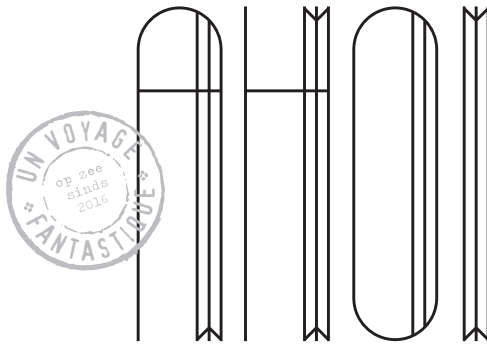


ca
ra
co
le



*We heten je graag welkom bij Caracole.
Mogen we je meenemen op een zeereis
vol culinaire verwennerij?*



Fijn dat je bent aangemeerd bij
het gezelligste visrestaurant van Hasselt.
Onze chef tovert in de kombuis heerlijkheden uit de zee en de weide op je bord. Heerlijk authentiek, ambachtelijk en dagvers.
Ontdek gerechten waarvan het water je in de mond zal lopen. In de uitgebreide wijnkaart vind je ons aanbod van zorgvuldig uitgekozen wijnen, uit alle hoeken van de wereld.

← |  W-Fi: Mosselpot1 |  @CARACOLE |  @CARACOLEHASSELT | →



suggestie van Caracole



lenterecht



aspergeseizoen



BUBBELS

Champagne Monopole Heidsieck & Co - Silver Top Brut

FRUITIG - STABIEL - SAPPIG

| Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - Reims, Frankrijk

| T 75⁰⁰



Champagne Veuve Clicquot 'Yellow Label'

FRUITIG - FIJNE PAREL - MOOI APERITIEF

| Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk

| M 175⁰⁰ | T 85⁰⁰



Champagne Veuve Clicquot 'Rich'

ON THE ROCKS MET ZESTE VAN SINAASAPPEL

| Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk

| T 85⁰⁰

Champagne Veuve Clicquot 'Rich' - Rosé

FRIS EN FRUITIG ON THE ROCKS

| Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Reims, Frankrijk

| T 85⁰⁰

Champagne Ruinart - Blanc de Blancs'

KLEUR - VERFIJND EN FRUITIG - MOOIE AFDRONK

| Chardonnay - Reims, Frankrijk

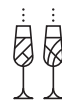
| T 125⁰⁰



CARACOLE CHAMPAGNE EN OESTERS



Geniet met je gezelschap van 8 oesters natuur
en een fles Veuve Clicquot Yellow Label



8 oesters met 1 fles Champagne — 90⁰⁰



KAVIAAR

Royal Belgian Caviar
gebruikt voor de productie
van kaviaar eigen kweek.
Op-en-top Belgisch dus!
We serveren deze heerlijke
kaviaar met verrukkelijke
warme blini's.



Kaviaar Platinum

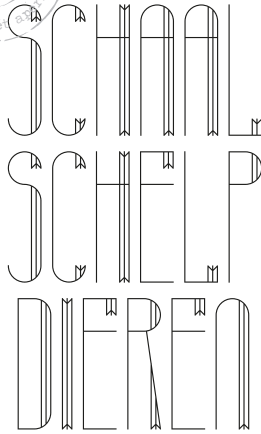
Deze eitjes zijn afkomstig van een kruising tussen een Russische en Siberische steur. De eitjes zijn iets steviger met een ziltige, rijke romige smaak en hebben een olijfgroene tot diep donkergroene kleur. Je proeft een subtiele nootachtige smaak.

10 g — 28⁰⁰
30 g — 65⁰⁰

Kaviaar Osietra

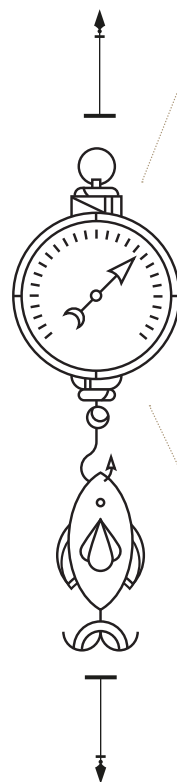
Deze steur is oorspronkelijk afkomstig uit de Kaspische zee. De eitjes hebben een aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit. Variërend van olijfgroen tot donkergroen, soms zelfs amberkleurig.

