

## Wanneer bestellen?

Kerst (24, 25 of 26/12) - ten laatste op 22/12  
Nieuwjaar (31, 01 of 02/01) - ten laatste op 29/12

## Hoe bestellen?

Mail - [info@jemenfish.gent](mailto:info@jemenfish.gent)  
Website - [www.jemenfish.gent](http://www.jemenfish.gent)  
Telefonisch - 0480 61 89 50

## De dag zelf?

**Afhaling** - in ons restaurant  
**Levering** - in groot Gent mits toeslag van € 15

*Tijdstip afhaling/levering wordt afgesproken bij bestelling*

**Prettige feesten van  
het Je m'en fish-team!**

*Bij elke bestelling zit vers (maxi Cru) brood inbegrepen,  
alsook korte en duidelijke opwarmingsinstructies*

[www.jemenfish.gent](http://www.jemenfish.gent) [info@jemenfish.gent](mailto:info@jemenfish.gent) +32 480 61 89 50  
32 Koophandelsplein, 9000 Gent, België

Bij een bestelling vanaf € 100  
een gratis fles cava (Flama d'Or)!

# FEESTMENU 2021 - 2022



je m'en fish

vrij 24/12, za 25/12 of zo 26/12  
vrij 31/12, za 01/01 of zo 02/01

## Aperitief

Aperoplank Je m'en fish (2 pers)	€ 28
Crabcakes (2)   oesters (2)   zalm gravad lax   tempura nobashi garnalen (2)   wulken (2)   ongepelde noordzeegarnalen   rilette van makreel   zalmousse   edamame   wakamé   verse sausjes   grissini	
Assortiment toastjes (2 pers)	€ 19
Geroekte zalm, mierikswortelcrème en lompsieitjes (4)   huisgemaakte krabsla (4)   garnalen en wakamé (4)   haring, groene appel en rode biet (4)	
Dumplings met pompoen & gember (veggie)	€ 12
Pompoen   gember   lente-ui   soja-chilisaus	
Oesters (zeeuwse creuse) met mignonette	€ 2,5 / st

## Voorgerecht

Koude schotel Je m'en fish (2 pers)	€ 38
Halve tomaat garnaal   halve tomaat krab   gerookte zalm   gerookte heilbot   bouquet garnalen (4)   krabbepoten (2)   rivierkreeft (2)   wakamé   verse groentjes   verse sausjes   eitjes   krielaardappelen	
Artisanale garnaalkrokette (ongebakken)	€ 7 / st
Noordzeegarnalen   panko   krulpeterselie   Citroen	
Artisanale crabcakes (ongebakken)	€ 3,5 / st
Krabbvlees   gember   pijpajuin   paprika   chilipeper   limoen   panko   limoen-wasabimayo	
Gevulde sint-jakobsschelp	€ 9
Sint-jakobsvrucht   spinazie   garnalen   knolselder   kaaskrokantje   witte wijnsaus	
Tomaat garnaal	€ 12
Tomaat   noordzeegarnalen   platte peterselie   kropsla   hardgekookt ei   verse mayo	
Gevulde avocado met garnaal	€ 8
Huisgemaakte quacamole   noordzeegarnalen   zure room   tomaat   zee kraal   sesamzaadjes	
Tartelette met gerookte heilbot (2 st)	€ 12
Zanddeeg   geconfijte tomaat   gerookte heilbot   room   dille	
Zalm gravad lax	€ 9
Zalmfilet   rode biet   vodka   zure room	
Artisanale bisque van garnalen (0,5 liter)	€ 13
Noordzeegarnalen   cognac   bieslook   opgeklopte room	
Springrol met zeewier (veggie)	€ 5 / st
Wakamé   paprika   wortel   gedroogde ui   rijstnoedels   gember-chilisaus	

## Hoofdgerecht

Halve of volledige kreeft belle vue	€ 16 / € 31
Canadese kreeft   kropsla   tomaat   hardgekookt ei   verse limoen-wasabi mayo	
Halve of volledige kreeft a l'armoricaine	€ 18 / € 33
Canadese kreeft   armoricaine saus   linguine	
Plateau Je m'en fish	€ 45 pp
Halve kreeft   oesters (3)   petoncles (2)   wulken (4)   huisgemaakte zalm mousse   zalm gravad lax   groenlipmosselen (3)   bouquet garnalen (4)   rilette van makreel   boquerones   rivierkreeft (2)   zee kraal   verse sausjes (4)   wakamé	
Gamba diabolique	€ 25
Gamba (5)   tomaat   paprika   ajuin   dragon   linguine	
Artisanale bouillabaisse (0,8 liter)	€ 29
Mosselen   gambas   vonqole   kokkels   koolvishaas   toastjes met verse rouille	
Lobster roll	€ 13
Rivierkreeft   brioche roll Aux Merveilleux de Fred   Citroenboter   tomaat   bieslook	
North sea shrimp roll	€ 13
Noordzeegarnalen   brioche roll Aux Merveilleux de Fred   zure room   bieslook	
Gevulde pompoen met zeespaghetti (veggie)	€ 18
Pompoen   gebakken zeespaghetti   bulgur   geitenkaas   rode ui   salie	
<b>Dessert</b>	
Tarte citron	€ 7
Chocolade moelleux met vers rood fruit	€ 8
Assortiment zeewierkaasjes met mangochutney	€ 13
<b>Wijn/bubbels</b>	
Lavila (Côtes de Gascogne) - wit/rosé/rood	€ 19
Picpoul de Pinet (Domaine Félines Jourdan) - wit	€ 25
Cheverny (Domaine Sauger) - wit	€ 28
Mâcon Fuissé (Chateau Vitalis) - wit	€ 30
Sancerre (La Croix Poignant) - wit	€ 33
Chablis (Domaine Dampts & fils) - wit	€ 38
Puligny-Montrachet (Domaine Saint Fiacre 2019) - wit	€ 69
Flama d'Or (Brut méthode traditionnelle) - cava	€ 25
Bagnost (Brut Cuvée Sélection) - champagne	€ 39

