

# TAPA'S

## KOUD<sup>(\*)</sup>

Appel / gerookte rivierpaling .....	2,50 €/stuk
Bloemkool / Graved Lachs .....	2,50 €/stuk
Crème brûlée van foie gras .....	2,50 €/stuk
Gebrande zalm / limoen.....	2,50 €/stuk
Tomaat / garnaal.....	2,50 €/stuk

(\*)Minimum 2 stuks per tapa



# TAPA'S

## WARM<sup>(\*)</sup>

Minicoquille St.-Jacques .....	2,50 €/stuk
Mini loempia .....	2,50 €/stuk
Pomme ostendaise.....	2,50 €/stuk
Scampi appel-currysaus .....	2,50 €/stuk
Scampi fritti .....	2,50 €/stuk
Warme oester champagnesaus .....	2,50 €/stuk

(\*)Minimum 2 stuks per tapa



# SOEPEN

Garnaalsoep .....	6 €/500 ml. - 10 €/liter
Vissoep .....	6 €/500 ml. - 10 €/liter
Kreeftensoep .....	7 €/500 ml. - 12 €/liter



# VOORGERECHTEN

## KOUD

Halve kreeft belle vue.....	15 €/pers.
Oosterse zalm plank.....	15 €/pers.
Zeevruchtenschotel / 2 personen <sup>(*)</sup> .....	40 €
<i>6 oesters, kreukels, wolken, mossels, vongole, messchelpen, ongepelde garnalen, 2 bouquets, 2 snowcrabpoten.</i>	

## WARM

Vispannetje.....	10 €/pers.
Coquilles St.-Jacques.....	12,50 €/pers.
Witlooftaartje / tongfilets.....	15 €/pers.
Kingkrabpoot / basilicumolie.....	20 €/pers.
Luxe aardappel /10 gr. "Imperial Heritage" Caviar.....	30 €/pers.



<sup>(\*)</sup> Kan ook als aperitief dienen

# HOOFDGERECHTEN

Bouillabaisse - croûtons - rouille .....	20 €/pers.
Stoofpotje - zeewolf.....	20 €/pers.
Tongrolletjes - grijze garnaltjes - prei - puree .....	20 €/pers.
Vispannetje - puree.....	20 €/pers.
Zalm - spinazie - waterkers - puree.....	20 €/pers.



# SCAMPIBEREIDING

	Voorgerecht	Hoofdgerecht <sup>(*)</sup>
Curry .....	10 €/pers.	- 15 €/pers.
Diabolique .....	10 €/pers.	- 15 €/pers.
Lookboter.....	10 €/pers.	- 15 €/pers.
Thais .....	10 €/pers.	- 15 €/pers.

<sup>(\*)</sup>Hoofdgerechten met rijst



# PALINGBEREIDING

	Hoofdgerecht
In 't groen.....	20 €/pers.
In de room.....	20 €/pers.
Provencaals.....	20 €/pers.
Van het huis.....	20 €/pers.



# SCHOTELS<sup>(\*)</sup>

Koude schotel .....25 €/pers.

*Escalope van zalm, tongfilets, tomaat garnaal, langoustine, scampi, bouquet, kreeftenvlees, gerookte zalm, rivierkreeftenvlees.*

*Op schotel met gemengde sla, eitjes en asperges.*

*Potjes mayonaise, cocktail, tartaar.*

Koude schotel .....45 €/pers.

*Grote halve kreeft, tongfilets, tomaat garnaal, langoustine, scampi, bouquet, kreeftenvlees, gerookte zalm, rivierkreeftenvlees.*

*Op schotel met gemengde sla, eitjes en asperges.*

*Potjes mayonaise, cocktail, tartaar.*

Noorse schotel .....25 €/pers.

*Gerookte zalm, heilbot, paling, sprotfilets, tomaat garnaal, langoustine, scampi, bouquet, kreeftenvlees, rivierkreeftenvlees.*

*Potjes mayonaise, cocktail, tartaar.*

Extra boontjes en tomaat .....3 €/pers.

Koude aardappelen of pasta .....3 €/pers.



<sup>(\*)</sup> Tijdens de eindejaarsperiode zijn afwijkingen in de samenstelling van de schotels niet mogelijk.



Plateau de fruits de mer .....45 €/pers.

*Zeeuwse diepe oesters (2), Zeeuwse platte oesters (1), Perles de Marcel (2), Gillardeau (1), halve kreeft, halve krab, wulken, kreukels, mossels, palourdes, ongepelde garnalen, pandalus, scampi, langoustine, bouquet.*  
*Potjes mayonaise, cocktail, tartaar.*

Warme schotel .....25 €/pers.

*Escalope van zalm, 4 tongfilets, kreeftenvlees, grijze garnalen, rivierkreeftenvlees, langoustine, scampi, bouquet, rivierkreeftje.*  
*Op schotel overgoten met lichte roomsaus.*

Visfondue of -gourmet .....25 €/pers.

*Verschillende soorten verse vis geschikt op schotel met bijhorende sausjes en visfumet.*  
*Soorten: tong, zalm, lotte, zeewolf, griet, victoriabaars, coquille, roodbaars, dorade, scampi, langoustine, bouquet.*



# KREEFTENBEREIDINGEN

## Canadese kreeft "a la nage"

halve kreeft (350 gr) .....	25,00 €
ganse kreeft (700 gr) .....	50,00 €

## Canadese kreeft "armoricaine"

halve kreeft (350 gr) .....	25,00 €
ganse kreeft (700 gr) .....	50,00 €

## Canadese kreeft / tuinkruidenboter

halve kreeft (350 gr) .....	25,00 €
ganse kreeft (700 gr) .....	50,00 €

## Canadese kreeft / tomaat / basilicum

halve kreeft (350 gr) .....	25,00 €
ganse kreeft (700 gr) .....	50,00 €



# O E S T E R S<sup>(\*)</sup>

Comtesse Oléron	
<i>licht kruidige en zilte smaak, vlezige oester</i> .....	1,50 €/st.
Demoiselles d'Agon	
<i>rijke smaak, ietwat zoutig en zeelavendel</i> .....	1,50 €/st.
Perles de Marcel	
<i>exclusief voor ons geaffineerd "Private Label"</i>	
<i>zilte, nootachtige smaak, oester uit Normandië</i> .....	1,50 €/st.
Pleine Mer de Normandie	
<i>zilte smaak</i> .....	1,50 €/st.
Zeeuwse creuse	
<i>ziltachtige niet te vette smaak</i> .....	1,50 €/st.
Ostra Regal "choix de l'écailler"	
<i>Vlezige oester, fijne nootachtige smaak met een romige ondertoon</i> .....	1,75 €/st.
Gillardeau	
<i>heel vol en vettig, maar met een zachte en zoete nasmaak</i> .....	2,50 €/st.
Zeeuwse platte 4 <sup>ooo</sup>	
<i>romige, minder zilte maar delicate en fijne smaak</i> .....	2,50 €/st.



<sup>(\*)</sup> Minimum 4 oesters per soort

# KAVIAAR

Iranese kaviaar 'Imperial Heritage' .....dagprijs

*Eitjes van gekweekte steur, verfijnde, romige smaak.*

*Korrelgrootte: oscietra en beluga.*

Russische kaviaar 'Imperial Heritage' .....dagprijs

*Eitjes van gekweekte steur, volle, boterachtige smaak.*

*Korrelgrootte: oscietra.*

“CAVIAR NEEDS NO OCCASION, IT IS ONE”

-Harm Brunswyck-