10 g — 33⁰⁰
30 g — 75⁰⁰



Ons advies hierbij:
één gerecht per persoon
in het gezelschap.

VAN DE
WEEG-
SCHAAL



Scheermesjes

160 g, met kruidenolie

12⁰⁰

Koningsgarnalen

220 g, met cocktailsaus

11⁰⁰

Gekookte langoustines

230 g, met cocktailsaus

22⁰⁰

Grijze garnalen

200 g, om zelf te pellen

DAGPRIJS

Wulken

240 g, met aioli

12⁰⁰

Krabbenscharen

320 g, met cocktailsaus

24⁰⁰



Kaviaar Platinum 10g
6 oesters natuur
2 glazen Veuve Clicquot
Yellow Label

per plateau — 65⁰⁰

Kaviaar Osietra 10g
6 oesters natuur
2 glazen Veuve Clicquot
Yellow Label

per plateau — 75⁰⁰

OESTERS - ZEEUWSE CREUSES N° 2

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

		drie	zes	acht	tien
Natuur	— met citroen	13 ⁵⁰	23 ⁵⁰	29 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Op Franse wijze	— met rode wijnazijn en sjalot	13 ⁵⁰	23 ⁵⁰	29 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Op Oosterse wijze	— met milde chili en komkommer	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
Bloody mary	— met tomatensap en vodka	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
Met Champagne	— met Champagne afgetopt	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
Met Hermit Gin	— met limoen- en citroensorbet	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰
⌚ Gegratineerd	— met schaaldierensausje en kaas	15 ⁵⁰	28 ⁰⁰	33 ⁰⁰	37 ⁰⁰

OESTERS - FRANSE GILLARDEAU N° 3

Fris en vlezige smaak, delicaat met een licht nootachtige nasmaak. Heerlijk puur bij het aperitief.



		drie	zes	acht	tien
Natuur	— met citroen	17 ⁵⁰	28 ⁵⁰	38 ⁰⁰	47 ⁵⁰

vanaf 2 personen



CARACOLE
OESTER-
SCHAT



oester natuur, oester op Franse wijze, oester op Oosterse wijze
oester met Champagne, oester bloody mary, oester met gin en citroensorbet.

per persoon — 29⁵⁰

VISSERSCHOTEL

vanaf 2 personen



per persoon — 49⁰⁰

aardappelen uit de oven, gebakken sliptong, zalmfilet, assortiment schelpen, mosselen (in het seizoen), reuzengamba's, gefruite inktvis, langoustine, warme groenten, sauzen.



Voeg een halve Canadese kreeft toe aan de vissersschotel.

supplement per persoon — 15⁵⁰



Voeg een halve Kingkrabpoot toe aan de vissersschotel.

