



DEAR GUEST,

WELCOME TO RESTAURANT CATCH.

AT KLOEG COLLECTION, WE ARE HAPPY TO ENSURE THAT YOU ENJOY A DELICIOUS AND HONEST EVENING. BY CHOOSING PRODUCTS WITH A QUALITY MARK WE KNOW FOR SURE THAT THEY HAVE BEEN FARMED, CAUGHT OR GROWN IN A SUSTAINABLE WAY. WE ALSO PREPARE A SELECTION OF VEGETARIAN AND VEGAN DISHES. OUR STAFF WILL DO EVERYTHING TO GIVE YOU A PLEASANT EXPERIENCE!

WITH US YOU CAN TASTE FLAVOURS, THE WAY FLAVOURS SHOULD BE.

ENJOY YOUR DINNER!

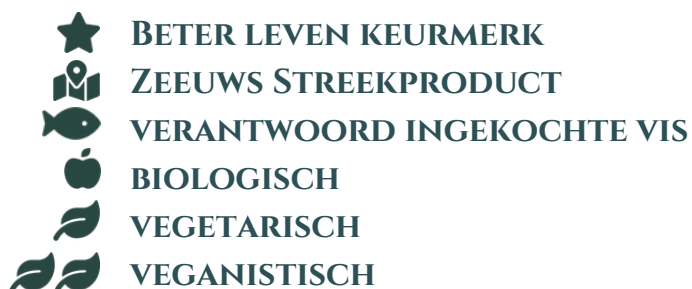
CHER INVITÉ,

CHEZ KLOEG COLLECTION, NOUS SOMMES HEUREUX DE VEILLER À CE QUE VOUS PASSIEZ UNE SOIRÉE DÉLICIEUSE ET HONNÊTE. EN CHOISSANT DES PRODUITS AVEC UNE MARQUE DE QUALITÉ, NOUS SAVONS AVEC CERTITUDE QU'ILS ONT ÉTÉ CULTIVÉS OU PÊCHÉS DE MANIÈRE DURABLE. NOUS PRÉPARONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIEN. NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE MET TOUT EN ŒUVRE POUR VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE AGRÉABLE !

AVEC NOUS, VOUS POUVEZ GOÛTER DES SAVEURS, COMME LES SAVEURS DEVRAIENT L'ÊTRE.

PROFITER DE VOTRE DÎNER!

KLOEG COLLECTION'S SIGNATURE DISH





STARTERS

(SERVED WITH BREAD)

HOMEMADE PUMPKIN SOUP

WITH GOAT CHEESE AND
TARRAGON OIL
12,5



HOMEMADE ZEELAND FISH SOUP

15,-



BREADED PRAWNS

WITH SRIRACHA MAYONNAISE,
SESAME AND WAKAME
15,-



VITELLO TONNATO

WITH TUNA MAYONNAISE,
ARUGULA AND CAPERS
12,5

SMOKED SALMON

WITH BEETROOT, PUFFED BUCKWHEAT,
ARUGULA AND DILL MAYONNAISE
12,5



BEETROOT SALAD

WITH GOAT CHEESE, CHICORY, WALNUTS
AND TARRAGON DRESSING
ALSO AVAILABLE AS A VEGAN OPTION
10,-



EXTRA BREAD

WITH AIOLI, TAPENADE AND BUTTER
6,50

ENTRÉES

(SERVI AVEC DU PAIN)

SOUPE DE POTIRON MAISON

AVEC FROMAGE DE CHÈVRE ET
HUILE À L'ESTRAGON
12,5

SOUPE DE POISSON ZÉLANDAISE A LA MAISON

15,-

GAMBAS PANÉES

AVEC MAYONNAISE SRIRACHA,
SÉSAME ET WAKAMÉ
15,-

VITELLO TONNATO

AVEC MAYONNAISE AU THON,
ROQUETTE ET CÂPRES
12,5

SAUMON FUMÉ

AVEC BETTERAVE ROUGE, SARRASIN SOUFFLÉ,
ROQUETTE ET MAYONNAISE À L'ANETH
12,5

SALADE DE BETTERAVES

AVEC FROMAGE DE CHÈVRE, ENDIVES, NOIX
ET VINAIGRETTE À L'ESTRAGON
ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION VEGAN
10,-

EXTRA PAIN

AVEC L'HUILE D'OLIVE ET BEURRE
6,50

COMPOSE YOUR OWN 3-COURSE MENU FOR **42,50 P.P.**

DO YOU HAVE CERTAIN DIETARY REQUIREMENTS OR ALLERGIES? PLEASE LET OUR STAFF
KNOW SO THE KITCHEN CAN TAKE THEM INTO ACCOUNT.

