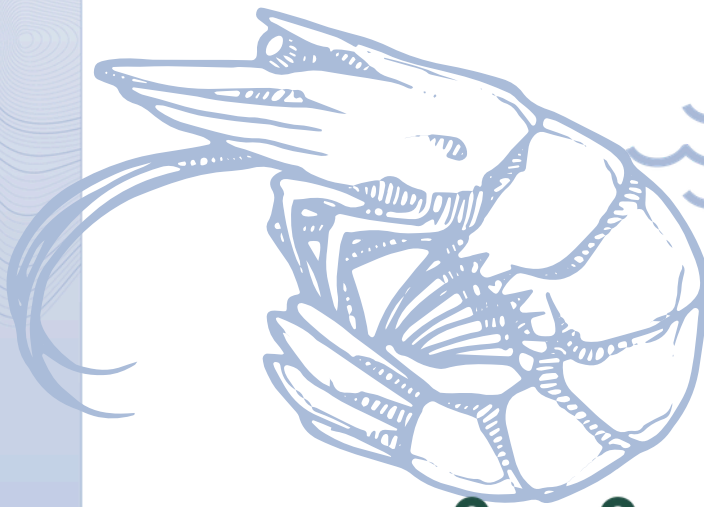


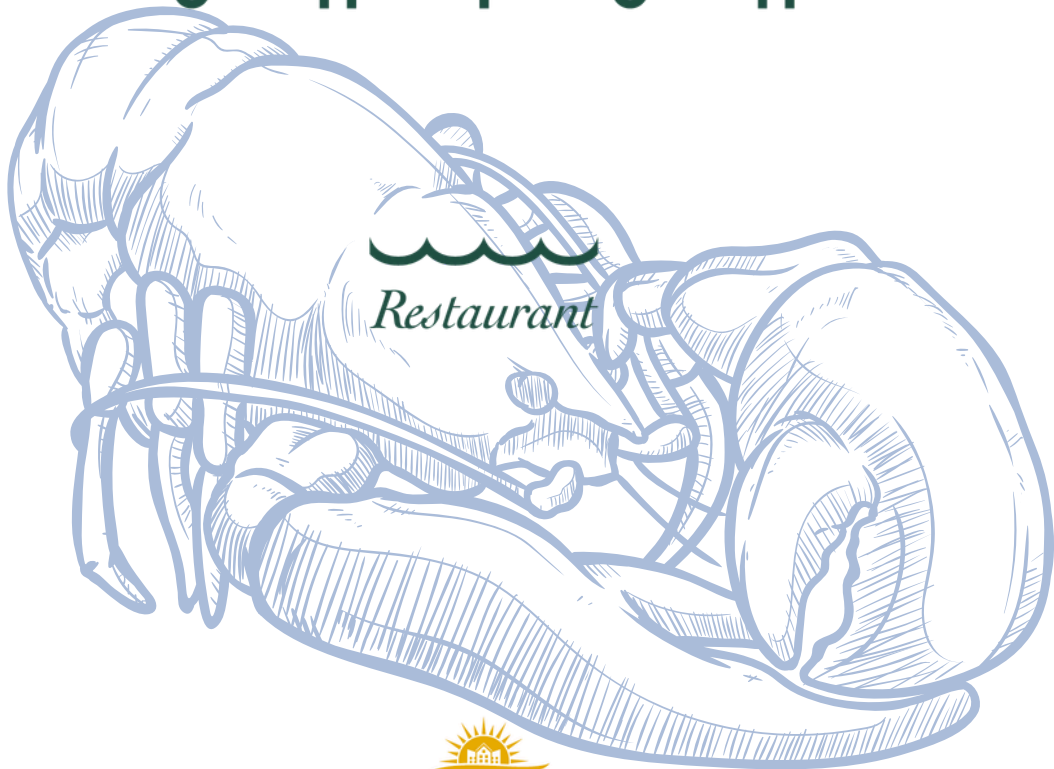


CATCH



C

CATCH



Restaurant



KLOEG COLLECTION

★★★★



C A T C H

GEACHTE GAST,

HARTELIJK WELKOM BIJ RESTAURANT CATCH.
WIJ ZORGEN ER BIJ KLOEG COLLECTION GRAAG VOOR, DAT U VAN EEN
(H)EERLIJKE AVOND GENIET. DOOR TE KIEZEN VOOR PRODUCTEN MET EEN
KEURMERK, WETEN WIJ ZEKER DAT DEZE OP EEN DUURZAME MANIER GEKWEET,
GEVANGEN OF GETEELD ZIJN. TEVENS BEREIDEN WIJ EEN SELECTIE VAN
VEGETARISCHE EN VEGANISTISCHE GERECHTEN. ONZE BEDIENING DOET ER ALLES
AAN OM U EEN FIJNE BELEVING TE GEVEN!

BIJ ONS PROEFT U SMAKEN, ZOALS SMAKEN HOREN TE ZIJN.

EET SMAKELIJK!

SEHR GEEHRTER GAST,

HERZLICH WILLKOMMEN BEI RESTAURANT CATCH.
WIR SORGEN BEI KLOEG COLLECTION GERNE DAFÜR, DASS SIE EINEN HERRLICHEN
ABEND GENIESSEN KÖNNEN. WIR WÄHLEN PRODUKTE MIT ANERKANNTM
GÜTEZEICHEN, DAMIT WIR SICHER SIND DASS DIESE NACHHALTIG ANGEBAUT,
GEFANGEN ODER KULTIVIERT WURDEN. ZUM SCHLUSS BEREITEN WIR AUCH EINE
AUSWAHL AN VEGETARISCHEN UND VEGANEN GERICHTEN ZU. UNSER
SERVICEPERSONAL TUT ALLES, UM IHNEN EIN ANGENEHMES ERLEBNIS ZU
BEREITEN!

BEI UNS ERLEBEN SIE, WIE PURER GESCHMACK SEIN SOLL.

GUTEN APPETIT!

KLOEG COLLECTION'S SIGNATURE DISH

-  **BETER LEVEN KEURMERK**
-  **ZEEUWS STREEKPRODUCT**
-  **VERANTWOORD INGEKOCHTE VIS**
-  **BIOLOGISCH**
-  **VEGETARISCH**
-  **VEGANISTISCH**



KLOEG COLLECTION
★★★★



FINGERFOOD

BROOD MET MAKREEL TAPENADE

7,5

GROTE PELGARNALEN

MET AIOLI

13,5

TAPAS KROKETJES

GARNAAL (4 ST.)

MET SALADE EN COCKTAILSAUS

13,5

TAPAS KROKETJES

MOZZARELLA/TOMAAAT (4 ST.)

MET SALADE EN BASILICUM MAYONAISE

12,5

GEBAKKEN SCAMPI

MET KNOFLOOK EN CRISPY CHILI OLIE

15,-

KOREAANSE KIPPENVLEUGELS

MET RODE PEPER, LENTE UI EN SESAM

12,5



FINGERFOOD

BROT MET MAKRELEN TAPENADE

7,5

GROSSE GARNELEN

MET AIOLI

13,5

TAPAS-KROKETTEN

GARNELEN (4 STK.)

MET SALAT UND COCKTAILSAUCE

13,5

TAPAS-KROKETTEN

MOZZARELLA/TOMATE (4 STÜCK)

MET SALAT UND BASILIKUM-MAYONNAISE

12,5



GEBRATENE SCAMPI

MET KNOBLAUCH UND KNUSPRIGEM CHILIÖL

15,-

KOREANISCHE HÄHNCHENFLÜGEL

MIT ROTEM PFEFFER,
FRÜHLINGSZWIEBELN UND SESAM

12,5



KLOEG COLLECTION
★★★★



VOORGERECHTEN

(GESERVEERD MET BROOD)

CARPACCIO

MET PARMEZAAN, TOMAAT, OLIJF,
RUCOLA EN TRUFFELMAYONAISE

12,5

BOUILLABAISSÉ

(KLASSIEKE VISSOEP UIT MARSEILLE)

GESERVEERD MET ROUILLE EN TOAST

13,5

GEBRANDE ZALM

MET ZURE ROOM, ZWARTE KNOFLOOK,
WAKAME, DASHI BOUILLON EN VENKEL

15,5

GEITENKAAS SALADE

(VEGANISTISCH MOGELIJK)

MET WALNOTEN, BIET EN BALSAMICO

12,5

GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPEL

(VEGANISTISCH MOGELIJK)

MET CAMEMBERT, RUCOLA, PEER, PISTACHE,
BALSAMICO EN HONING

13,5



VORSPEISEN

(MIT BROT SERVIERT)

CARPACCIO

MIT PARMESAN, TOMATE, OLIVE,
RUCOLA UND TRUFFELMAYONNAISE

12,5

BOUILLABAISSÉ

(KLASSISCHE FISCHSUPPE AUS

MARSEILLE)

SERVIERT MIT ROST UND TOAST

13,5

GEBRATENER LACHS

MIT SAURER SAHNE, SCHWARZEM KNOBLAUCH,
WAKAME, DASHI-BRÜHE UND FENCHEL

15,5

ZIEGENKÄSE-SALAT

(AUCH VEGAN ERHÄLTICH)

MIT WALNÜSSEN, ROTE BETE UND BALSAMICO

12,5

GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL

(AUCH VEGAN ERHÄLTICH)

MIT CAMEMBERT, RUCOLA, BIRNE, PISTAZIEN,
BALSAMICO UND HONIG

13,5

STEL ZELF UW 3-GANGENMENU SAMEN VOOR 46,50 P.P.

HEEFT U BEPAALDE ALLERGIEËN EN/OF DIEETWENSEN? GEEF HET DOOR AAN ONZE
BEDIENING ZODAT DE KEUKEN HIER REKENING MEE KAN HOUDEN.

HABEN SIE ALLERGIEN ODER DIÄTVORSCHRIFTEN? BITTE INFORMIEREN SIE UNSER
PERSONAL, DAMIT DIE KUCHE DIESE BERÜCKSICHTIGEN KANN.



