Tarbotfilet €34 / p.p.
oestersaus · knolselder · oesterzwam · spinazie

Zeetong 'Normandisch' €32 / p.p.
witte wijnsaus · prei · champignons · garnalen

Lotte €31 / p.p.
garnaalsaus · aardpeer · cevenne-ui · girollen

Kreeftenlasagne €22 / portie
jonge spinazie · ricotta
(1 portie = 350 gr)

VOOR DE KLEINSTEN

Tomatensoep met gehaktballetjes	€7 / liter
Drie tongrolletjes met puree	€20 / p.p.
Gebakken visreep met puree	€16 / p.p.



Van generatie op generatie, van de visveiling tot bij u op het bord

WARM

SCHOTELS

VISFONDUE

€27,50 / p.p.

verse vis
twee warme sauzen
kruidige visfumet

Huisbereide cocktailsaus, tartaarsaus en mayonaise inbegrepen

Met salade	+ €4 / p.p.
Met warme groenten	+ €4 / p.p.

VISGOURMET

€27,50 / p.p.

verse vis
twee warme sauzen

Huisbereide cocktailsaus, tartaarsaus en mayonaise inbegrepen

Met salade	+ €4 / p.p.
Met warme groenten	+ €4 / p.p.



KOUD

SCHOTELS

ZEEVRUCHTENSCHOTEL — €58 / p.p.

½ kreeft (kreeft van 500-600 gr)
Zeeuwse creuse · 3 stuks
Zeeuwse platte oester 3° · 2 stuks
scampi · 1 stuk
gamba · 1 stuk
langoustine · 1 stuk
ongepelde garnalen
krab
roze garnalen
kreukels
mosselen
wulken

Huisbereide cocktailsaus en mayonaise inbegrepen

Met groentengarnituur — + €4 / p.p.

ZALM GARNI — €31 / p.p.

gestoomde zalm
gerookte heilbot
tomaat-garnaal
gerookte zalm 'extra doux'
scampi
bio-eitje met tonijn

Huisbereide cocktailsaus en tartaarsaus inbegrepen

Met groentengarnituur — + €4 / p.p.

GEVARIEERDE VISSCHOTEL — €34 / p.p.

tomaat met zeevruchtensalade
gerookte forel
mimosa-eitje
gamba
perzik met tonijnsalade
duo van tong & zalm
gerookte zalm 'extra doux'

Huisbereide cocktailsaus en tartaarsaus inbegrepen

Met groentengarnituur — + €4 / p.p.

SUPPLEMENTEN

Koude aardappelsalade	€4 / p.p.
Koude pastasalade	€4 / p.p.

OPENINGSUREN

2026	
Maandag 21 december	gesloten
Dinsdag 22 december	8u30 - 18u
Woensdag 23 december	8u30 - 18u
Donderdag 24 december	8u30 - 17u
Vrijdag 25 december	9u - 12u30
Zaterdag 26 december	8u30 - 12u30
Zondag 27 december	9u - 12u30
Maandag 28 december	gesloten
Dinsdag 29 december	8u30 - 18u
Woensdag 30 december	8u30 - 18u
Donderdag 31 december	8u30 - 17u

2027	
Vrijdag 1 januari	9u - 12u30
Zaterdag 2 januari	8u30 - 18u
Zondag 3 januari	9u - 12u30
Maandag 4 januari	gesloten
Dinsdag 5 januari	gesloten
Woensdag 6 januari	gesloten
Donderdag 7 januari	normale uren

DE WOLF
Visdelicatessen

LANGEVELDDREEF 70
9840 DE PINTE
09 282 47 25

WWW.VISHANDELDEWOLF.BE

BESTEL ONLINE