

caracole



A LA MAISON

Afhaalmenu's met stijl



Kaviaar Platinum 30g
 4 Zeeuwse Creuses natuur
 4 Gillardeau natuur
 per plateau — 75⁰⁰

Kaviaar Osietra 30g
 4 Zeeuwse Creuses natuur
 4 Gillardeau natuur
 per plateau — 85⁰⁰

KAVIAAR *met heerlijke hartige blini's*

Kaviaar Platinum	— heerlijk ziltig met een rijke, romige smaak	10 g — 25 ⁰⁰	30 g — 65 ⁰⁰
Kaviaar Osietra	— typische nootachtige smaak en mineraliteit	10 g — 29 ⁰⁰	30 g — 75 ⁰⁰
Kaviaarsleutel	— om kaviaarpotjes vlot te openen		per stuk — 5 ⁵⁰
Parelmoer lepel	— om kaviaar optimaal te degusteren		per stuk — 5 ⁵⁰

OESTERS

reeds voor je geopend en afzonderlijk verpakt

De Zeeuwse Creuse N°2 is een frisse oester met een lichtfruitig en zilt accent uit de Oosterschelde.

Franse Gillardeau N°3 Fris en vlezig smaak, delicaat met een licht nootachtige nasmaak. Heerlijk puur bij het aperitief.

Zeeuwse Creuse N°2	zes — 18 ⁰⁰	acht — 24 ⁰⁰	tien — 29 ⁰⁰	twalf — 33 ⁰⁰
Franse Gillardeau N°3	zes — 24 ⁰⁰	acht — 32 ⁰⁰	tien — 38 ⁰⁰	twalf — 45 ⁰⁰
Potje rode wijnazijn met sjalot				4 ⁰⁰

BUBBELS

			
Prosecco Pronol - brut			
MOOIE BUBBELS - VERFIJND - FLORAAL	Godega di Urbana - Italië		T 14 ⁵⁰
Champagne Paul Dangin - Brut			
SAPPIG - SUBTIEL - BRUISEND	Pinot Noir, Chardonnay - Celles-Sur-Ource, Frankrijk		T 40 ⁰⁰
Champagne Paul Dangin - Blanc de Blancs			
VERFRISSEND - TOPPER BIJ ALLES UIT DE ZEE	Pinot Noir, Chardonnay - Celles-Sur-Ource, Frankrijk		T 45 ⁰⁰
Champagne Veuve Clicquot 'Yellow Label'			
FRUITIG - FIJNE PAREL - MOOI APERITIEF	Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk	M 110 ⁰⁰	T 49 ⁰⁰
Champagne Veuve Clicquot 'Rosé'			
FRISSE AANZET - ROOD FRUIT - ELEGANT	Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk		T 55 ⁰⁰
Champagne Ruinart - Blanc de Blancs'			
KLEUR - VERFIJND EN FRUITIG - MOOIE AFDRONK	Chardonnay - Reims, Frankrijk		T 85 ⁰⁰



