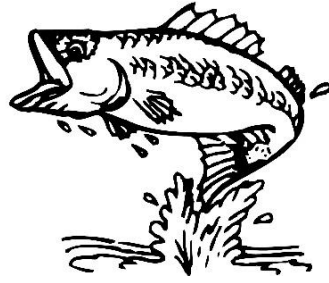


De Visscheure



- Aperitief -

Hapjes	-----	
<i>Koud</i>		1.30
<i>Warm</i>		1.50
Oesters	-----	
<i>Koud</i>		1.60
<i>Warm</i>		1.80
Kroketjes	-----	
<i>Kaas</i>		0.90
<i>Garnaal</i>		1.30
Aperitiefschotel	-----	12.00
<i>Vanaf 4 personen</i>		<i>prijs pp</i>
wachtbordjes	-----	3.00
<i>In dille gemarineerde zalm</i>		
<i>Carpaccio van tonijn</i>		
<i>Carpaccio van zalm en tonijn</i>		
<i>Carpaccio van rundsvlees</i>		
<i>Meloen met Parmaham</i>		
<i>Gerookte eendenborst.</i>		
		<i>met aangepaste garnituur</i>

- koud voorgerecht -

Cocktail van zeevruchten	14.00
Meloen, gerookte zalm en zeevruchten	15.30
Delicatessen van de chef	16.00
gevulde ananas met Noordzeevruchten	14.30
Schotse zalm met zijn garnituren	14.00
Specialiteiten Schotse rookkamer	14.00
Gemarineerde Schotse zalm	14.30
Gerookte zalm extra zacht	15.00
Carpaccio van tonijn	13.50
Carpaccio tonijn & St-Jacobsnootjes	14.50
Halve kreeft Bellevue	dagprijs
Carpaccio van rund	12.50
Meloen met Parmaham	13.50

- Soep -

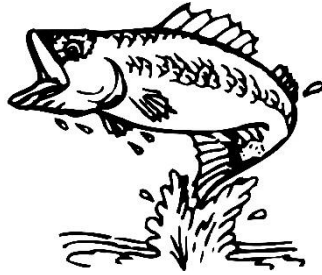
Vissoep	-----	9.00
Vissoep in korstdeeg	-----	4.00
Kreeftensoep van het huis	-----	13.00
Bouillabaisse	-----	
<i>Voorgerecht</i>		14.00
<i>Hoofdgerecht met wilde rijst</i>		18.00

- Voor- & hoofdgerecht -

**voorgerecht - 2.00*

Gratin van Noordzeevis*	14.30
Stoofpotje van scampi*	15.20
Gebakken scampi met lookboter*	15.20
Gegrilde gamba met notenboter (VG)	15.00
Schotse zalm met fijne kruiden*	13.90
Zeevruchtenspies met kreeftenroom*	14.30
Zeetongrolletjes met Schotse zalm*	16.20
Gegratineerde coquilleschelp (HG)	10.00
Papillotte van Noordzeevis*	14.10
Roggeveugel met sojascheuten*	15.40
Heilbotfilet met appel en kerriesaus*	15.50
Gebakken kabeljauwhaasje met prei*	15.80
Staarvis, groene kool en pepersaus*	17.10
Gebakken griet met spinazie*	16.90
St.Jacobsnootjes met saffraan*	15.20
Rivierpaling in het groen*	20.50
Rivierpaling met room en Pernod*	20.50
Kikkerbillen met room en Ricard*	15.20
Kikkerbillen met lookboter*	15.20
Halve kreeft in witte wijnsaus*	dagprijs

De Visscheure



- Lievens SPECIALS -

Fruits de mer

Voorgerecht

Half kreeftje, gamba, scampi, ongepelde garnalen, kreukels, wulken, oester, sausjes en stokbrood

24.00 pp

Hoofdgerecht

VG + royal garnalen, reuzenscampi, krabbenpoten, langoustines, oesters, langoustinestaartjes en rivierkreeftjes.

33.00 pp

Koud buffet

Vis

Rode zalm, tomaat met tonijn en grijze garnalen, eitje met krab, scampi, gamba, garnaal royale, gerookte zalm, gerookte heilbot, forelfilet, makreelfilet, groenten, sausjes, aardappelen en stokbrood.

23.00 pp

Opties

Met halve kreeft + 12.00

Met vleesbuffet + 8.00

Vlees

Meloen met Parmaham, gekookte ham met asperges, rosbief, varkensgebraad, kippenwit, pepersalami, groenten, sausjes, aardappelen en stokbrood

12.50 pp

Paëlla

18.00 pp

Lasagne

17.00 pp

**Visfondue, vis barbecue, visgourmets,
Tepan Yaki: vis of vis & vlees**

± 400 g vis (10 soorten afhankelijk van het aanbod), koude en warme sausen, groenten, rijst of aardappelen en stokbrood

25.00 pp; 16.00 per kind

Verrassingsbrood

7 verschillende broodjes met vis, vlees en kaas

10.00 pp

Bestellen

Kapellestraat 98

8560 Wevelgem

0498 12 65 67

www.devisscheure.be

lieven.devisscheure@gmail.com

*Bestellen kan tot 4 dagen voor de datum.
Enkel dan kunnen wij een goede service verzorgen.*