



Alle bestellingen voor kerstmis dienen binnen te zijn uiterlijk voor 21 december en voor nieuwjaar uiterlijk voor 28 december.

Al onze gerechten worden gepresenteerd in porselein, inox of glasservies met een borgsysteem. Deze zullen in contanten worden betaald bij afhaling van de bestelling. Wij vragen dan ook deze ontleende materialen tijdig terug te bezorgen.

Indien bestelde oesters gekraakt moeten worden, zullen wij deze kraken een uur voor sluitingstijd.

Openingsuren:

Tijdens de feestdagen zijn wij open van 9-13u. en van 14-18u. op 23/12 - 24/12 - 26/12 - 27/12 - 28/12 - 30/12 - 31/12. Op kerstdag 25/12 & nieuwjaarsdag 1/1 zijn wij open van 9-13u. De winkel zal gesloten zijn op zondagen 22/12 & 29/12.

Aperitiefhapjes

Koud assortiment 4 stuks

Huisgerookte paling met koude aardappel, bieslook en zure room

Mousse van huisgerookte roseforel met zijn kaviaar
Zalmhapjes op Japanse wijze
Scampi met Oosterse rode curry

€ 12,00

*

Oesterassortiment 6 stuks

3 Franse gillardeau - 3 platte 4/0

€ 14,25

*

Warm assortiment 12 stuks

Garnaalvideetjes - krabvideetjes
Quiche met gerookte zalm & spinazie
Quiche van krab

€ 18,00

*

Warme creuse oester met

spinazie en gruyèresnippers

€ 2,50/st.

Wijnsuggestie:

Bubbels Corte Moschino Durello Millesimato
DOC Italië à € 14,00

Cava Rosé Spanje € 12,00

Rosé Muskat Trollinger 2017 Duitsland à € 12,50



Koude voorgerechten

Oesters

Zeeuwse wilde creuses € 1,25 /st.

Franse creuses Gillardeau € 2,50/st.

Zeeuwse platte 4/0 € 2,25/st.

Zeeuwse platte 5/0 € 2,50/st.

*

Cocktails

Garnaalcocktail op klassieke wijze

€ 15,-/st.

Krabcocktail (Kingkrab)

met verfrissend meloengarnituur

€ 18,-/st.

Kreeftcocktail Royale met truffelmayonaise

€ 19,-/st.

*

Handgepelde grijze garnaal

€ **dagprijs** (100 gr)

Gemarineerde zalm Gravad laks

met Dillemosterdsaus

€ 59,-/kg

Huisgerookte wilde palingfilet

€ 89,-/kg

Huisgerookte Schotse zalm

€ 59,-/kg

*

Japans

Sashimi assortiment

Tonijn, zalm, St. Jacobsvrucht,
nobashigarnaal, makreel, enz.
met bijpassend zeewier.

€ 15,-/p.p.

Wijnsuggestie:

Witte wijn Jikken Bareru Chenin Blanc à € 13,50

Witte wijn Pepp Riesling Oostenrijk à € 11,00



Warme voorgerechten

Soepen

Vissoep van de chef
met bijpassende rouille & aioli

€ 14,-/liter

Oostendse garnalenvelouté

€ 14,-/liter

Kreeftensoep Royale

€ 14,-/liter

*

Quiche

Quiche van gerookte zalm & spinazie

Quiche van sneeuwkrab

€ 4,-/st

*

Ovenschelpen

St. Jacobsvruchten op
traditioneel Oostendse wijze.

€ 9,-/p.p.

Gemengd visschelpje
met kreeftensaus en gruyèresnippers

€ 9,-/p.p.

Gegratineerde Zeeuwse creuse oesters
op een bedje spinazie met witte wijnsaus
en gruyèresnippers.

€ 15,-/6 st.

*

Schaaldieren

1/2 gratinkreeftje (700 gr) Thermidor.

€ 21,-/p.p.

*

Scampi met zachte currysaus en
gecarameliseerde appeltjes.

€ 12,-/p.p.

Wijnsuggestie:

Bruker Rockxy 2016 à € 14,-

Witte wijn Zensa Fiano Bio Italië à € 12,-



Koude hoofdgerechten

Gemengde visschotel "Del Mare"

Wordt verfijnd gegarnierd en vergezeld van bijpassende sauzen.

Vb. tomaat garnaal, gerookte Schotse zalm, heilbot, forelfilet, vismousses, gekookte Schotse zalmfilet, gevulde eitjes

€ 27,50/p.p.

*

Gemengde schotels "Del Mare Royale"

Wordt verfijnd gegarnierd en vergezeld van bijpassende sauzen.

Vb. gekookte kreeft, vogelnesje, warm gerookte Schotse zalmfilet, gekookte gamba, vismousses, gevulde eitjes

€ 37,50/p.p.

*

Zeevruchtenschotel "Del Mare"

Vb. 1/2 kreeft - Noordzeekrab - 2 soorten oesters - gambas - langoestines - wulken - ongepelde garnaal - kreukels - enz...

Met bijpassende dressings & citroen

€ 55,-/p.p.

*

Gekookte Canadese kreeften "Belle-Vue"

Met diverse dressings

Kreeft 500 gr/stuk = € 30,-

Kreeft 700 gr/stuk = € 42,-

Kreeft 900 gr/stuk = € 54,-

+ € 2,-/p.p. gegarnierd

Fondue & gourmetpakketten bestaande uit:

Zalmfilet - Doradefilet - Kabeljauwfilet -

Tonijnfilet - St. Jacobsoester - scampi en

3 bijpassende warme sauzen.

€ 22,-/p.p

+ € 2,-/p.p. gegarnierd ong. 300 gr.

Wijnsuggestie:

Witte wijn Heideboden Weiss 2016 Oostenrijk à € 13,50

Witte wijn Veyovis Rueda 2017 Spanje à € 10,50

Le Petit Balthazar Merlot à € 14,00 (koel serveren)



Warme hoofdgerechten

Zalmfilet met duo van groene & witte asperges met Hollandaisesaus

€ 17,-/p.p.

*

Heilbot met savooi & boschampignons en een sausje van graantjesmosterd & dragon.

€ 19,-/p.p.

*

Tongfilet met zoete witte muskaatdruijjes en zachte rieslingsaus

€ 19,-/p.p.

*

Tongfilet volgens aloude normandische traditie (tongfilet - paling - mossel - garnaal)

€ 21,-/p.p.

*

Gebakken tarbotfilet op een bed van jonge bladspinazie overgoten met champagnesaus verfijnd met de wintertruffel.

€ 26,-/p.p.

*

Waterzooi van kreeft & St. Jacobsnootjes met fijne marktgroenten en kasteelaardappelen.

€ 27,-/p.p.

*

Gegratineerde kreeft Thermidor met risotto van eekhoornjesbrood.

€ 29,-/p.p.

Wijnsuggestie:

Witte wijn Rohstoff Chardonnay Oostenrijk à € 17,50

Rosé Rosalie 2017 Duitsland à € 15,75

Rode wijn The Fledge & Co 2016 Zuid Afrika à € 19,00 (koel serveren)



DEL MARE
Vishandel - Traiteur

Heidestatiestraat 59

2920 Heide-Kalmthout

Tel. 03 666 32 05

E-mail: info@del-mare.be

Website: www.del-mare.be

FEESTFOLDER

Nieuw
SUGGESTIE WIJNEN