

OESTERS	2 st.	6 st.
Fine de Claire Romige maar zilte smaak	€ 7,50	€ 21,00
Rock Oyster (Irisch) Delicate fijne smaak	€ 8,00	€ 23,00
Oester speciaal Met exotische dressing	€ 9,50	€ 26,00
Creuses rockefeller Creuses gegratineerd	€ 8,50	€ 24,00

PROEVERIJ 3 stuks: € 12,25 | 6 stuks: € 24,00

TAPAS

Bergsdiep tapasplank (te bestellen vanaf 2 pers.) p.p. € 14,50
Garnaalbitterballen, steurgarnalen, gefrituurde gamba's, kibbeling, mosseltjes en gemarineerde ansjovis met chilisaus en knoflookmayonaise

SASHIMI

Sashimi van tonijn € 14,50
Geserveerd met wasabi en sojasaus

Sashimi van zalm € 14,50
Geserveerd met wasabi en sojasaus

Sashimi duo van zalm en tonijn € 14,50
Geserveerd met wasabi en sojasaus

KINDERMENU t/m 12 jaar

Kibbeling met friet & kinderijsje € 13,50

Frikandel met friet & kinderijsje € 11,50

Sliptong met friet & kinderijsje € 14,50



SENIOREN MENU

Elke maandag verwelkomen wij 55-plussers met een 3-gangen diner inclusief een glas wijn en koffie

€ 26,95

(bij dit menu serveren wij geen kraanwater, menu niet geldig op feestdagen)

Heeft u last van een voedselallergie? Meld het ons!

VOORGERECHTEN

Hollandse garnalen € 18,50
Wakamé, cocktailsaus en garnalenbitterbal

Duo van coquilles en scampi's € 18,50
Met een crème van gele wortel en een crunch van wasabi

Huisgerookte Oosterschelde paling € 17,00
Met een appel-perencompôte, soepje van sojabonen en appelstroop

Tataki van zalm en tonijn € 17,50
Met wakamé, enoki, wasabi en edamame boontjes

Vispalet Bergsdiep € 18,50
Hollandse garnalen, gerookte zalm, lauwwarme gerookte paling

Scampi's à la pil pil € 15,00
Gepelde scampi's in hete olijfolie met knoflook en Spaanse peper

Gegratineerde mosselen (seizoen) € 15,50
Met knoflook en kaas

Tartaar van zalm € 15,50
Met rivierkreeftjes, bloemkoolcrème en een krokantje van serranoham

Scampi's in een krokant jasje € 15,00
Met wakamé, chilimayonaise en wasabi

Runder carpaccio € 14,50
Dun gesneden rundvlees met kappertjes, olijven, parmezaanse kaas en rucola

ELKE DINSDAG:

Proef de zee-menu

Per week wisselend 3-gangen menu
incl. glas wijn en kop koffie **€ 29,95**

(Bij dit menu serveren wij geen kraanwater, menu niet geldig op feestdagen.)

SOEPEN

Gevulde vissoep € 9,50
Gevuld met verse stukjes vis

Bisque € 12,50
Huisgemaakte kreeftensoep gevuld met rivierkreeftjes

WANDELING DOOR DE KAART

7 kleine gerechtjes door onze menukaart (alleen te bestellen per tafel)

te bestellen tot 19.30 uur **€ 55,- p.p.**

1 tafel = 1 rekening, bedankt voor uw begrip!

SCHAAL- & SCHELPDIEREN

Deze gerechten worden geserveerd met verse friet.

Gegrilde gamba's € 33,50
Met knoflook, rode peper en olie

Vis paella € 25,50
Gevuld met schaal- en schelpdieren (40 minuten bereidingstijd)

Bouillabaisse € 30,50
Heilbot, gamba's en schelpen overgoten met een kreeftenbisque

Zeeuwse mosselen (seizoen) € 25,00
Gekookt of gewokt op Aziatische wijze

Bergsdiep plateau € 33,00
Oester, krabschaar, scampi, steurgarnaal en gewokte mosselen

Pasta aglio e olio € 25,50
Met scampi's, knoflook, olie, peper en zilte groenten

Nova Scotia Kreeft *dagprijs*
Gekookt of gebakken of gegratineerd, geserveerd met huisgemaakte mayonaise

Fruits de Mer Royaal

Diverse warme en koude schaal- en schelpdieren, 1/2 kreeft, langoustines, diverse schelpensoorten, oesters en krabscharen **€ 85,00 p.p.** (minimaal 2 personen)

SPECIALITEITEN VIS

Onze visspecialiteiten worden geserveerd met verse friet.

Dorade a la sal heel € 26,50
Dorade in zoutkorst, citroen (40 minuten bereidingstijd)

Zalmfilet op Oosterse wijze € 27,50
Met asperges en zilte groenten

Vispan uit de oven € 25,50
Gevuld met scampi's en verschillende vissoorten in roomsaus

Tonijn filet € 28,50
Met Aziatische groenten, sojasaus en een krokantje van sesam

Zeebaars filet € 27,50
Met aspergerisotto, doperwtencrème en garnalensaus

Heilbot filet € 26,50
Met een kruidenkorst, kreeftensaus en schelpen

Trio van vis € 30,50
Zalm, zeebaarsfilet, sliptong op een bedje van groenten

VIS NATUREL

Onze naturel vis wordt gebakken en geserveerd met verse friet en groenten.

Zalm moot € 26,00
Sliptong *dagprijs*
Heilbot filet € 25,00
Zeetong (+/- 500 gram) *dagprijs*
Tonijn filet € 27,00
Zeebaars filet € 25,00

VLEES

Biefstuk € 26,50
met seizoensgroenten en pepersaus

Varkenshaas € 25,50
omwikkeld met spek en een saus van paddenstoelen

SUPPLEMENTEN

Extra saus € 1,50
Keuze uit kreeftensaus, remoulade
Mayonaise € 1,00
Brood met smeersels € 5,00
Extra portie friet € 4,95
Aardappelkroketjes € 5,50
Roseval aardappeltjes € 4,00
Salade rauwkost (p.p.) € 3,50
Warme groenten (van het seizoen) € 5,50

DESSERTS

Crème brûlée € 8,75
Met een bolletje vanille-ijs

Sinaasappel panna cotta € 8,75
Met yoghurtijs en meringue

Carpaccio van ananas € 8,75
Met Malibu-crème, vanille-ijs en vers fruit

Trio van chocolade € 9,25
Chocolademousse, witte chocolade-ijs en een moelleux

Dame blanche € 9,25
Vanille-ijs met huisgemaakte chocoladesaus

Aardbeien romanoff € 9,00
Mousse van aardbeien, meringue en bolletje vanille-ijs

Limoncello tiramisu € 9,50
Met citroen-ijs en meringue

Kaasplankje € 15,50
5 soorten kaas met compôte

1 tafel = 1 rekening, bedankt voor uw begrip!