

Menukaart

BISTRO VISCHMARKT 49

Soepen



TRADITIONELE FRANSE UIENSOEP Bereid met rode wijn en gegratineerd met kaas	6.25
BOUILLABASSE Rijkelijk gevulde vissoep met diversen soorten vis, schaal en schelpdieren	9.50
ROMIGE MOSTERDSOEP Met spekjes, croutons en verse prei	6.25

Alle soepen worden geserveerd met brood en boter

Shared starters



FLAMMKUCHEN "TRADITIONEEL" Met spek, uien, prei en crème fraîche	9.25
FLAMMKUCHEN "VERRASSING" Heerlijk belegd met van alles wat. Laat u verrassen!	9.75

Voorgerechten



CARPACCIO VAN RUND Met pesto, pijnboompitten en geraspte Reypenaar	12.75
WIJNGAARD SLAKKEN In zijn eigen huisje gestoofd met knoflook en kruiden	9.75
SALADE MET GEBAKKEN PADDENSTOELEN Met ui, avocado, noten en Cironé kaas	14.50
CHAMPIGNONS IN BIERBESLAG In knoflook en room en verse tuinkruiden	10.50

Voor onze kleine gasten (tot 12 jaar)



FRITES MET FRIKANDEL, KROKET OF KIPNUGGETS Met appelmoes en mayonaise	6.50
PIZZA MARGARITA	6.50

Kinderen kunnen ook mee-eten van de kaart. De porties en de prijs passen we hierop aan.

Menukaart

BISTRO VISCHMARKT 49

Vleesgerechten



BIEFSTUK VAN DE HAAS Met een pepersaus of champignonroomsaus	26.50
VARKENSHAAS MET ROMIGE MOSTERDSAUS Gevuld met paddenstoelen, spek en Saint Augur Kaas	21.50
BOEUF BOURGUIGNON Rundvlees gestoofd in de rode wijn met fijne groente	21.50

Visgerechten



ZACHT GEGAARDE KABELJAUW UIT DE OVEN Met ui, tomaat, prei en een bieslooksaus	21.50
ATLANTISCHE TONGFILET Krokant gebakken geserveerd met beurre blanc	21.50

Vegetarisch gerecht



Natuurlijk houden wij rekening met onze vegetarische gasten en koken met wat het seizoen ons biedt. Vertel wat u echt niet lekker vindt en laat u verrassen!	16.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Dagspecialiteit



Bistro Vischmarkt variërend dagspecialiteit	zie krijtbord
---------------------------------------------	---------------

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte appelcompote, dagverse groente en verse huisgemaakte frieten en mayonaise.

Menukaart

BISTRO VISCHMARKT 49



7-gangen belevingsdiner € 39,50 p.p.

LAAT U VERRASSEN

Laat u verrassen door ons 7-gangen belevingsdiner en beleef een heerlijke culinaire avond. Vooraf geeft u aan waar u absoluut niet van houdt, of u nog specifieke wensen heeft en of u een dieet volgt. Chef-kok Bart zal u volledig culinair verrassen met heerlijke gerechten in een opbouw van vis, vlees en vegetarische gerechten. Bij het dessert kiest u tussen een zoet dessert of kaasplankje.

ONZE SPECIALITEIT

Het belevingsdiner is onze specialiteit en erg populair bij onze gasten. Inmiddels staan wij hierom bekend.

Inclusief wijn, water en koffie na € 71,50 p.p.

Wilt u de verrassing compleet maken en houdt u van een heerlijke wijn? Kies dan voor de optie inclusief ons wijnarrangement. Wij zorgen ervoor dat er bij elk gerecht een passende wijn wordt geserveerd, u hoeft alleen nog maar te proeven en te genieten.

Het belevingsdiner kan alleen besteld worden per tafel en is te bestellen vóór 20.00 uur.



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS

