

CAFÉ  
VISSCHER

---

*W. Vischer*



# Welkom bij Café Visscher

Samen met mijn team, dat wordt aangestuurd door Bram en Jens, hoop ik dat je je snel thuis voelt. Dát is waar Café Visscher voor mij voor staat. Een gastvrije plek waar je op ieder moment van de dag kan binnenlopen. Waar je zowel terecht kan voor een borrel of een snel gerechtje aan de bar, als voor lekker lang en uitgebreid tafelen. Waar we ongecompliceerde gerechten serveren zonder poespas.

Naast mijn passie voor lekker eten en koken, drink ik graag mooie wijnen. Onze wijnkaart heeft voor ieder wat wils, maar om je alvast op weg te helpen hebben we voor een paar van onze favoriete wijnen een hartje genoteerd, wellicht maakt dit je keuze eenvoudiger. En mocht je op zoek zijn naar iets nóg specialers, vraag dan gerust naar het boekje met de kelderschatten die we in de loop der jaren verzameld hebben. We helpen je graag op weg.

Dus wees jezelf, leun lekker achterover,  
en geniet van wat we je te bieden hebben!

Namens het hele team, Arie

# Bar bites

Hele dag

## **Brood 6**

Met gezouten boter

## **Groene olijven 5**

José Lou

## **Zeeuwse oester per stuk**

Klassiek 4

Komkommer, dashi, Hollandaise 5

Rode biet, crème fraîche, shiso 5

## **Pata Negra 15**

50 gram

## **Eitje kaviaar 17**

Gevuld eitje, Hollandaise, Perle Imperial kaviaar

## **Tataki van tonijn 15**

Tonijn, pittige salade, wasabi

## **Toast gerookte paling 8**

Getoaste brioche, roomkaas, gerookte paling

## **Toast burrata 7**

Getoast brioche, burrata, Ortiz ansjovis

## **Toast ganzenlever 15**

Getoast brioche, gebakken lever, Pata Negra, balsamico uitjes

## **Toast steak tartaar 8**

Getoast brioche, steak tartaar, mierikswortel

## **Kalfsbitterballen 8**

Met mosterd

6 stuks

## **Oude kaas kroketjes 10**

Met crème van gerookte paprika

6 stuks

## **Garnalenbitterballen 12**

Met citroenmayonaise

6 stuks

# Lunchgerechten

12:00 – 15:00

## Eggs Florentine 13

Getoaste brioche, spinazie, Hollandaise

## Eggs Benedict 14

Getoaste brioche, boerenham, Hollandaise

## Eggs Royale 15

Getoaste brioche, gerookte zalm, Hollandaise

## Toast Cannibale 16

Getoaste zuurdesem, pittige tartaar, tafelzuur

## Toast pastrami 17

Getoaste zuurdesem, pastrami, oude kaas, mosterd

## Toast gerookte zalm 16

Getoaste zuurdesem, gerookte zalm, roomkaas, komkommer

## Toast Pata Negra 17

Getoaste zuurdesem, Pata Negra, burrata, tomaat

## Salade panzanella 16

Romaine, oude kaas, tomaat, paprika, basilicum

## Salade tonijn 18

Tataki van tonijn, romaine, tomaat, ei

## Chef's Lunchmenu

3 gangen 46

## Bijgerechten

**Brood** met gezouten boter 6

**Verse friet** met mayonaise 6

**Groene salade** met oude kaas 5

**Bloemkool** met oude kaas en kimchi 6

## Nagerechten

**Kaasselectie** 16

Van Fromagerie Bon

**Sticky toffee pudding** 13

Gezouten karamel, Amarene kersen, ijs van tonkabonen

**Crème van witte chocola** 12

Mango, basilicum

# Voor- en tussengerechten

## **Steak tartaar** 16

Eidooier, picalilly, maggiplant

## **Gebakken langoustines** 21

Asperge, kerrie, Hollandaise

## **Gelakt buikspek** 19

Gerookte paling, XO saus

## **Watermeloen** 14

Tomaat, feta, shiso

## **Garnalencocktail** 19

Hollandse garnalen, cocktailsaus

## **Schuimige kreeftensoep** 16

Hollandse garnalen, dragon, crème fraîche

## **Gemarineerde prei** 13

Mojo rojo, zwarte knoflook, gerookte amandel

## **Supplement kaviaar** 20

10 gram Perle Imperial kaviaar

# Hoofdgerechten

## **Maiskip** 27

Asperge, morille, daslook

## **Aubergine** 22

Stracciatella, tomaat

## **Kabeljauw** 25

Venkel, ansjovis, piment d'Espelette

## **Dorade royal** 27

Romige prei, spinazie, sauce Grenobloise

## **Spitskool** 21

Oude kaas, mosterd, soja beurre blanc

# Bijgerechten

**Verse friet** met mayonaise 6

**Groene salade** met oude kaas 5

**Brood** met gezouten boter 6

**Bloemkool** met oude kaas en kimchi 6

## Steak frites

Wordt geserveerd met verse friet en groene salade

### Steak tartaar

Klassiek 25

Eidooier, picalilly, maggiplant 29

### Biefstuk 25

### Entrecôte 29

### Côte de Boeuf (1 kg.) 95

Voor 2-3 personen

Minimale bereidingstijd 40 minuten

### Steaks worden geserveerd met naar keuze:

Pepersaus

Rode wijnjus

Beurre maison

### Supplement gebakken eendenlever 12

## Nagerechten

### Kaasselectie 16

Van Fromagerie Bon

### Sticky toffee pudding 13

Gezouten karamel, Amarene kersen, ijs van tonkabonen

### Crème van witte chocola 12

Mango, basilicum

### Rabarber 11

Citroen, hangop, framboos

### Bonbon per stuk 1,75

### Madeleine per stuk 2,5