voor 2 personen

SEAFOOD APÉRO BOX

4 oesters natuur
4 koningsgarnalen
2 krabbenpoten
4 scheermesjes

2 langoustines
grijze ongepelde garnalen
koude sauzen
baguette

per box — 36⁰⁰

WIJN



Picpoul de pinet

SAPPIG - FRIS - ELEGANT

| Picpoul blanc - Languedoc, Frankrijk

| T 14⁰⁰

Vouvray

FRIVOOL - RIJK - VOL

| Chenin blanc - Vouvray, Frankrijk

| T 22⁰⁰



Main Divide

LICHT HOUT - FIJN VAN SMAAK - ELEGANT

| Chardonnay - Waipara Valley, Nieuw-Zeeland - 91/100

| T 24⁰⁰

Zind - Chardonnay

KRUIDIG - EXOTISCH - UITDAGEND

| Chardonnay, Auxerrois - Elzas, Frankrijk

| T 26⁰⁰

Cloudy Bay

FRUITIG - MOOIE BALANS - FIJN VAN SMAAK

| Sauvignon Blanc - Marlborough, Nieuw-Zeeland

| T 32⁰⁰

Chablis 1° cru Bieville

VOL - SAPPIG - KLASSIEKER

| Chardonnay, Chablis - Frankrijk

| T 34⁰⁰



Pouilly Fussyé 1° cru

JONG EN FRIS - TOPPER - STEENFRUIT

| Chardonnay - Fouilly Fussyé, Frankrijk

| T 35⁰⁰

VOORGERECHTEN

Huisgemaakte garnaalkroketteren

— met huisgemaakte tartaar

eentje — 12⁵⁰ twee — 25⁰⁰

Huisgemaakte kaaskroketteren

— met huisgemaakte tartaar

eentje — 6⁰⁰ twee — 12⁰⁰

Duo van garnaal en kaaskroketteren

— met huisgemaakte tartaar

18⁵⁰

Kreeftenbisque

— schaaldierensoep

1 liter — 16⁰⁰

NAGERECHTEN

Frambozenbavarois

— frambozendessert met zachte biscuit

5⁰⁰

Chocoladedessert

— chocoladedessert met cacao muffin

5⁰⁰

Aardbeien Romanoff

— met slagroom en vodka (dit gerecht is beschikbaar in het aardbeienseizoen)

6⁵⁰

KOUDE



ook voor 1 persoon

KOUDE
FRUITS
DE MER
CRUSTACÉS



per persoon — 49⁰⁰

- 4 creuses
- 2 langoustines
- portie grijze garnalen
- 4 koningsgarnalen
- 2 krabbscharen
- 4 scheermesjes
- 3 amandelen
- 3 wulken
- portie mosselen
- portie kreukels
- koude sauzen
- baguette



ook voor 1 persoon

KOUDE
FRUITS
DE MER
KREEFT



per persoon — 65⁰⁰

- halve Canadese kreeft
- 2 creuses
- 2 Gillardeaus
- 2 langoustines
- portie grijze garnalen
- 3 koningsgarnalen
- 2 krabbscharen
- 4 scheermesjes
- 3 amandelen
- 3 wulken
- portie mosselen
- portie kreukels
- koude sauzen
- baguette



Pouilly Fossé 1° cru

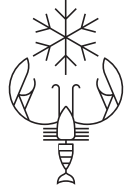
JONG EN FRIS - TOPPER - STEENFRUIT

| Chardonnay - Fouilly Fossé, Frankrijk

| 35⁰⁰



KOUDE



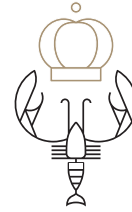
ook voor 1 persoon

**KOUDE
FRUITS
DE MER
KINGKRAB**



per persoon — 75⁰⁰

- een halve kingkrabpoot
 - 3 creuses
 - 2 Gillardeaus
 - 2 langoustines
- portie grijze garnalen
- 3 koningsgarnalen
- 2 krabbenscharen
- 4 scheermesjes
- 3 amandelen
- 3 wulken
- portie mosselen
- portie kreukels
- koude sauzen
- baguette



ook voor 1 persoon

**KOUDE
FRUITS
DE MER
ROYAL**



per persoon — 85⁰⁰

- een halve kingkrabpoot
- een halve kreeft
 - 2 creuses
 - 2 Gillardeaus
 - 2 langoustines
- portie grijze garnalen
- 3 koningsgarnalen
- 2 krabbenscharen
- 4 scheermesjes
- 3 amandelen
- 3 wulken
- portie mosselen
- portie kreukels
- koude sauzen
- baguette



Chablis 1° cru Bieville

VOL - SAPPIG - KLASSIEKER

| Chardonnay, Chablis - Frankrijk

| 34⁰⁰



WARM

Bij elk menu voorzien we een gemakkelijke en overzichtelijke handleiding om de schotels optimaal op te warmen en oogstrelend te serveren 'à la Caracole'.



vanaf 2 personen

WARME FRUITS DE MER KINGKRAB



per persoon — 69⁰⁰

halve kingkrabpoot uit de oven
scheermesjes
mosselen
diverse schelpen
filet van witte vis
gegrilde reuzengamba
langoustines
sliptong
warme groenten
pasta en tartaar