KLOEG COLLECTION
★★★★



HOOFDGERECHTEN

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET EEN BIJPASSEND BIJGERECHT

ZEEBAARS | SCAMPI

MET PASTINAAKCRÈME, JAPANSE BEURRE BLANC,
STROGANOFF VINAIGRETTE, SPITSKOOL EN
RIJSTPAPIER
28,5

LENGFILET

MET EEN CRUMBLE VAN PARMEZAAN, ZOETE
AARDAPPELCRÈME, PREI, BIMI, BEURRE NOISETTE
EN NOTEN
26,5

HERTENBIEFSTUK

MET PASTINAAKCRÈME, PARELGORT,
HAZELNOOT, BLAUWE BES, GROENTE, CROUTONS
EN LAVAS JUS
27,5

SPARERIBS KETJAP

MET KOOLSLA EN KNOFLOOKSAUS
25,5

POUSSIN

(KLEINE KIP UIT DE OVEN)
GESERVEERD MET FRIET EN SALADE
23,5

VEGA BURGER

MET SLA, CHEDDAR, TOMAAT, UI EN
BBQ-SAUS
21,5

SPITSKOOL STEAK

MET SPITSKOOL RENDANG, PINDA CRÈME,
GEBAKKEN UI EN CURRY
22,5



HAUPTGERICHTE

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT EINER
PASSENDEN BEILAGE SERVIERT

SEEBARSCH | SCAMPI

MIT PASTINAKENCREME, JAPANISCHER BEURRE
BLANC, STROGANOFF-VINAIGRETTE, SPITZKOHL
UND REISPAPIER
28,5

LENGFISCHFILET

MIT EINEM PARMESAN-CRUMBLE,
SÜSSKARTOFFELCREME, LAUCH, BIMI, BEURRE
NOISETTE UND NÜSSEN
26,5

HIRSCHSTEAK

MIT PASTINAKENCREME, PERLGRAUPEN,
HASELNÜSSEN, HEIDELBEEREN, GEMÜSE,
CROUTONS UND LIEBSTÖCKEL-SOSSE
27,5

SPARERIBS MIT KETJAP

MIT KRAUTSALAT UND KNOBLAUCHSAUCE
25,5

POUSSIN

(KLEINES HÄHNCHEN AUS DEM OFEN)
SERVIERT MIT POMMES UND SALAT
23,5

VEGETARISCHER BURGER

MIT SALAT, CHEDDAR, TOMATE, ZWIEBEL UND
BBQ-SAUCE
21,5

SPITZKOHL-STEAK

MIT SPITZKOHL-RENDANG, ERDNUSSCREME,
GEBRATENEN ZWIEBELN UND CURRY
22,5



KLOEG COLLECTION
★★★★



C A T C H

NAGERECHTEN

TARTELETTE CHOCOLADE EN TONKA

MET CHOCOLADESOUFFLÉ, GANACHE,
MELK CHOCOLADE CHANTILLY EN
VANILLE IJS
13,5

TIRAMISU GLACE

MET KOFFIE IJS, CHOCOLADESAUS EN
TIRAMISU CREME
13,5

ANANAS TARTE TATIN

MET LIMOEN IJS
12,5

DAME BLANCHE

MET VANILLE IJS, SLAGROOM EN
CHOCOLADE
11,-

KAASPLANKJE

BOWLAND, MANCHEGO, GEITENKAAS EN
ROZIJNENBROOD
13,-



DESSERTS

SCHOKOLADEN-TONKA- TARTELETTE

MIT SCHOKOLADENSOUFFLÉ, GANACHE,
MILCHSCHOKOLADEN-CHANTILLY UND
VANILLEEIS
13,5

TIRAMISU-EIS

MIT KAFFEE-EIS, SCHOKOLADENSOSSE UND
TIRAMISU-CREME
13,5

ANANAS-TARTE TATIN

MIT LIMETTENEIS
12,5

DAME BLANCHE

MIT VANILLEEIS, SCHLAGSAHNE UND
SCHOKOLADE
11,-

KÄSEPLATTE

BOWLAND, MANCHEGO, ZIEGENKÄSE UND
ROSINENBROT
13,-

AFTER DINNER TIP: ESPRESSO MARTINI 13,5

AL ONZE GERECHTEN WORDEN MET ZOVEEL MOGELIJK ZORG
SAMENGESTELD EN BEREID.
ONS KEUKENTEAM GEBRUIKT VERSE EN ZOVEEL ALS MOGELIJK BIOLOGISCHE
PRODUCTEN EN KOOKT MET DE SEIZOENEN MEE.

ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN MET GROSSTMÖGLICHER SORGFALT
ZUSAMMENGESTELLT UND ZUBEREITET.
UNSER KÜCHENTEAM VERWENDET MÖGLICHSST FRISCHE UND BIOLOGISCHE
PRODUKTE UND KOCHT MIT DEN JAHRESZEITEN.

Team Restaurant Catch



KLOEG COLLECTION
★★★★