Vis&Ko Culibites

Naast ons heerlijke menu bieden we u graag de mogelijkheid om te genieten van de lekkerste kleine gerechtjes die we kunnen verzinnen. Soms heb je niet zo'n zin in een heel menu maar juist in het genieten van kleine "bites" met een heerlijke fles wijn.
3 tot 5 gerechtjes vormen afhankelijk van uw eetlust een compleet menu.

Next to our wonderful menu we like to offer you the opportunity to enjoy the nicest small bites you can imagine. Sometimes you just don't feel like having a whole menu and are you more into a number of small teasing dishes and a nice bottle of our extensive wine list. Depending on your appetite 3-5 bites make a nice menu.

Jacco Calf - Chef de Cuisine Imko Binnerts - Patron

Gillardeau	naturel / Plain	per stuk / *a piece*	4,00
oesters No.3	gepoft zwarte bonen en koriander	per stuk / *a piece*	4,25
oysters No.3	*puffed with black bean sauce and cilantro*		*4,25*
Caesars salad	Romeinse sla met Caesars dressing tempura van verse ansjovis, rode biet, croutons en Parmezaanse kaas		9,50
Caesars salad	*Roman salad with Caesars dressing, fresh anchovy tempura red beet, bread croutons and Parmesan cheese*		
Zalm	licht gepekeld en in rode curry gemarineerd, salade van linzen, komkommer en pompoen		12,50
Salmon	*cured and marinated in red curry lentil salad, cucumber and pumpkin*		
Kreeft	"Caprese", mozzarella, smaken van tomaat en basilicum		13,50
Lobster	*"Caprese" style with mozzarella, tomato & basil*		
Tonijn	met Japanse specerijen, soja, wasabi en komkommer		12,50
Tuna	*with Japanese spices, soy sauce, wasabi & cucumber*		
Iberico ham	salade met artisjok, groene asperges, gepocheerd ei en hollandaise saus		11,50
Iberico Ham	*salad with artichoke, green asparagus, poached egg and Hollandaise sauce*		
Langoustines	met kerriebroodkruim gebakken, crème van bloemkool krokante bloemkool en vadouvan specerijen		13,50
Dublin Bay Prawns	*fried in curried breadcrumbs, cauliflower cream, crispy cauliflower and vadouvan spices*		
Zeebaars (lijn)	gegrilleerd met wortel, artisjok, polenta en zomertruffel		12,50
Seabass (Line)	*grilled with carrot, artichoke, polenta and summer truffle*		
Jakobsschelpen	op de plancha geroosterd met crème van jonge zuurkool en aardappel - bacon crunch		13,50
Scallops	*plancha roasted with young sauerkraut cream and potato - bacon crunch*		

"Bouillabaisse" *"Bouillabaisse"*	op onze wijze met rouille en croutons *our home-style with rouille and bread croutons*		11,50
Zwezerik *Sweetbread*	met basmati rijst, knapperige peultjes en tom yam van wortel *with basmati rice, crispy mange touts spicy carrot tom yam*		13,50
Kaas *Cheeses*	van / from Bourgondisch lifestyle	4 soorten / 4 cheeses 5 soorten / *5 cheeses*	11,50 14,00
Pannacotta *Pannacotta*	specerijen met gemarineerde bramen en blauwe bes, chocoladecrumble en witte chocoladesorbet *with spices, marinated brambleberry and blueberries chocolate crumble and white chocolate sorbet*		11,50
Zomervruchten *Summer Fruits*	met gebrande crème Catalana en frambozensorbet *with caramelized crèma Catalana and sorbet*		11,50

Voor altijd / For ever

Zeetong 400 gram *Sole 400 gram*	gebakken met eigen jus, huisgemaakte frites en salade *panfried with own gravy, handcut fries and salad*	33,50

Lunchmenu

2 gangen *2 courses*	2 visgerechten *2 seafood dishes*	29,50
3 gangen *3 courses*	2 visgerechten met dessert *2 seafood dishes with dessert*	34,00

Co & Ko menu

Ons menu, geïnspireerd door de zee en het seizoen.
Soms heerlijk Mediterraan, dan weer verrassend Aziatisch, af en toe klassiek en in ieder geval eigentijds. Wat ons bindt is de liefde voor zee- producten en wereldse smaken die we in onze dynamische wereld meer en meer tot onze beschikking hebben gekregen

Our menu, inspired by the sea and the season.
Sometimes deliciously Mediterranean, then again surprisingly Asian, occasionally classical and always contemporary. What unites us is the love for sea-products and worldly flavours who are more and more available in our dynamic world.

Zalm	licht gepekeld en in rode curry gemarineerd, salade van linzen, komkommer en pompoen
Salmon	*cured and marinated in red curry lentil salad, cucumber and pumpkin*
Zeebaars	gegrilleerd met wortel, artisjok, polenta en zomertruffel
Sea bass	*grilled with carrot, artichoke, polenta and summer truffle*
Jakobsschelpen	op de plancha geroosterd met crème van jonge zuurkool en aardappel - bacon crunch
Scallops	*plancha roasted with young sauerkraut cream and potato - bacon crunch*
Zomerschol	met Ras el Hanout, couscous, salsa van tomaat en sinaasappel, sabayon van citrusvruchten en vierge olijfolie
Summer Plaice	*with ras el hanout, couscous, tomato and orange salsa and citrus fruit and virgin olive oil zabaglione*
Kaas	van Bourgondisch lifestyle
Cheese	*from Bourgondisch lifestyle*

en/of

Pannacotta	specerijen met gemarineerde bramen en blauwe bes, chocoladecrumble en witte chocoladesorbet
Pannacotta	*with spices, marinated brambleberry and blueberries chocolate crumble and white chocolate sorbet*

3 gangen	42,50
4 gangen	52,50
5 gangen	62,50
6 gangen	70,00

Indien u het dessert vervangt door een visgerecht brengen wij 5 euro supplement in rekening

Wijnarrangement 3 glazen	21,00	Chauffeurs arrangement 3 ½ glazen	11,25
Wijnarrangement 4 glazen	28,00	Chauffeurs arrangement 4 ½ glazen	15,00
Wijnarrangement 5 glazen	35,00	Chauffeurs arrangement 5 ½ glazen	18,75
Wijnarrangement 6 glazen	42,00	Chauffeurs arrangement 6 ½ glazen	22,75