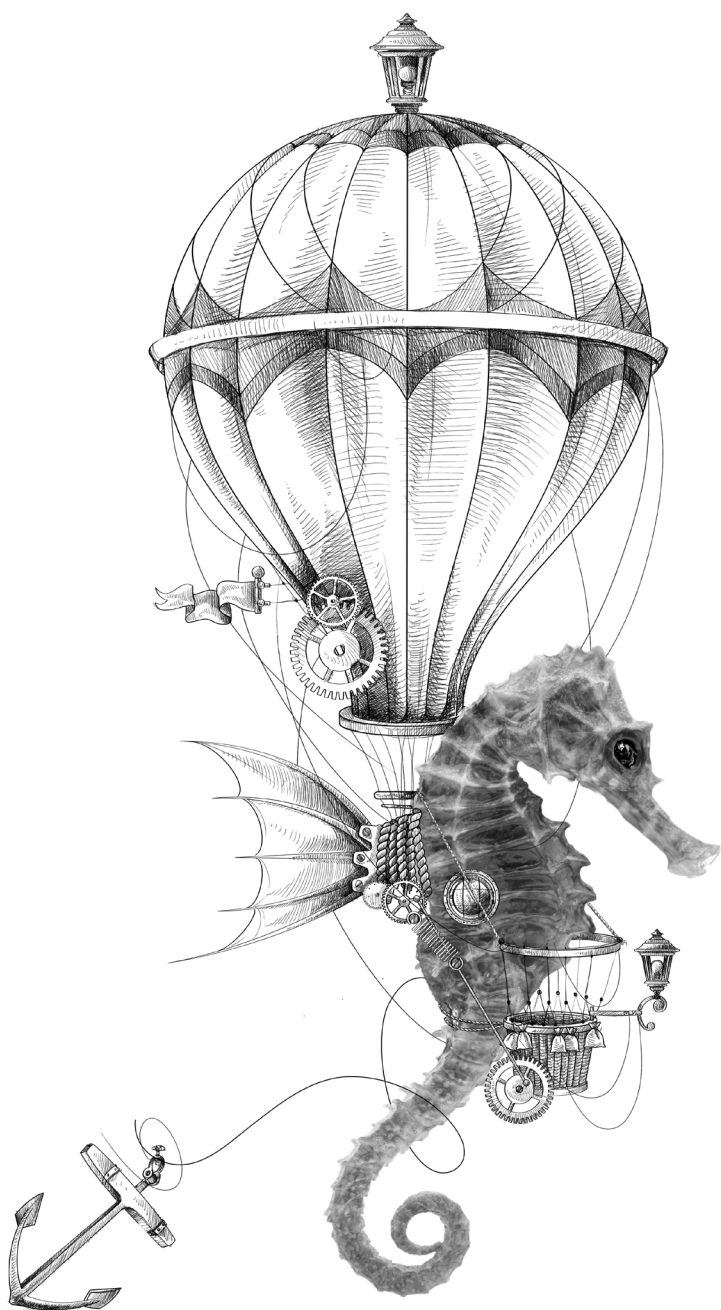
supplement per persoon — 25⁰⁰



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

supplement bij deze schotel — 38⁰⁰






FRUITS

DE MER

SHARE A DISH

Geniet samen van de parade -paardjes van Caracole: deze schotels om te delen zijn een feest voor het oog en de smaak!

Maak je keuze uit een warme of koude schotel en kies voor kreeft, kingkrab of enkel schaal- en schelpdieren.

Wat zal het smaken!

Caracole serveert op deze schotels mosselen enkel tijdens het seizoen van juli t.e.m. maart, en zolang de mosselen aan onze kwaliteitseisen voldoen.



WARM



vanaf 2 personen

WARM FRUITS DE MER

NOORDZEEKRAB



per persoon — 55⁰⁰

Noordzeekrabbenscharen
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 — 65⁰⁰

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

WARM



vanaf 2 personen

WARM FRUITS DE MER KINGKRAB



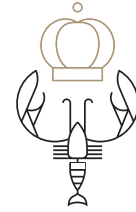
per persoon — 75⁰⁰

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 ROYAL



per persoon — 95⁰⁰

Noordzeekrabbenscharen
Halve Canadese kreeft
halve kingkrabpoot
scheermesjes, mosselen
diverse schelpen
filet van witte vis
gegrilde reuzengamba
langoustines, sliptong
warme groenten
pasta en tartaar

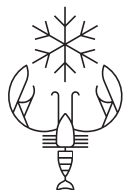


Voeg 2 glazen Veuve Clicquot Yellow Label
en 6 oesters natuur of gegratineerd toe.

supplement bij deze schotel — 38⁰⁰

Vermijd wachten en geef bij je reservatie al door welke van onze 4 koude fruits de mer-schotels je wenst.

