

Wijnsuggesties

i.s.m. sommelier Raymond Gorremans

De nummers van de wijnen zijn aangegeven bij de hoofdcategorieën op het menu. Voor gerechten met een specifieke aanbeveling vindt u het nummer bij het gerecht.

- 1** Petites Sardines, Ajoux, Signatures du Sud, Sauvignon blanc, Languedoc Frankrijk **8,95€**
levendig, krokant, strak, mineraal, droog
- 2** Bodega El Esteco, Don David, Torrontes, Cafayate, Calchaqui Valley, Argentinië **10,95€**
droog, fris, exotisch, elegant, complex
- 3** 1884 Escorihuela Reserva Viognier, Mendoza, Argentinië **12,55€**
aromatisch, rijk, fruitig, expressief, intens, lichte houtlagering
- 4** Chateau St Michelle, Chardonnay, Washington State Columbia Valley, USA **15,75€**
vol, romig, complex, vanille, toast, houtgelagerd, lange frisse afdronk
- 5** Cava, Flama D'or, Brut, Castell D'or (Macabeo, Xarel-lo, Parellada) **9,95€**

Openingsuren

Tijdens de eindejaarsperiode zijn er aangepaste openingsuren.

- wo. 23/12 & 30/12 - **09u tot 12u**
- do 24/12 & 31/12 - **09u tot 16u**
- vr. 25/12 - **gesloten**
- zat 26/12 - **09u tot 14u**
- vr. 01/01 t.e.m. di. 05/01/2020 - **gesloten**

Contact

Gitschotellei 371
2140 Antwerpen

T 03 321 31 47

E info@degarnaal.be

*Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.
Tarieven zijn onder voorbehoud van marktprijzen en/of drukfouten.*

De Garnaal

Vishandel | Traiteur

FEESTMENU

2020

Borrel / Aperohapjes

WIJNTIP BIJ BORREL EN APERO

5

Mini garnaalballetjes (per stuk)	1,60€
Trio van mousse (forel zalm makreel)	3,75€
Assortiment van mini videes (4st. per pers.)	3,40€

Koude voorgerechten

WIJNTIP BIJ KOUDE VOORGERECHTEN

1

5

Zeeuwse platte oesters: 4/0	dagprijs
Franse creuse "Gillardeau" 3/0 - de beste franse oester	dagprijs

Warme voorgerechten

WIJNTIP BIJ WARMTE VOORGERECHTEN

2

Garnaalkroketten: eigen maak	2,95€
Garnaalkroketten: eigen maak (glutenvrij)	3,15€
Oostendse visschelp: zalm, garnaal, scampi's en St. Jacobsvruchten	7,40€
St. Jacobsschelp: St. Jacobsvruchten met wittewijnsaus 3	9,80€
Visvidee: rijkelijk gevuld met vis, garnaal & scampi's	7,90€
Scampi Chante-Claire: lichte currysous met champignons en tomaat (6 stuks pp)	12,50€
Mosselen met kruidenboter (15 mosselen/portie)	9,20€
Huisbereide quiche met zalm en brocolli (diam. 129mm) ..	6,50€

Soepen (prijs per liter)

WIJNTIP BIJ SOEPEN

2

3

Vissoep: met groenten en vis	7,20€
Bouillabaise soep: zoals in Frankrijk	7,60€
Bouillabaise soep: met kaas, rouille, lookbrood	10,60€
Kreeftensoep: met stukjes kreeft en cognac	15,00€

Warme visgerechten

Alle gerechten vergezeld van aardappelpuree behalve paëlla & bouillabaise

WIJNTIP BIJ WARMTE VISGERECHTEN

4

Zeetong Normandisch: 4 tongrolletjes in een wittewijnsaus met paling, rivierkreeft, garnaal en champignons (vanaf 2 pers)	*28,50€
..... ALTERNATIEF Griet Normandisch	*24,50€
Haasje van kabeljauw met groentenkrans: kabeljauw gestoofd in een roomsaus met vleugje mosterd en verse winter groenten	*23,50€
Griet met witloof: grietfilet op bedje van witloof met appeltjes, wittewijnsaus en kaas om te gratineren	23,50€
Vispannetje "De Garnaal": diverse fijne vissoorten met een heerlijke kreeftensaus	*24,50€
Kreeft Thermidor: uitgehaalde halve kreeft (800 gr) bereid in een romig sausje met een vleugje mosterd. Kreeftenvlees wordt terug in pantser geplaatst, afgewerkt met kaas om te gratineren	dagprijs
Bouillabaise: diverse verse vissoorten in zuiderse vissoep met kaas, rouille en lookbrood 1	*23,50€
Paëlla Royal: Paëlla met 2 extra reuze gamba's 1 3	*17,70€

Koude buffetten

WIJNTIP BIJ KOUDE BUFFETTEN

3

Zalmschotel: gerookte zalm, traag gegaarde zalmsteak, tomaat garnaal, gevulde eitjes & scampi's met zijn garnituur + aardappelsla & 2 sauzen (vanaf 2 pers)

*24,50€

Gemengd buffet: gerookte zalm, gerookte heilbot, traag gegaarde zalmsteak, tomaat garnaal, gevulde eitjes, scampi's & gevulde meloen met zijn garnituur + aardappelsla en 3 sauzen (vanaf 3 pers)

*27,50€

Kreeften schotel: vers gekookte kreeft (600/800/1000/1200 gr/ stuk) met zijn garnituur + aardappelsla en 2 sauzen ...

dagprijs

Noorse schotel: gerookte zalm, gerookte heilbot, forelfilet, rivierpaling, sprotfilet, makreelfilet, tomaat garnaal & scampi's met zijn garnituur + aardappels, ui, peterselie en mierikswortelsaus (vanaf 2 pers) 1 2

*26,50€

NIEUW

Plateau Fruits de Mer *35,00€

Noordzee krab poten, oesters, langoustines, verse grijze garnalen, bouquets garnalen, jumbo kreukels, franse Wolken Cocktailsaus (vanaf 2 pers) 2

Supplement mogelijk van **halve kreeft (600gr/pp)** aangerekend aan dagprijs

Geef uw bestelling op tijd door

Geef uw bestelling op tijd door, zo hoeven wij u niet teleur te stellen.

Bestellingen van het feestmenu worden enkel in de winkel opgenomen.

KERST
uiterlijk **zat. 19/12** doorgeven

OUDJAAAR
uiterlijk **zat. 26/12** doorgeven

* Prijs per persoon