

Voorgerechten

Black Tiger gamba's Met kimchi mayonaise, taugé, gepofte paprika en venkel	€ 12,50
Elburgs Vischplankje Met gerookte zalm, paling, haring en poon	€ 12,50
Tonijn Met gegrilde tonijn, avocado, groene asperge en antiboise	€ 12,50
Paling Met gerookte palingfilet, getoast brood, sla en citroen	€ 15,00
Carpaccio Met rundercarpaccio, truffelmayonaise, rucola en Parmezaan	€ 8,50
Boeren geitenkaas Met rucola, groene asperges, vijgenchutney en walnoten	€ 9,50
Plankje met vers gebakken rustieke broodjes Geserveerd met kruidenboter en aioli	€ 5,00
*Extra met vers gesneden Serranoham en olijven	+€ 4,50
Vischmarkt proeverij (2-3 pers.) Met o.a. zalm, paling, Serrano ham, droge worsten, olijven en bruchetta's	€ 19,50

Soepen

Romige vissoep met zalm, rivierkreeftjes en crème fraiche	€ 6,50
Tomatensoep met basilicumroom	€ 6,50
Romige mosterdsoep, met beenham en appel	€ 6,50

Hoofdgerechten

Vischmarkt Classics

Fish & Chips Gebakken scholfilet met citroenmayonaise	€ 18,50
Zalm Gebakken zalmfilet met Gremolata, citroen en olijfjes	€ 19,50
Spare ribs sweet & spicy Met barbecuesaus en aioli	€ 18,50
Schnitzel Met gebakken spek, ui en champignons	€ 17,50
Gemarineerde kip- of varkenshaas saté Met kroepoek, satésaus, krokante uitjes en seroendeng	€ 15,00
Beef burger, 100 % rundvlees, medium gebakken Op een rustiek broodje met krokant spek, cheddar kaas, tomaat, uienringen en barbecuesaus	€ 12,50

Vegetarisch

Parelgort met groene asperges, gepofte paprika, rucola Parmezaan, avocado en kruidenolie	€ 16,50
---	---------

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur en frietdippers of kruiden aardappeltjes

Hoofdgerechten

Vischmarkt Specials

Zeetong In roomboter gebakken met citroen en zeekraal	€ 23,50
Tongschar Met Gremolata en citroen	€ 19,50
Barramundi Op de huid gebakken met salade van venkel, paprika en peultjes	€ 18,50
Tonijn Met groene asperges, lente uitjes en antiboise	€ 18,50
Vis varia Een variëteit van wat onze visboer gevangen heeft	€ 22,50
Black Angus Biefstuk van het Black Angus rund met chimichurrie	€ 21,50
Varkenshaas Gebakken varkenshaas gegratineerd met rauwe ham en brie, met een pesto roomsaus	€ 18,50

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur en frietdippers of kruiden aardappeltjes

Kindergerechten

Frietdippers met een keuze uit:	
Frikandel, kroket, kipnuggets of knakworst	€ 5,00
Kinderkipsaté met frietdippers en mayonaise	€ 9,00
Kindersparerib met frietdippers en mayonaise	€ 12,50

Nagerechten

Soesjes & chocolade Soesjes gevuld met banketbakkersroom en vanille ijs, overgoten met warme chocoladesaus, met echte slagroom	€ 7,50
'Chocolate & Nuts' Snicker-, hazelnoot- en witte chocolade roomijs met klets koppen, karamelsaus en echte slagroom	€ 7,50
Aardbeien & Bubbels Sorbetijs van aardbeien en Hugo met munt, overgoten met Prosecco	€ 7,50
'Hot & Cold' Stracciatella roomijs met koffielikeur en echte slagroom, overgoten met hete espresso	€ 7,50
Koffie compleet met huisgemaakte zoete lekkernijen	€ 4,50
Kinderijsje	€ 4,50

**Geef eens een waardebon,
of High Wine/Bier cadeau.
Daar maakt u altijd iemand blij mee!**

Vischmarkt menu € 25,00

Proeverij van 3 kleine gerechtjes

**

Rode mul filets met saffraansaus

Of

Biefstuk van diamanthaas met pepersaus

Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur, frietdippers
en kruiden aardappelen

**

Kopje koffie met huisgemaakte lekkernijen

Bieren op de tap

Brugse Zot Blond, 6%	0,33 l 4,00
Karmeliet Tripel, 8%	0,33 l 4,25
Heineken pils, 5%	0,25 l 2,25 0,50 l 4,50
Cherry Chouffe Rouge, 8%	0,25 l 4,00
Texels Springtij, 7,5%	0,33 l 4,00
Gulden Draak, 10,5%	0,25 l 4,50

Speciaalbieren op fles

Trappist

Spencer Classic, 6,5%	9,00
Rochefort 10, 11,3%	4,00

Abdij

Corsendonk Pater, 7,5%	4,00
Corsendonk Tripel Gold, 10%	4,00

Belgisch witbier

Corsendonk Blanche, 4,8%	3,25
--------------------------	------

Kriek

Corsendonk kriek, 8,7%	4,00
------------------------	------

Specials

Lowlander IPA, 6%	4,00
Lowlander White Ale, 5%	4,00
Lowlander Poorter, 6%	4,00

Elburger Admiraal, 9,5%	4,00
Warsteiner Winter, 5,6%	3,25

DeuS Bier per 0,75 liter fles	35,00
Een combinatie van Belgisch gebrouwen bier met een Franse "finishing touch" te weten klaring en ontgisting. Vandaar de naam DeuS, "Brut des Flandres", oftewel champagnebier, 11,5%.	

Wijnen

Wit

- Mission, Chardonnay 3,75
Frankrijk
Perfect gerijpte Chardonna met een goudgele kleur, rijke neus van gele vruchten, voldoende alerte zuren en een correcte smaakvolle afdronk.
- Weltevrede, Sauvignon Blanc 3,75
Zuid-Afrika
Een heerlijke, frisse witte wijn gemaakt van de Sauvignon Blanc druif. De wijn heeft tonen van citrusfruit in het aroma.
- Klosterhof Winzerkrone 3,75
Duitsland
Wit met een fris zoetje! Een lichte, helderwitte wijn met fruitige aroma's.

Rosé

- Clos du Bosquet, Rosé 3,75
Frankrijk
Fris en zacht. Op een milde manier droog. Met het rood-fruitige van bes, kers en framboos en een lichtkruidige afdronk.
- Couperin, Rosé d'Anjou 3,75
Frankrijk
Zachtroze van kleur en een bloemig bouquet. Zacht zomerfruit in de smaak, mollig (maar niet té zoet), lekker fris en met voldoende 'pit'.

Rood

- Mission, Merlot 3,75
Frankrijk
Charmante aroma's van grafiet, aarde en zwarte bessen. Vlezig, peperig en mooie concentratie in de mond. Een wijn met reeds veel karakter voor de gezellige en vlotte momenten.
- Cantine due Palme, 3,75
Costa Vino Rosso, Italië
- Luigi Bosca Finca La Linda, Malbec 4,00
Argentinië
Naast impressies van kersen en kruiden toont de wijn het aroma van rood fruit, met een rijpe smaak en niet te zwaar.

Al onze wijnen zijn ook per fles verkrijgbaar!