KOUD



ook voor 1 persoon

KOUDE
FRUITS
DE MER
CRUSTACÉS



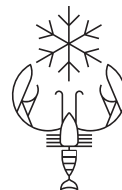
per persoon — 59⁰⁰

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 — 85⁰⁰

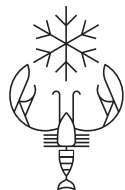
halve Canadese kreeft
2 creuses
2 Gillardeaus
2 langoustines
portie grijze garnalen
3 koningsgarnalen
2 krabbenscharen
4 scheermesjes
3 amandelen
3 wulken
portie mosselen en portie kreukels
koude sauzen en baguette



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



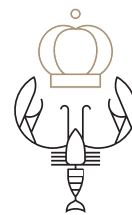
per persoon — 95⁰⁰

een halve kingkrabpoot
3 Creuses
2 Gillardeaus
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 — 115⁰⁰

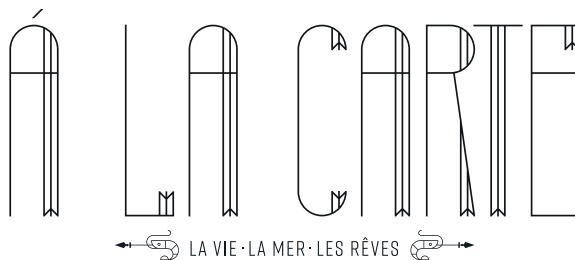
een halve kingkrabpoot
een halve kreeft
2 Creuses en 2 Gillardeaus
2 langoustines
portie grijze garnalen
3 koningsgarnalen
2 krabbenscharen
4 scheermesjes
3 amandelen en 3 wulken
portie mosselen en portie kreukels
koude sauzen en baguette






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

supplement bij deze schotel — 50⁰⁰

caracole




VOORGERECHTEN

	Huisgemaakte garnaalkroketten — met huisgemaakte tartaar	eentje — 17 ⁰⁰ twee — 34 ⁰⁰
	Huisgemaakte kaaskroketten — met huisgemaakte tartaar	eentje — 10 ⁰⁰ twee — 20 ⁰⁰
	Noordzeekrab kroket — met huisgemaakte tartaar	eentje — 13 ⁰⁰ twee — 26 ⁰⁰
	Duo van garnaal en kaaskroket — met huisgemaakte tartaar	27 ⁰⁰
	Karakollen — in kruidenboter	16 ⁰⁰
	Aspergecrème — aspergeroomsoep met zalm en kruidenolie	17 ⁵⁰
	Vispastei — bladerdeeggebak met garnaal, pesto en olijf	18 ⁵⁰
	Gravad lax — huisgemaarineerd met citrus, venkelsla en baguette	22 ⁵⁰
	Kikkerbillen — met kruidenboter, look, peterselie en pijnboompitten	24 ⁵⁰
	Bisque — met schaal- en schelpdieren, rouille en baguette	18 ⁰⁰
	Bisque Royal — met halve Canadese kreeft, rouille en baguette	32 ⁰⁰
	Kingkrab — halve poot met asperges, botersaus en jonge groenten	39 ⁵⁰
	Carpaccio — Black Angus, parmezaan, kappertjes, pijnboompitten en tomaat	22 ⁵⁰

MOSSELEN

We serveren ruim 1,2 kg Zeeuwse mosselen met koude sauzen en frieten.

Verkrijgbaar van juli tot en met maart, zolang de kwaliteit aan de eisen van Caracole beantwoordt.





	Mosselen N — natuur	32 ⁵⁰
	Mosselen L — met look	32 ⁵⁰
	Mosselen L^R — met lookroom	34 ⁵⁰
	Mosselen W^w — met witte wijn	34 ⁵⁰
	Mosselen P — Provençale	34 ⁵⁰
	Mosselen C — Caracole, met venkel en pastis	34 ⁵⁰
	Mosselen K — met kokos en curry	34 ⁵⁰
	Mosselen S^t — met Sint-Hubertus Triple blond	36 ⁰⁰



CANADESE KREEFT 600 g

Kreeft belle vue	— hele kreeft gepocheerd, salade, frieten en cocktailsaus	59 ⁰⁰
Kreeft uit de oven	— hele kreeft met kruidenboter, jonge groenten en puree	59 ⁰⁰
Kreeft Thermidor	— hele kreeft met spinazie en puree gratineerd in de oven	59 ⁰⁰
Kreeft l'Armoricaine	— hele kreeft met puree en schaaldierensaus, jonge groenten, gegratineerd	59 ⁰⁰
Kreeft met risotto	— hele kreeft uit de oven met risotto en champignons	59 ⁰⁰
Kreeft bouillabaisse	— halve kreeft, kreeftenbisque, meerdere vissoorten, schelpen, toast en rouille	59 ⁰⁰


