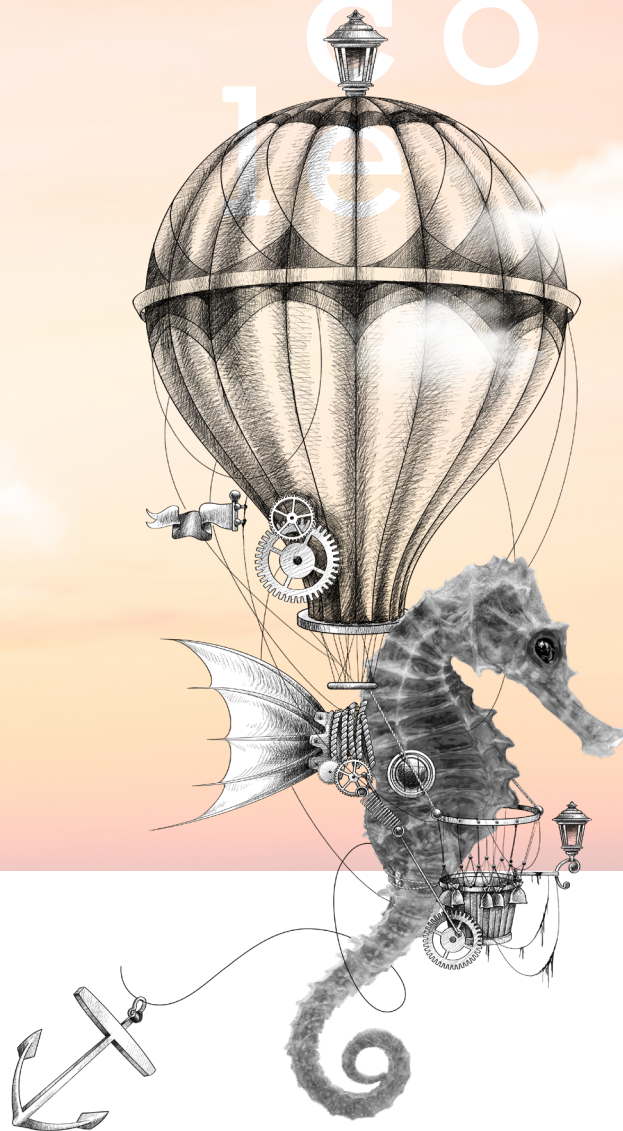
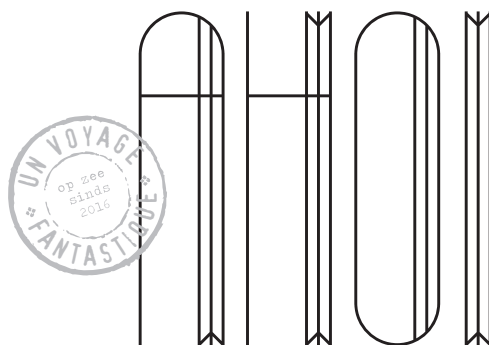




ca
ra
go
lee





*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 heerlijkhe-
den uit de zee en de weide op je bord. Heer-
lijk authentiek, ambachtelijk en dagvers.
Ontdek gerechten waarvan het water je in
de mond zal lopen. In de uitgebreide wijn-
kaart vind je ons aanbod van
zorgvuldig uitgekozen wijnen,
uit alle hoeken van de wereld.

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



suggestie van Caracole

seizoensgerecht



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 aan-
genaam 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

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



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 — 18⁵⁰



Voeg een halve Kingkrabpoot toe aan de vissersschotel.

supplement per persoon — 30⁰⁰



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

supplement bij deze schotel — 42⁵⁰



Koude schotels



FRUITS DE MER



CRUSTACÉS

creuses | langoustines | grijze garnalen | koningsgarnalen | krabbenscharen | scheermesjes
amandelen | wulken | mosselen | kreukels | sauzen | baguette

per persoon — 59⁰⁰



KREEFT

Voeg een halve Canadese kreeft toe aan de schotel 'Crustacés'.

per persoon — 85⁰⁰



KINGKRAAB

Voeg een halve kingkrabpoot toe aan de schotel 'Crustacés'.

per persoon — 95⁰⁰



ROYAL

Voeg een halve kreeft en een halve kingkrabpoot toe aan de schotel 'Crustacés'.

per persoon — 115⁰⁰



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

supplement bij deze schotel — 55⁰⁰



Warme schotels vanaf 2 personen



NOORDZEEKRAB

Noordzeekrabbenscharen | scheermesjes | mosselen | diverse schelpen | filet van witte vis | gegrilde reuzengamba | langoustines
sliptong | warme groenten | pasta en tartaar

per persoon — 55⁰⁰



KREEFT

Vervang in de schotel 'Noordzeekrab' de Noordzeekrab door een halve Canadese kreeft uit de oven.

