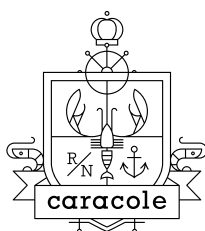
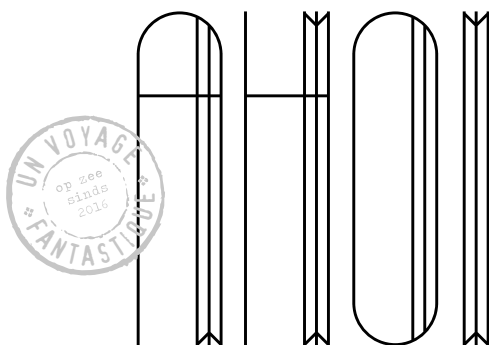


caracole



Met feestelijke suggesties van de chef





*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

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 Lequart - 'Blanc de Blancs' - brut

ELEGANT - RIJK - AANGENAME AFDRONK

Chardonnay - Passy-Grigny, Frankrijk

| T 85⁰⁰

Champagne Ruinart - 'Blanc de Blancs'

KLEUR - VERFIJND EN FRUITIG - MOOIE AFDRONK

Chardonnay - Reims, Frankrijk

| T 135⁰⁰

Champagne Dom Pérignon 'Vintage'

COMPLEX - BOTANISCH FRIS - HARMONIE

Pinot Noir, Chardonnay, - Hautvillers, Épernay, Fra..

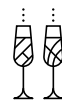
| T 285⁰⁰



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



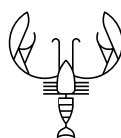
VISSERSCHOTEL

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

supplement bij deze schotel — 45⁰⁰



Koude schotels



FRUITS DE MER



CRUSTACÉS

creuses | gillardeau | 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



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

supplement bij deze schotel — 55⁰⁰



Warme schotels vanaf 2 personen



FRUITS DE MER



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



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

supplement bij deze schotel — 45⁰⁰





VOORGERECHTEN

	Huisgemaakte garnaalkroketten	— met huisgemaakte tartaar	<i>eeentje</i> — 17 ⁰⁰	<i>twee</i> — 34 ⁰⁰
	Huisgemaakte kaaskroketten	— met huisgemaakte tartaar	<i>eeentje</i> — 10 ⁰⁰	<i>twee</i> — 20 ⁰⁰
	Noordzee kroket	— van kabeljauw, mosselen en grijze garnalen	<i>eeentje</i> — 16 ⁰⁰	<i>twee</i> — 32 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
	Kikkerbilen	— met kruidenboter, look, peterselie en pijnboompitten		24 ⁵⁰
	Argentijnse gamba's	— uit de oven, met lookmarinade		22 ⁵⁰
	Mosselsoep	— met dashi en zure room		15 ⁰⁰

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
 Surf & Turf kreeft-rund	— halve Canadese kreeft met Ierse diamanthaas, warme groenten handgeslagen choronsaus en frieten	55 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
 Waterzooi	— schaal- en schelpdieren, witte vis en zalm in vissaus, met gekookte aardappel	29 ⁵⁰
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
Ravioli met krab	— met salieboter, citruskaviaar, pistache en pecorino kaas	29 ⁵⁰
Gebakken zalmfilet	— met warme groenten en kruidenpuree	29 ⁵⁰
Visserspan	— met witte vis, zalm, schaal- en schelpdieren en puree, gegratineerd met kaas	29 ⁵⁰

VLEES

 Rundertournedos	— met champignons natuur, warme groenten of salade met frieten	36 ⁰⁰
 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

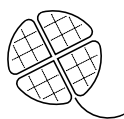
HÉ, WAAR ZIJN DE GERECHTEN MET KINGKRAB GEBLEVEN?

In de keuken van Caracole worden enkel excellente producten verwerkt door de chef en zijn team. Op dit moment is de aanvoer van kwalitatieve kingkrab onzeker. We kiezen ervoor om kingkrab daarom tijdelijk van de kaart te halen, tot we jullie weer topkwaliteit kingkrab kunnen serveren.



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

HUISBEREIDE WAFEL



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



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





Feestelijke SUGGESTIES

Waar heb jij zin in tijdens deze eindejaarsperiode?
Kies je één van onze smakelijke feestsuggesties of ga je voor het menu van feestsuggesties?
De eindejaarsperiode is op zijn lekkerst bij Caracole!

3 GANGEN 65⁰⁰

menu met als hoofdgerecht
parelhoen of coquilles



3 GANGEN 85⁰⁰

menu met als hoofdgerecht
kreeft waterzooi



HORS D'ŒUVRE DE FRUITS DE MER

Zeevruchtencocktail 'Pallet anno 1960'

— nostalgische cocktail met krab en koningsgarnalen,
geserveerd met een gegratineerde oester
en een smeuije garnaalkroketje

24⁵⁰



FEESTELIJKE SUGGESTIES

Gebakken coquilles Malse parelhoenfilet

— met romige risotto, wintertruffel en boschampionns
— met romige gratin, frisse veenbessen en verfijnde
fine Champagne saus

34⁵⁰

34⁵⁰

Romige waterzooi

— met een hele Canadese kreeft, verfijnde groentenparels
en zachte saffraanaardappelen, elegant geserveerd

59⁰⁰



EINDEJAARS-AFSLUITERS

Tiramisu

— luchtige mascarpone met een toets van espresso
en krokante amandekaramel

14⁰⁰

Riz au lait 'Maison'

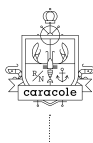
— fluweelzachte rijstepap met donkere chocoladesorbet,

14⁰⁰

LUNCHMENU

Dit menu wordt geserveerd tussen 12 en 14 uur (niet op feestdagen). 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 34⁰⁰

3 GANGEN 39⁵⁰

HOOFDGERECHT met koffie of thee als afsluiter 29⁰⁰

VOORGERECHTEN

-  **Zeevruchtencocktail '1960'** — krab en koningsgarnalen met cocktailsaus
-  **Kaaskroket** — met gefruite peterselie en tartaarsaus
- Noordzeekroket** — van kabeljauw, mosselen en grijze garnalen
- Oesters** — 3 oesters natuur of gegratineerd
-  **Kreeftenbisque** — met zure room

HOOFDGERECHTEN

-  **Visgerecht van de dag** — Vraag naar onze dagverse parel van de veiling.
- Mosselen natuur** — met frietjes en koude sauzen
- Vol-au-vent** — op grootmoeders wijze met frieten
-  **Vegetarische pasta** — met fijne groenten
- Ravioli van krab** — met saliboter, pistache en citruskaviaar

NAGERECHTEN

-  **Nagerecht van de dag** — Vraag naar het zoet moment van het seizoen.
- Coupe vanille** — vanille-ijs van Crème de la Crème
- Coupe advocaat** — vanille-ijs van Crème de la Crème
- Huisbreide wafel** — met bolletje vanille-ijs en slagroom
- Crème brûlée** — fijne vanillepudding met een krokant suikerlaagje

FRUITS DE MER - koude lunch

35⁰⁰

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



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