

CRUSTACEANS & SHELLFISH

OESTERPROEVERIJ - OYSTER TASTING

Stel zelf uw oesterproeverij samen <i>Compose your own oyster tasting</i>	2 st.	6 st.
Oesters van het seizoen <i>Oysters of the season</i>	dagprijs	dagprijs
Wilde Zeeuwse oesters (Creuses) <i>Zilte, metaalachtige, niet te vette smaak Briny, metallic, not too oily flavour</i>	€ 5,00	€ 15,00
Fines de Claires <i>Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak Full, meaty, less briny, subtle taste</i>	€ 6,70	€ 20,00
Murgain oesters <i>Stevig, volle structuur, zilt en zacht Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 8,35	€ 25,00
Tsarskaya oesters <i>Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i>	€ 8,35	€ 25,00
Gillardeau oesters <i>Zoete, vette smaak Sweet, oily taste</i>	€ 9,70	€ 29,00
Zeeuwse Platte oesters 00000 <i>Romig, delicate fijne smaak Creamy, delicate refined taste</i>	€ 9,85	€ 29,50
Wilde oesters gegratineerd <i>Wild oysters gratinated</i>	€ 5,50	€ 16,50



SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN - CRUSTACEANS AND SHELLFISH

Zeeuwse mosselen, gekookt, geserveerd met 3 sausjes <i>Mussels from Zeeland, boiled, served with 3 sauces</i>	dagprijs
Gegratineerde mosselen met cayennepeper, uitjes, bieslook en Goudse kaas <i>Gratinated mussels with cayenne pepper, chopped onions, chives and Gouda cheese</i>	€ 14,50
White Sea gamba's gebakken in knoflookboter geserveerd met aioli <i>Prawns pan fried in garlic butter served with aioli</i>	€ 28,00
Hele kreeft naar keuze bereidt, gekookt à la nage of gegratineerd met uitjes, knoflookboter en kaas <i>Lobster prepared to your choice, boiled à la nage or gratinated with chopped onions, garlic butter and cheese</i>	€ 39,50
Big Black Tiger gamba's met bulgur en harissa <i>Big Black Tiger prawns with bulgur and harissa</i>	€ 31,50
Plateau schaal- en schelpdieren <i>Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, scheermessen, aioli en vinaigrette</i> <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, razor clams and prawns, served with aioli and vinaigrette</i>	Per person € 39,00
Plateau Royaal (minimaal 2 personen) <i>Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, scheermessen, gamba's en kreeft, aioli en vinaigrette</i> <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, razor clams, prawns and lobster, served with aioli and vinaigrette</i>	Per person € 65,00