Starters

* Yakitori van Yellowfin tonijn, afgestreept met Japanse lak, miso en lenteui	8,60/4st
* Nobashi garnaal met chili en limoen geroosterde sesam en lenteui	7,90/4st
* Gebrande zalm met frisse garnituur	9,80/200gr
* Tataki van tonijn op Oosterse wijze	11,30/200gr
* DIM SUM van krab, gestoomd op de wijze van de chef	8,95/8st
* Vispasteitje	11,00/4st
* Apero COQUILLE-schelpje	11,80/4st
* Ierse rauwe OESTER met zoet-zure dressing	13,50/6st
* Gegratineerde OESTER fine-champagne	16,80/6st

Klassieke voorgerechten

* Huisgemaakte GARNAALkroket	5,00/st
* Kaaskroket "Oud Brugge"	3,00/st
* VISSCHELP kabeljauw, garnaal en een heerlijke witte wijnsaus	6,95/st
* St-Jakobsschelp met prei	8,95/st

Soepen

NIEUW

Romige PASTINAAK soep met zalm

elke lepel van deze soep neemt je mee op een culinaire reis — 8,50/liter

Kreeftensoep rijkelijk gevuld met stukken kreeft

deze bisque is een ware delicatesse en belichaamt luxe en verfijning — 14.00/liter

TOPPER

Bretoense vissoep — 9.95/liter

deze soep ademt de sfeer van de bretoense kust

Warme gerechten

	VG	HG
* Wilde rivierpaling in de room van de chef		32,95/pp
* Vispan grootmoeder "ELZA"	11,20/pp	21,90/pp
* Gratin van noordzeevis	11,90/pp	22,75/pp
* Vispannetje van de chef	12,50/pp	23,95/pp
* Tongschar rolletjes kreeftensaus	11,80/pp	23,30/pp

Bijgerechten

* Aardappelkroketten	0,35/st
* Pureeaardappelen	10,00/kg
* Gratin aardappelen	12,00/kg
* Bloemkool, béchamel, garnaal	5,50/500gr
* Broccoli, spek, kruidenboter	5,50/500gr
* Wortel, ui, honing	5,50/500gr
* Snijboontjes, spek, ui	5,50/500gr

Toppers !!!!!

Paëlla Royale — 24,75/pp

dit is de meest luxueuze en extravagante versie van de beroemde spaanse rijstschotel een waar meesterwerk van de culinaire kunst dat de weelde van land en zee combineert

Bouillabaisse Royale — 24,95/pp

een koninklijke selectie van vis en zeevruchten, gecombineerd met een kostbare, aromatische soep, afgewerkt met een scheutje pastis, vergezeld van een kruidige rouille

beide toppers UPGRADEN met een halve KREEFT — 19,00/pp

SUGGESTIE

eindejaarsbuffet — 36,50/pp

tomaat-garnaal, gepocheerde zalm, scampi's, eitje met krabsalade, perzik met yellowfin tonijn, huisgerookte zalm, gamba, schartongrolletje, rillette van gerookte forel
wordt vergezeld van
huisbereide sausjes
aardappelsalade
bowl met plukverse groentjes met een goed afgekruide vinaigrette van bieslook

kan aangevuld worden met een halve kreeft — 19,00/pp

Gourmet 24,90/pp

de warmte van het SAMENZIJN gourmetten is het langzaam en ongedwongen ritueel dat de nadruk legt op PLEZIER van het moment , het delen van VERHALEN en samen GOED ETEN
10 soorten verse graatvrije vis (350gr/pp)

Fondue 24,90/pp

een eeuwenoude TRADITIE die draait om SAMENZIJN rondom een pot vol WARME vloeistof

10 soorten verse graatvrije vis (350gr/pp)
heerlijke kruidige bouillon inclusief

KREEFT BEREIDINGEN

	1/2	1/1
natuur	19€	38€
belle-vue	23€	42€
kruidenboter	23€	42€
thermidor	26€	45€

beide UPGRADEN naar een ALL-INN formule 7,95/pp

verbluf uw gasten, vul aan met gratinaardappelen
rozemarijnaardappelen
pasta met kreeftensaus
2x warme saus
champignons,
boontjes met spek,
jonge wortel, witlof, paprika, ui en kruidenboter

Fruits de Mer 52,95/pp

een elegante selectie van de mooiste zeevruchten. deze royale schotel bevat een halve kreeft, vergezeld van verse oesters, venusschelpen, krabpoten, garnalen, langoustines, wulken en kreukels, geserveerd met citroenpartjes, huisgemaakte vinaigrette en cocktailsaus

een verfijnde proeverij waar de zee haar geheimen prijsgeeft in elke hap

VISHANDEL DE JAEGER
VELDSTRAAT 39 - 9910 KNESSELARE
09/374.40.74

MENU NIEUW — *42€/pp*

bretoense vissoep

*****

tartelette met handgekuiste coquille,
prei en garnaaltjes

*****

schelvisfilet met een sausje van tuinkruiden
wortel met ui en honing
snijboontjes met spek
verse kroketjes

OF

boterzachte heupstukjes van "GUSTO" varken
" GRAND VENEUR "
bloemkool met béchamelsaus
snijboontjes met spek
wortel met ui en honing
verse kroketjes

VISHANDEL DE JAEGER
VELDSTRAAT 39 - 9910 KNESSELARE
09/374.40.74

MENU KERST — *38€/pp*

pastinaaksoep met gerookte zalm

*****

kabeljauwschelp met garnaalsaus

*****

schartongrolletjes ostendaise
bloemkool met béchamelsaus
snijboontjes met spek
verse kroketjes

OF

ragoût van kerstkalkoen
bloemkool met béchamelsaus
snijboontjes met spek
wortel met ui en honing
verse kroketjes