



Dear guest,



Welcome to Restaurant Catch. You can taste most delicious dishes here, carefully prepared from pure (seasonal) products, preferably bearing a recognized quality mark. This ensures that our products are cultivated, caught or grown in a sustainable way. Naturally, we work with fresh organic and vegetarian ingredients from the surrounding area.

You will taste the flavors as they should taste. Enjoy your meal!

Cher visiteur, chère visiteuse,

Bienvenue à la Restaurant Catch où vous pouvez déguster des plats qui caressent l'œil et étonnent le palais, tous préparés avec soin sur la base de produits purs (de saison) et de préférence dotés d'un label de qualité reconnu. Ainsi, il est certain que nos produits ont été élevés, pêchés ou cultivés de manière durable. Il va sans dire que nous utilisons des ingrédients biologiques et végétariens frais provenant de la région.

Chez nous, les arômes se dégustent comme il se doit. Bon appétit !

 vegetarian / végétarien
 vegan / végétalien

STARTERS

€10,50

Beef carpaccio

parmesan cheese, rocket salad
and truffle mayonnaise

Tuna carpaccio

with wakame and soy dressing

Fried scampi

garlic and parsley

Oysters

4 pieces

Goat cheese salad

spinach, sweet potato, walnuts
and mustard dressing

Superfood salad

black lentils, chickpeas, quinoa, beetroot,
cottage cheese and sunflower seeds

Lobster soup

Changing vegetarian soup

ENTRÉES

€10,50

Carpaccio de bœuf

au parmesan, avec salade de roquette et
mayonnaise aux truffes

Carpaccio de thon

au wakamé et à la sauce soja

Scampi frits

à l'ail et au persil

Huîtres

4 pièces

Salade de fromage de chèvre

avec épinards, patate douce, noix et
vinaigrette à la moutarde

Salade super-alimentaire

à base de lentilles noires, pois chiches,
quinoa, betterave, fromage cottage et
graines de tournesol

Soupe de homard

Changer soupe végétarienne

compose your own **3-course menu** for **€ 29,50**

MAIN COURSES

€22,-

Surf & Turf

prawn, diamond tenderloin,
vegetables and pepper sauce

Pork schnitzel

paprika sauce

Cod

samphire with white wine sauce

Redfish fillet

with ratatouille

Lobster ^{+ €12,50}

cooked in broth
± 500 gr.

Tagliatelle

cream, spinach and scampi

Udon noodles

with seitan, stir fry, vegetables,
cashew nuts and coriander

Gnocchi

with a sauce of blue cheese,
vegetables and basil

PLATS PRINCIPAUX

€22,-

Surf & Turf

Langoustine et collier de boeuf
avec légumes et sauce au poivre

Escalope de porc panée

à la sauce gitane

Cabillaud

et salicorne à la sauce au vin blanc

Filet de sébaste

avec ratatouille

Homard ^{+ €12,50}

cuit au court-bouillon
± 500 gr.

Tagliatelles

à la crème, aux épinards et aux scampi

Nouilles udon

au seitan, aux légumes wok occidentaux,
aux noix de cajou et à la coriandre

Gnocchi

Gnocchi à la sauce au fromage bleu,
aux légumes et au basilic

compose your own **3-course menu** for **€ 29,50**

DESSERTS

€7,50

Crème brûlée

with a scoop of vanilla ice cream

Tarte tatin

with crème anglaise
and a scoop of cinnamon ice cream

Dame blanche

Coffee with treats

DESSERTS

€7,50

Crème brûlée

avec boule de glace à la vanille

Tarte tatin

à la crème anglaise
et avec boule de glace à la cannelle

Dame blanche

Café avec friandises

compose your own **3-course menu** for **€ 29,50**