per persoon — 65⁰⁰



KINGKRAB

Vervang in de schotel 'Noordzeekrab' de Noordzeekrab door een halve kingkrabpoot uit de oven.

per persoon — 75⁰⁰



ROYAL

Vervang in de schotel 'Noordzeekrab' de Noordzeekrab door een halve Canadese kreeft en een halve kingkrabpoot uit de oven.

per persoon — 95⁰⁰



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

supplement bij deze schotel — 42⁵⁰



caracole



VOORGERECHTEN

	Huisgemaakte garnaalkrokette	— met huisgemaakte tartaar	eentje — 17 ⁰⁰	twee — 34 ⁰⁰
	Huisgemaakte kaaskrokette	— met huisgemaakte tartaar	eentje — 10 ⁰⁰	twee — 20 ⁰⁰
	Noordzeekrabb 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
	Gravad lax	— huisgemarineerd met citrus, venkelsla en baguette		22 ⁵⁰
	Kikkerbiller	— met kruidenboter, look, peterselie en pijnboompitten		24 ⁵⁰
	Kingkrab BEPERKTE AANVOER	— halve poot met botersaus en jonge groenten		39 ⁵⁰
	Vitello Tonnato	— kalfsmuis met tonijnsaus, pijnboompitten en parmezaan		24 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 met pasta	— hele kreeft uit de oven met pasta aglio e olio	59 ⁰⁰
Kreeft bouillabaisse	— halve kreeft, kreeftenbisque, meerdere vissoorten, schelpen, baguette 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	29 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
	Visserspan	— catch of the day fish, schaal- en schelpdieren, puree, gegratineerd met kaas	29 ⁰⁰
	Kingkrab BEPERKTE AANVOER	— met jonge groentjes, puree en kruidenboter	69 ⁰⁰
	Duo Royal	— halve kingkrabpoot en halve kreeft met kruidenboter en puree	65 ⁰⁰
	Pasta vongolé	— met venusschelpen en witte wijnsaus	XX ⁰⁰

SURF & TURF

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

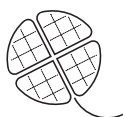
VLEES

	Luxe vol-au-vent	— met krokant gebakken kalfszwezeriken, grijze gepelde garnalen, handgeslagen 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	10 ⁰⁰
Café glacé	— met koffielikeur en vanilleijs	14 ⁰⁰
Soezen met vanille-ijs	— met warme Belgische chocolade	14 ⁰⁰
Moelleux	— met vanilleijs	14 ⁰⁰
Titanic iceberg	— limoensorbet afgetop met Champagne	14 ⁰⁰



Proef het zoete geluk met onze klavertje vier wafel

H U I S B E R E I D E W A F E L



per persoon — 15⁰⁰

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



R O O M I J S

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

S O R B E T

Scropino	— limoen- en citroensorbet met prosecco en limoncello	14 ⁰⁰
Sorbet limoen-citroen	— verfrissende sorbet van limoen- en citroensap	12 ⁰⁰



G R A N D M A R N I E R S A B A Y O N

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



LUNCHMENU

Kies het lunchmenu voor je hele gezelschap. Maak individueel je keuze per gang.

Heb je weinig tijd? Vertel het ons en we houden er rekening mee.



2 GANGEN 32⁵⁰

3 GANGEN 39⁵⁰

HOOFDGERECHT met koffie of thee als afsluiter 25⁵⁰

VOORGERECHTEN



Voorgerecht van de dag



Kaaskroket

Noordzeekrabbkroket

Oesters



Vitello Tonnato

— Vraag naar de dagverse parel van de veiling.

— met gefruite peterselie en tartaarsaus

— met gefruite peterselie en tartaarsaus

— 3 oesters natuur of gegratineerd

— kalfsvlees met tonijnsaus

HOOFDGERECHTEN



Visgerecht van de dag

Mosselen natuur

Vol-au-vent



Vegetarische pasta



Pasta vongolé

— vraag naar onze dagverse parel van de veiling

— met frietjes en koude sauzen

— op grootmoeders wijze met frieten

— met fijne groenten

— met venusschelpen en witte wijnsaus

NAGERECHTEN

Coupe vanille

Coupe advocaat

Huisbreide wafel

Crème brûlée

— vanille-ijs van Crème de la Crème

— vanille-ijs van Crème de la Crème

— met bolletje vanille-ijs en slagroom

— fijne vanillepudding met een krokant suikerlaagje

FRUITS DE MER - koude lunch

creuses, amandel, wulk, scheermessen, grijze ongepelde garnalen, koningsgarnaal en langoustine

35⁰⁰



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

