



Hotel Restaurant PICCARD
Badhuisstraat 178
4382 AR Vlissingen
Telefoon: 0118 413551
Telefax: 0118 412865
E-mail: info@piccard.nl
Internet: <http://www.piccard.nl>

KOUDE VOORGERECHTEN - ENTRÉES FROIDES

KALTE VORSPEISE - COLD APPETIZERS

- Tonijnsalade
- Salade de thon
- Thon Salat
- Tuna salad

€ 9,-

*

- Mild gerookte Ardennerham met meloen
- Jambon des Ardennes avec melon
- Ardennerschinken mit Melone
- Ardennese ham with melon

€ 9,-

*

- Gerookte zalmfilet op een bedje van salade
- Saumon fumé
- Räucherlachs
- Smoked salmon

€ 10,50



Hotel Restaurant PICCARD
Badhuisstraat 178
4382 AR Vlissingen
Telefoon: 0118 413551
Telefax: 0118 412865
E-mail: info@piccard.nl
Internet: <http://www.piccard.nl>

WARME VOORGERECHTEN - ENTRÉES CHAUDES

WARME VORSPEISE - WARM APPETIZERS

- Gebakken grote garnalen op onze manier
 - Crevettes frites
 - Gebackene Garnelen
 - Shrimp fritters

€ 11,50

*

- Een half dozijn wijngaardslakken in een pittige knoflookboter
 - Escargots à la bourguignonne
 - Schnecken burgunder Art
 - Snails Burgundy style

€ 9,-

*

- Twee garnalencroquetten met grove mosterd
 - Croquettes de crevettes
 - Garnelenkroketten
 - Shrimpcroquettes

€ 9,-



Hotel Restaurant PICCARD
Badhuisstraat 178
4382 AR Vlissingen
Telefoon: 0118 413551
Telefax: 0118 412865
E-mail: info@piccard.nl
Internet: <http://www.piccard.nl>

SOEP - LES POTAGES - DIE SUPPEN - SOUP

- Een romige tomatensoep
- Velouté de tomates
- Tomatensamtsuppe
- Tomato velouté

€ 6,-

*

- Uiensoep gegratineerd met kaas
- Potage aux oignons gratiné au fromage
- Zwiebelsuppe mit Käsehaube
- Onionsoup, gratinated with cheese

€ 6,-

*

- Schaaldierensoep gearfumeerd met cognac
- Bisque de crustacés
- Krustentieresuppe
- Crustaceans bisque

€ 7,-



Hotel Restaurant PICCARD
Badhuisstraat 178
4382 AR Vlissingen
Telefoon: 0118 413551
Telefax: 0118 412865
E-mail: info@piccard.nl
Internet: <http://www.piccard.nl>

HOOFDGERECHTEN VAN VIS - LES RELEVES DE POISSON

HAUPTFISCHGANG - MAIN FISH COURSE

- Drie in roomboter gebakken sliptongen
- Trois solettes à la belle meuniere
- Drei kleine Seezungen müllerinart
- Three baby soles meuniere

€ 22,50

*

- In de oven gebakken botervisfilet in een jasje van spek met mosterdsaus
- Escolier noir dans une tranche de lard du four avec sauce au moutarde
- Im ofen gebratene Buttermakrele in Spekscheibe mit Senfsauce
- Oven baked butterfish in bacon with mustard sauce

€ 19,50

*

- Gegrilde zalmfilet met dille boter
- Filet de saumon grillé avec beurre d'aneth
- Grillierte Lachsfilet mit Dillbutter
- Grilled salmonfillet with dillbutter

€ 20,50

*

- Gepaneerde scholfilets met remouladesaus
- Filets de carrelet pané avec sauce remoulade
- Panierte Schollefilets mit Remouladesauce
- Bread-crumbed flounderfillets with remoulade sauce

€ 20,50

*

- Gewokte grote gepelde garnalen in knoflooksaus
- Scampi frite avec sauce d'ail
- Gebakene Scampi mit Knoblauchsauce
- Sauted scampi with garlic sauce

€ 20,50

*

- Gekookte Zeeuwse mosselen met frites en sausjes
- Moules frais
- Frisches Muscheln
- Fresh mussels

€ 20,50



Hotel Restaurant PICCARD
Badhuisstraat 178
4382 AR Vlissingen
Telefoon: 0118 413551
Telefax: 0118 412865
E-mail: info@piccard.nl
Internet: <http://www.piccard.nl>

HOOFDGERECHTEN VAN VLEES - LES RELEVES DE VIANDE

HAUPTFLEISCHGANG - MAIN MEAT COURSE

- Mixed grill van vlees met knoflookboter
 - Mixed grill avec beurre d'ail
- Gemischtes Fleisch vom Grill mit Knoblauchbutter
 - Mixed grill with garlic butter

€ 21,50

*

- Kipfilet gevuld met roomkaas met pasta en tomatensaus
- Filet de poulet farci de fromage crémeux à 'L Italienne
 - Pouletfilet gefüllt mit Rahmkäse italienische Art
- Chickenfillet stuffed with cream cheese Italian style

€ 19,50

*

- Schnitzel met perzik en ananas, gegratineerd met kaas
 - Escalope "Hawaii"
 - Schnitzel "Hawaii"
 - Escalope "Hawaii"

€ 19,50

*

- Kogelbiefstuk met pepersaus
- Beefsteak avec sauce au poivre
- Beefsteak mit Pfeffersauce
- Steak with pepper sauce

€ 20,50

*

- Tournedos met rode wijnsaus
- Tournedos avec sauce au vin rouge
- Tournedos mit roth Weinsauce
- Tournedos with red wine sauce

€ 25,50

NAGERECHTEN - DESSERTS - NACHSPEISE - DESSERT

- Vanille ijs met vers fruit en slagroom
 - Coupe Piccard
 - Coupe Piccard
 - Coupe Piccard

€ 7,-

*

- Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom
 - Dame blanche
 - Weisse Dame
 - Dame blanche

€ 6,-

*

- Bordje Franse kaassoorten
 - Plateau de fromages
 - Käse Platte
 - Cheese tray

€ 7,-