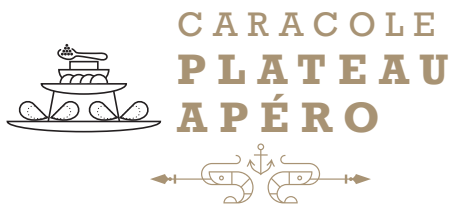


caracole



ALMAISON

Cifhaalmenu's met stijl



Kaviaar Platinum 10g
6 oesters natuur
2 glazen Veuve Clicquot
Yellow Label
per plateau — 75⁰⁰

Kaviaar Osietra 10g
6 oesters natuur
2 glazen Veuve Clicquot
Yellow Label
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 vlezighe 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	twaaif — 33 ⁰⁰
Franse Gillardeau N°3	zes — 24 ⁰⁰	acht — 32 ⁰⁰	tien — 38 ⁰⁰	twaaif — 45 ⁰⁰
Potje rode wijnazijn met sjalot				4 ⁰⁰

BUBBELS



Prosecco Pronol - brut

MOOIE BUBBELS - VERFIJND - FLORAAL | Godega di Urbana - Italië | T 14⁵⁰

Champagne Paul Dangin - Brut

SAPPIG - SUBTIEL - BRUISEND | Pinot Noir, Chardonnay - Celles-Sur-Ource, Frankrijk | T 40⁰⁰



Champagne Paul Dangin - Blanc de Blancs

VERFRISSEND - TOPPER BIJ ALLES UIT DE ZEE | Pinot Noir, Chardonnay - Celles-Sur-Ource, Frankrijk | T 45⁰⁰



Champagne Veuve Clicquot 'Yellow Label'

FRUITIG - FIJNE PAREL - MOOI APERITIEF | Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk | M 110⁰⁰ | T 49⁰⁰

Champagne Veuve Clicquot 'Rosé'

FRISSE AANZET - ROOD FRUIT - ELEGANT | Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk | T 55⁰⁰

Champagne Ruinart - Blanc de Blancs'

KLEUR - VERFIJND EN FRUITIG - MOOIE AFDRONK | Chardonnay - Reims, Frankrijk | T 85⁰⁰



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 — 38⁰⁰

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



Pouilly Fuissé 1° cru

JONG EN FRIS - TOPPER - STEENFRUIT

| Chardonnay - Fouilly Fuissé, 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

Frambozenmacaron

— frambozendessert met amandebiscuit

5⁰⁰

Chocoladedessert

— chocoladedessert met cacao muffin

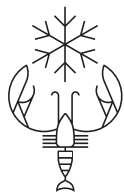
5⁰⁰

Aardbeien Romanoff

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

6⁵⁰

KOUD



ook voor 1 persoon

KOUDE FRUITS DE MER CRUSTACÉS



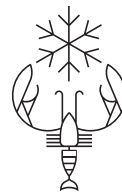
per persoon — 49⁰⁰

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



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label
en 10 gram Kaviaar Platinum toe.

supplement bij deze schotel — 50⁰⁰



ook voor 1 persoon

KOUDE FRUITS DE MER KREEFT



per persoon — 65⁰⁰

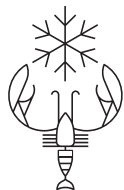
halve Canadese kreeft
4 creuses
2 langoustines
portie grijze garnalen
3 koningsgarnalen
2 krabbenscharen
4 scheermesjes
3 amandelen
3 wulken
portie mosselen en portie kreukels
koude sauzen en baguette



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label
en 10 gram Kaviaar Platinum toe.

supplement bij deze schotel — 50⁰⁰

KOUDE



ook voor 1 persoon

KOUDE FRUITS DE MER KINGKRAB



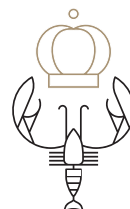
per persoon — 75⁰⁰

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



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label
en 10 gram Kaviaar Platinum toe.

supplement bij deze schotel — 50⁰⁰



ook voor 1 persoon

KOUDE FRUITS DE MER ROYAL



per persoon — 85⁰⁰

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

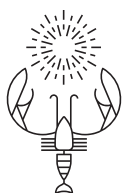


Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label
en 10 gram Kaviaar Platinum toe.

supplement bij deze schotel — 50⁰⁰

Caracole voorziet een handleiding
op de website, zo smaakt de schotel thuis
zoals ze je bij Caracole smaakt.

WARM



vanaf 2 personen

WARM FRUITS DE MER KINGKRAAB



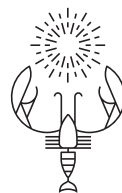
per persoon — 69⁰⁰

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



Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label
en 6 oesters natuur of gegratineerd toe.

supplement bij deze schotel — 38⁰⁰



vanaf 2 personen

WARM 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 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label
en 6 oesters natuur of gegratineerd toe.

supplement bij deze schotel — 38⁰⁰



caracole

OP DE ROOSTER

ZOMERSE BBQ MENU'S



BBQ ZEEBAARS



per persoon — 55⁰⁰

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

Frambozenmacaron

OF

Chocoladedessert

OF

Aardbeien Romanoff

met vodka

BBQ SURF & TURF



per persoon — 69⁰⁰

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

Frambozenmacaron

OF

Chocoladedessert

OF

Aardbeien Romanoff

met vodka



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

MAAK DE BELEVING COMPLEET

Koop de onderstaande belevingsitems voor de 'Caracole-experience' bij je thuis.

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 zeeverse producten 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

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 juli 2025.