Voeg een hele extra kingkrabpoot toe aan deze schotel

supplement — 50⁰⁰



vanaf 2 personen

WARME FRUITS DE MER KREEFT



per persoon — 59⁰⁰

halve Canadese kreeft uit de oven
scheermesjes
mosselen
diverse schelpen
filet van witte vis
gegrilde reuzengamba
langoustines
sliptong
warme groenten
pasta en tartaar



Voeg een hele extra kingkrabpoot toe aan deze schotel

supplement — 50⁰⁰



Main Divide

LICHT HOUT - FIJN VAN SMAAK - ELEGANT

| Chardonnay - Waipara Valley, Nieuw-Zeeland - €91/100

| T 24⁰⁰

caracole

OP DE ROOSTER

ZOMERSE BBQ MENU'S

per twee personen schenkt Caracole je een fles rosé



BBQ ZEEBAARS



per persoon — 59⁰⁰

HAPJE

Gazpacho

fris zomers groentesoepje

Coquille

met spek (warm)

Oester

met kruiden en parmezaan (warm)

VOORGERECHT

Schaal- en schelpdieren op Oosterse wijze

in papillot

HOOFDGERECHT

Zeebaars

Gevuld met kruiden
aardappel met kruidenboter
en gegrilde zomergroenten

NAGERECHT

Frambozenbavarois

OF

Chocoladedessert

OF

Aardbeien Romanoff

met vodka



BBQ SURF & TURF



per persoon — 85⁰⁰

HAPJE

Gazpacho

fris zomers groentesoepje

Coquille

met spek (warm)

Oester

met kruiden en parmezaan (warm)

VOORGERECHT

Schaal- en schelpdieren op Oosterse wijze

in papillot

HOOFDGERECHT

Surf & Turf

Halve Canadese kreeft & steak
aardappel met kruidenboter
gegrilde zomergroenten
en chimichurri

NAGERECHT

Frambozenbavarois

OF

Chocoladedessert

OF

Aardbeien Romanoff

met vodka

Gelieve per twee/drie personen hetzelfde menu te kiezen.
Welk BBQ-toestel je ook gebruikt (houtschool, gas, elektrisch, open BBQ, Kamado, Ofyr), je krijgt een verrukkelijk resultaat 'à la Caracole' met de bereidingshandleiding die we erbij voegen.

MAAK DE BELEVING COMPLEET

Statief voor fruits de mer	— 1 statief en 2 dressageborden	39 ⁵⁰
Kreeftenvorken	— set van 6	18 ⁵⁰
Kreeftentang open	— 1 exemplaar	22 ⁵⁰
Kreeftentang gesloten	— 1 exemplaar, luxe-uitvoering	29 ⁵⁰
Kreukelnaaldjes	— 10 herbruikbare exemplaren	12 ⁵⁰
Naaldje voor kleine schelpen	— 1 wegwerpexemplaar	0 ⁵⁰
Kreeftenschort 'Caracole'	— 1 exemplaar van wegwerppapier	1 ⁵⁰
Vingerdoekje 'Caracole'	— 1 exemplaar	0 ⁵⁰
Crushed ice	— voor een spectaculair visueel effect	4 ⁰⁰

BESTEL VIA MAIL

Maak je keuze en bestel via mail. Stuur je bestelling naar info@restaurant-caracole.be. Doe dat best twee dagen op voorhand, zo kunnen we je excellente zeevruchten aanbieden.

HAAL AF IN HET RESTAURANT

Afhalen kan tijdens de openingsuren in het restaurant. Een bestelling waarvan je zondag wilt genieten kan je op zaterdag afhalen. Betaal bij het afhalen. Je kunt hiervoor ook de Caracole-cadeaubon gebruiken.

ANDER AANBOD OP FEESTDAGEN

Tijdens de eindejaarsfeesten, Pasen en moederdag is er een afzonderlijke feestafhaalfolder voorzien die deze folder tijdelijk vervangt.



RUBEN NOELS
GEERT VANDEREYCKEN

Zuivelmarkt 16
3500 Hasselt
011 22 78 78
info@restaurant-caracole.be
www.restaurant-caracole.be

BE 0667 774 823



Het assortiment en de prijzen gelden vanaf 1 mei 2024.