

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</i> <i>Briny, metallic, not too oily flavour</i>	€ 5,25	€ 15,75
Fines de Claires <i>Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak</i> <i>Full, meaty, less briny, subtle taste</i>	€ 7,00	€ 21,00
Murgain oesters <i>Stevig, volle structuur, zilt en zacht</i> <i>Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 8,50	€ 25,50
Tsarskaya oesters <i>Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak</i> <i>Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i>	€ 8,50	€ 25,50
Gillardeau oesters <i>Zoete, vettige smaak</i> <i>Sweet, oily taste</i>	€ 9,75	€ 29,25
Zeeuwse Platte oesters 00000 <i>Romig, delicate fijne smaak</i> <i>Creamy, delicate refined taste</i>	€ 10,00	€ 30,00
Wilde oesters gegratineerd <i>Wild oysters gratinated</i>	€ 5,75	€ 17,25



SCHAAL EN SCHELPDIEREN - 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>	€ 14,75
Gewokte mosselen afgeblust met een saus van Thaise curry, kokos en koriander <i>Stir-fried mussels in a Thai curry sauce, coconut and coriander</i>	€ 15,00
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>	€ 40,00
Grote Black Tiger gamba's gebakken in knoflookolie, citroenrisotto en aioli <i>Big Black Tiger prawns fried in garlic oil, lemon risotto and aioli</i>	€ 35,00
Plateau schelp- en schaaldieren <i>Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, krabpoten, aioli en vinaigrette</i> <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, crab legs and prawns, served with aioli and vinaigrette</i>	Per person € 40,00
Plateau Royaal (minimaal 2 personen) <i>Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, krabpoten, gamba's en kreeft, aioli en vinaigrette</i> <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, crab legs, prawns and lobster, served with aioli and vinaigrette</i>	Per person € 67,50