VIS

 Visgerecht van de dag	— vraag naar onze dagverse parel van de veiling	DAGPRIJS
 Bouillabaisse Maison	— rijkelijke kreeftenbisque met witte vis, schaal- en schelpdieren, baguette en rouille	39 ⁰⁰
Zarzuela	— schaal- en schelpdieren in vissaus, met brood	36 ⁰⁰
Gebakken sliptong meunière	— twee grote sliptongen van 250 g, frisse salade, met frieten of puree	46 ⁰⁰
Tomaat garnaal	— grijze gepelde Noordzeegarnalen met cocktailsaus, salade en frieten	DAGPRIJS
 Sint-Jacobsvruchten	— met risotto en asperges	36 ⁵⁰
Visserspan	— catch of the day fish, schaal- en schelpdieren, puree, gratineerd met kaas	29 ⁰⁰
 Kingkrab BEPERKTE AANVOER	— met asperges, jonge groentjes en kruidenboter	69 ⁰⁰
Duo Royal	— halve kingkrabpoot en halve kreeft met kruidenboter en puree	65 ⁰⁰

SURF & TURF

Kreeft	— halve Canadese kreeft met Ierse diamanthaas, warme groenten choronsaus en frieten	55 ⁰⁰
Kingkrab	— halve kingkrabpoot met Ierse diamanthaas, warme groenten choronsaus en frieten	65 ⁰⁰

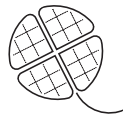
VLEES

 Luxe vol-au-vent	— met krokant gebakken kalfszwezeriken, grijze gepelde garnalen, hollandaisesaus, frisse salade en verse frieten	45 ⁵⁰
Vol-au-vent	— op grootmoeders wijze met een frisse salade en verse frieten	32 ⁰⁰



N A G E R E C H T E N

Espresso Martini	— koude koffie-cocktail (ook mogelijk met decafeïne koffie)	14 ⁰⁰
Crème brûlée	— fijne vanillepudding met een krokant suikerlaagje	14 ⁰⁰
Café glacé	— met koffielikeur en vanilleijs	14 ⁰⁰
Soezen met vanille-ijs	— met warme Belgische chocolade	14 ⁰⁰
Moelleux	— met vanilleijs	14 ⁰⁰
Macaron	— gevuld met verse framboos en vanillecrème	14 ⁰⁰
Witte chocoladecitroen	— met blonde brownie biscuit en limoncellosmaak	14 ⁰⁰



Proef het zoete geluk met onze klavertje vier wafel

HUISBEREIDE WAFEL



per persoon — 15⁰⁰

met rood fruit, een bolletje vanille-ijs van Crème de la Crème, een toef slagroom en ahornsiroop



Coupe vanille	— vanille-ijs van Crème de la Crème	9 ⁰⁰
Coupe advocaat	— vanille-ijs van Crème de la Crème	14 ⁰⁰
Coupe amarena	— vanille-ijs van Crème de la Crème met opgelegde kersen	14 ⁰⁰
Coupe dame blanche	— vanille-ijs van Crème de la Crème met warme Belgische chocoladesaus	14 ⁰⁰
Supplement slagroom	— opgeslagen room, lekkerder dan gewone room	1 ⁰⁰
Scropino	— limoen- en citroensorbet met prosecco en limoncello	14 ⁰⁰
Sorbet limoen-citroen	— verfrissende sorbet van limoen- en citroensap	12 ⁰⁰



GRAND MARNIER SABAYON

Onze heerlijke sabayon met Grand Marnier en vanilleijs wordt voor u handgeslagen. Dat vraagt mogelijk een iets langere wachttijd, maar wat zal het smaken! ☒



16⁰⁰





RUBEN NOELS

Zuivelmarkt 16
3500 Hasselt
011 22 78 78
info@restaurant-caracole.be
www.restaurant-caracole.be
f @caracole
i @caracolehasselt
BE 0667 774 823