

DINER VANAF 13.00 UUR

GERECHTEN

GEZELLIGE STARTER

Brood plank

Met 3 smeersels

Stevige Zeeuwse vissoep

Home made / brood

Kreeften soep

Home made / brood

GEGRATINEERDE OESTERS (3stuks)

Creuses gegratineerd in de oven met kruidenboter / kaas / brood

Proeverij 3 Europese Oesters (creuses)

Zeeuwse / Franse / Irish

Oesterproeverij 3 x 1

Oesterproeverij 3 x 2

Zeeuwse Platte Oesters (per stuk)

Imperial 3/0 (seizoen)

Oester special 3/0 (per stuk)

GERECHTEN UIT DE ZEE

Vis van het moment

Tonijnsteak

Sesamolie / zeegroenten

Gamba's 6 stuks uit de pan

Knoflookboter / zeegroenten

Bouillabaisse (2 pers.)

Vis / schaal- en schelpdieren / saffraanbouillon.

Fruits de Mer

(lauw / warm)

Kreeft (500 gr.)

(in Oosterschelde water gekookt)

Canadese / Europese kreeft

Home made mayonaise / zeegroenten

Oosterschelde Kreeft.

(in Oosterschelde water gekookt)

Home made mayonaise / zeegroenten

(seizoen april t/m 15 juli)

Pasta Scampi

Pittige knoflookroomsaus / zeegroenten

King Crab

Home made mayonaise / zeegroenten

Zeetong (350 - 400 Gram)

Gebakken in bruisende roomboter / zeegroenten

Noordzee Krabbenpoten

Home made mayonaise / brood / zeegroenten

MOSSELEN UIT ZEELAND

GOUDMERK / TOP KWALITEIT

Mosselen gekookt Natuur

Mosselen gekookt met donker bier

Mosselen gekookt met witte wijn

Mosselen gekookt met Pernod

Wij koken onze mosselen met ui / prei .

In seizoen ui / lamsoor / zeekraal

Wok mosselen (Recept van Carla)

Mosselen gewokt in lookboter / room /

seizoengroenten

VLEES VAN DE PLANK

Tournedos 200 gram

Home made pepersaus / frisse sla.

Poussin kip

Kippetje 400 gr met thijm uit de oven

LEKKERE NAGERECHTEN

Bourbon Chocolate

Vanille-ijs / advocaat / slagroom

Brownie

Advocaat / slagroom

Aardbeien

Mascarpone / merengue / slagroom

Appelgebak

Slagroom

Creme Brulee

Kaasplankje Reypenaer

V.S.O.P.