AVEZ-VOUS DES ALLERGIES OU DES BESOINS ALIMENTAIRES ? VEUILLEZ EN INFORMER LE
SERVEUR AFIN QUE LA CUISINE PUISSE EN TENIR COMPTE.



KLOEG COLLECTION
★★★★



MAIN DISHES

HAMBURGER CATCH

WITH ONION RELISH, LETTUCE,
PICKLE AND BACON

25,-

BEEF STEW

WITH SAVOY CABBAGE AND
CRISPY POTATOES

29,5

SUPREME OF CHICKEN

WITH BRUSSELS SPROUTS AND
RED WINE SAUCE

29,5

POLLOCK FILLET

WITH BROCCOLI AND DILL SAUCE

25,-

PAN-FRIED PLAICE ON THE BONE

WITH BRAISED LEEK AND
MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

29,5

LENTIL CURRY

WITH MUSHROOMS, NAAN BREAD AND
VEGAN YOGURT DIP

25,-

SIDE DISHES

MIXED VEGETABLES

5,5

FRIES WITH MAYONNAISE

6,5

SALAD

4,5

PLATS PRINCIPAUX

HAMBURGER CATCH

AVEC RELISH D'OIGNONS, LAITUE,
CORNICHON ET BACON

25,-

RAGOÛT DE BŒUF

AVEC CHOU VERT ET POMMES DE TERRE
CROUSTILLANTES

29,5

SUPRÊME DE POULET

AVEC CHOUX DE BRUXELLES ET
SAUCE AU VIN ROUGE

29,5

FILET DE COLIN

AVEC BROCOLI ET SAUCE À L'ANETH

25,-

PLIE GRILLÉE SUR L'ARÊTE

AVEC POIREAU BRAISÉ ET
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

29,5

CURRY DE LENTILLES

AVEC CHAMPIGNONS, PAIN NAAN ET
DIP AU YAOURT VEGAN

25,-

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

LÉGUMES MÉLANGÉS

FRITES AVEC MAYONNAISE

SALADE



KLOEG COLLECTION
★★★★



DESSERTS 10,-

CHEESE

SELECTION OF CHEESES
WITH A RAISIN BUN
12,5

APPLE CRUMBLE

SERVED WARM WITH VANILLA ICE CREAM
10,-

DAME NOIR

CHOCOLATE ICE CREAM WITH VANILLA SAUCE
AND WHIPPED CREAM
10,-

CRÈME BRÛLÉE

WITH BLOOD ORANGE AND
WALNUT-MAPLE SYRUP ICE CREAM
10,-

BROWNIE

WITH STEWED PEARS AND
STEWED PEAR ICE CREAM
10,-



DESSERTS 10,-

FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES
AVEC UN PETIT PAIN AUX RAISINS
12,5

CRUMBLE AUX POMMES

SERVI CHAUD AVEC UNE GLACE À LA VANILLE
10,-

DAME NOIRE

GLACE AU CHOCOLAT AVEC SAUCE VANILLE
ET CHANTILLY
10,-

CRÈME BRÛLÉE

À L'ORANGE SANGUINE AVEC
GLACE AUX NOIX ET SIROP D'ÉRABLE
10,-

BROWNIE

AVEC POIRES POCHÉES ET
GLACE À LA POIRE POCHÉE
10,-

ALL OUR DISHES ARE COMPOSED AND PREPARED WITH AS MUCH CARE AS
POSSIBLE.
OUR KITCHEN TEAM USES FRESH AND ORGANIC PRODUCTS AS MUCH AS POSSIBLE
AND COOKS ACCORDING TO THE SEASONS.

TOUS NOS PLATS SONT COMPOSÉS ET PRÉPARÉS AVEC LE PLUS GRAND
SOIN POSSIBLE.
NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE UTILISE AUTANT QUE POSSIBLE DES PRODUITS FRAIS ET
BIO ET CUISINE SELON LE RYTHME DES SAISONS.

Team Restaurant Catch



KLOEG COLLECTION
★★★★