OPENINGSUREN

	VIS (shop)	DIS (resto)
di-vrij	9u30-18u30	12u00-19u00*
za	9u30-16u00	12u00-14u00
zo & ma	gesloten	gesloten

* sluiting 21u00

OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE

VIS (shop)

22/12	9u30 - 16u00
23/12	9u30 - 12u30
24/12 – 25/12	9u30 - 12u30
26/12	9u30 - 12u30
27/12 – 28/12	gesloten
29/12	9u30 - 16u00
30/12	9u30 - 12u30
31/12	9u30 - 12u30
1/1 - 7/1	gesloten

DIS (RESTO)
Het restaurant is gesloten vanaf zaterdag 19/12 t.e.m. donderdag 7/1

BESTELLEN

U kunt uw kerstbestellingen (23/12 t.e.m. 26/12) doorgeven tot en met dinsdag 15 december.
Voor de eindejaarsperiode (30/12 t.e.m. 1/1) kunt u bestellen tot en met zaterdag 19 december.

Tijdens de eindejaarsperiode beperken we ons traiteurassortiment voor bestellingen tot de bereide gerechten die in onze folder vermeld staan. Al onze gerechten worden dagvers en met kwaliteitsproducten voor u bereid. Gelieve tijdig te bestellen, zodat wij uw feest met de grootste zorg kunnen verzorgen. Houd er rekening mee dat we door de drukte mogelijk eerder moeten stoppen met het aannemen van bestellingen. Na de uiterste besteldatum kunnen er geen wijzigingen meer worden doorgevoerd en kan de bestelling niet meer worden geannuleerd.

Deze menukaart is zorgvuldig samengesteld voor de eindejaarsperiode van 2026. De meeste artikelen zijn het hele jaar door verkrijgbaar.

Alle prijzen zijn in euro's, per persoon of per stuk tenzij anders vermeld, en inclusief BTW. Deze prijslijst vervangt alle voorgaande versies. Wij behouden ons het recht voor om de prijzen te wijzigen.

Hansbrug 2, 3140 Keerbergen
016 847 688
info@visendis.be
www.visendis.be
www.visendiswebshop.be

VIS & DIS

SEAFOOD SHOP
AND RESTO

APERITIEF

Garnaalkroketjes | 6 st.	12
Kaasballetjes | 6 st.	8.5
Nobashi garnaal tempura | 10 st.	10.5
Calamares ringen panko | 8 st.	12
Ovenhapjes | 12 st. comté & truffel • noordzeegarnaal • ragout	16
Glaasje gerookte paling & zure room	6
Glaasje tartaar van zalm & mierikswortel	5.5
Glaasje tomaat garnaal	6
Glaasje wildpaté & peperkoek	5.5

OESTERS

Zeeuwse creuse N°3 fris • zilt • mineraal	2
Zeeuwse platte 5/0 intens • nootachtig • complex	3.6
Irish Mór N°3 vol • romig • zacht zilt	3.1
Gillardeau N°3 exceptioneel • romig • elegant	3.9
Gegratineerde oester	3.5

Prijzen zijn per stuk. Oesters worden voor u op vraag 'gekraakt' (+0,40 euro/stuk), maar best niet helemaal geopend om het oestersap zoveel mogelijk te bewaren tijdens het transport.

SOEPEN

Vissoep delux | 1 liter Noordzeevis • mosselen	14
Kreeftensoep | 1 liter met rivierkreeftenvlees	21.5
Tomatensoep met balletjes | 1 liter	9

KOUDE VOORGERECHTEN

Vitello tonnato	16
Tomaat garnaal	18
Krabcocktail	18
Carpaccio gambero rosso Vietnamese dressing • daikon & shiso (zelf te garneren)	19
Rundscarpaccio gerijpte Holstein entrecôte • rucola • parmezaan	19.5
Ganzenlever | 100 g huisbereide terrine van ganzenlever	19.5
Tataki tonijn soya • wasabi • edamame salade	22
Kreeft Belle-Vue cocktailsaus • mayonaise	45
Gerookte visschotel assortiment gerookte vis • ei • salade coctailsaus • mayonaise	23

WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroket	2.9
Garnaalkroket	4.5
Rundskroket Holstein • Rubia gallega	4.3
Visschelp coquille • zalm • schartongrol grijze garnaalsaus	17
Sint-Jacobsschelp coquille • prei • gegratineerd kaaskorstje	19
Ravioli truffel boschampignon • wintertruffel	20
Kreeftenravioli kreeftensaus	29
Gamba diabolique gepelde gamba's in pittige tomatensaus	17.5
Warme kreeftbereidingen tijmboter / à l'armoricaine kruidenboter / Thai curry	45

VISGERECHTEN

Bouillabaisse 3 soorten stevige vis • zeekraal gamba • krieltjes • rouille	24
Vispannetje coquille • leng • zalm • schartongrol grijzegarnaalsaus	22
Zalm Thai curry • bimi	22
Zeeduivel stoofpotje met winterprei	28
Schartongrolletjes Ostendaise juliennegroenten • grijze garnalen • wittewijnsaus	26
Tarbot langoustine jus • bloemkool • romanesco	42
Vislasagne met rivierkreeft Noordzeevis • zalm • garnaalbechamel	19
Paling in't groen	52.2 / kg

KREEFT & KING KRAB

Kreeft Belle-Vue cocktailsaus • mayonaise	72
Warme kreeftbereidingen tijmboter / à l'armoricaine kruidenboter / Thai curry	72
King krab tijmboter / kruidenboter	96

VLEES & WILD

Hertenstoverij spekjes • boschampignons	19.5
Hertenkalffilet grondwitloof • saus van eekhoorntjesbrood	32
Vol-au-vent van fazant boschampignons	24.5

BIJGERECHTEN

Sla bowl met gekookt ei	5.5
Aardappelpuree | 2 pers.	5.5
Verse kroketten | 10 st.	4.8
Gratin dauphinois | 2 pers.	11
Vergeten groenten | 2 pers. pompoen • peterseliewortel • pastinaak knolselder • zoete aardappel	11.5
Winter groenten | 2 pers. knolselder • beukenzwam • spruitjes	11.5

WIJN ASSORTIMENT

Ontdek onze wijnselectie op de achterzijde van het feestmenu. Wij adviseren u graag bij uw keuze.

FRUITS DE MER

Alle schotels worden gegarneerd met huisgemaakte sauzen: mayonaise, cocktailsaus, tartaarsaus, sjalotazijn en lookmayonaise. De oesters worden gekraakt.

Delux oesters • wulken • kreukels • steurgarnaal langoustines • krabbenpoten	47
Royal delux + 1/2 kreeft	72
Hele kreeft delux + hele kreeft	93

KAVIAAR

Dit is een kleine selectie uit ons aanbod kaviaar. Wij geven graag meer informatie over de andere soorten en formaten.

Royal Belgian Caviar

Platinum 30g | 50g	54.1 | 87.9
Osietra 30g | 50g	68.5 | 112

Imperial Heritage Caviar

Connoisseur 30g | 50g | 125g	53 | 86 | 205
Oscietra 30g | 50g | 125g	66 | 112.5 | 267
Beluga 30g | 50g | 125g	159 | 297.5 | 639

KOUDE SCHOTELS

Alle schotels zijn gegarneerd met salade, tomaat, ei en sauzen.

Gerookte visschotel zalm • gravad lax • paling • forel • steurgarnaal	29
Gerookte visschotel delux gerookte visschotel met tomaat garnaal	37
Warm gerookte zalmzijde | 5 à 6 pers.	95
Zalmzijde Belle-Vue | 5 à 6 pers.	95

AANBOD VERSE PRODUCTEN

Ook ons volledige assortiment verse vis, schaal- en schelpdieren en vlees is te bestellen.

Gelieve rekening te houden met de vermelde besteltermijnen.

DESSERTS

Moelleux Valrhona chocolade	5.1
Café glacé de titel verklapt de inhoud van het dessert	6.8
Speculaas tiramisu gezouten karamel • romige mascarpone	6.5
Crispy tiramisu gekarameliseerde noten • romige mascarpone	6.5
Kaasbordje 'Van Tricht' confituur • noten	18