

## OESTERS

	2 st.	6 st.
<b>Fine de Claire</b> Romige maar zilte smaak	€ 7,50	€ 21,00
<b>Rock Oyster (Irish)</b> Delicate fijne smaak	€ 8,00	€ 23,00
<b>Oester speciaal</b> Met exotische dressing	€ 9,50	€ 26,00
<b>Creuses rockefeller</b> 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  
Garnaal bitterballen, steurgarnalen, gefrituurde gamba's, kibbeling, mosseltjes en gemarineerde ansjovis met chilisaus en knoflookmayonaise

## SASHIMI

<b>Sashimi van tonijn</b> Geserveerd met wasabi en sojasaus	€ 14,50
<b>Sashimi van zalm</b> Geserveerd met wasabi en sojasaus	€ 14,50
<b>Sashimi duo van zalm en tonijn</b> Geserveerd met wasabi en sojasaus	€ 14,50

## KINDERMENU t/m 12 jaar

<b>Kibbeling met friet &amp; kinderijsje</b>	€ 13,50
<b>Frikandel met friet &amp; kinderijsje</b>	€ 11,50
<b>Sliptong met friet &amp; kinderijsje</b>	€ 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)

## VOORGERECHTEN

<b>Hollandse garnalen</b> Wakamé, cocktailsaus en garnalenbitterbal	€ 18,50
<b>Duo van coquilles en scampi's</b> Met een crème van gele wortel en een crunch van wasabi	€ 18,50
<b>Huisgerookte Oosterschelde paling</b> Met een appel-perencompôte, soepje van sojabonen en appelstroop	€ 17,00
<b>Tataki van zalm en tonijn</b> Met wakamé, enoki, wasabi en edamame boontjes	€ 17,50
<b>Vispalet Bergsdiep</b> Hollandse garnalen, gerookte zalm, lauwwarme gerookte paling	€ 18,50
<b>Scampi's à la pil pil</b> Gepelde scampi's in hete olijfolie met knoflook en Spaanse peper	€ 15,00
<b>Gegratineerde mosselen (seizoen)</b> Met knoflook en kaas	€ 15,50
<b>Tartaar van zalm</b> Met rivierkreeftjes, bloemkoolcrème en een krokantje van serranoham	€ 15,50
<b>Scampi's in een krokant jasje</b> Met wakamé, chilimayonaise en wasabi	€ 15,00
<b>Runder carpaccio</b> Dun gesneden rundvlees met kappertjes, olijven, parmezaanse kaas en rucola	€ 14,50

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

<b>Gevulde vissoep</b> Gevuld met verse stukjes vis	€ 9,50
<b>Bisque</b> Huisgemaakte kreeftensoep gevuld met rivierkreeftjes	€ 12,50

**WANDELING  
DOOR DE KAART**

te bestellen tot 19.30 uur

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

€ 55,- p.p.

**1 tafel = 1 rekening, bedankt voor uw begrip!**

Heeft u last van een voedselallergie? Meld het ons!

## SCHAAL- & SCHELPIEREN

Deze gerechten worden geserveerd met verse friet.

<b>Gegrilde gamba's</b>	€ 33,50
Met knoflook, rode peper en olie	
<b>Vis paella</b>	€ 25,50
Gevuld met schaal- en schelpdieren (40 minuten bereidingstijd)	
<b>Bouillabaisse</b>	€ 30,50
Heilbot, gamba's en schelpen overgoten met een kreeftenbisque	
<b>Zeeuwse mosselen (seizoen)</b>	€ 25,00
Gekookt of gewokt op Aziatische wijze	
<b>Bergdiep plateau</b>	€ 33,00
Oester, krabschaar, scampi, steurgarnaal en gewokte mosselen	
<b>Pasta aglio e olio</b>	€ 25,50
Met scampi's, knoflook, olie, peper en zilte groenten	
<b>Nova Scotia Kreeft</b>	<i>dagprijs</i>
Gekookt of gebakken of gegratineerd, geserveerd met huisgemaakte mayonaise	

### Fruits de Mer Royal

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.

<b>Dorade a la sal heel</b>	€ 26,50
Dorade in zoutkorst, citroen (40 minuten bereidingstijd)	
<b>Zalmfilet op Oosterse wijze</b>	€ 27,50
Met sesam en zilte groenten	
<b>Vispan uit de oven</b>	€ 25,50
Gevuld met scampi's en verschillende vissoorten in roomsaus	
<b>Tonijn filet</b>	€ 28,50
Met Aziatische groenten, sojasaus en een krokantje van sesam	
<b>Zeebaars filet</b>	€ 27,50
Met kreeftenrisotto en doperwtencrème	
<b>Heilbot filet</b>	€ 26,50
Met een kruidenkorst, kreeftensaus en schelpen	
<b>Trio van vis</b>	€ 30,50
Zalm, zeebaarsfilet, sliptong op een bedje van groenten	
<b>Paling (gebakken of gestoofd)</b>	<i>dagprijs</i>
Indien voorradig	

## VIS NATUREL

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

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

## VLEES

<b>Biefstuk</b>	€ 26,50
met seizoensgroenten en pepersaus	
<b>Varkenshaas</b>	€ 25,50
omwikkeld met spek en een saus van paddenstoelen	

## SUPPLEMENTEN

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

## DESSERTS

<b>Crème brûlée</b>	€ 8,75
Met een bolletje vanille-ijs	
<b>Sinaasappel panna cotta</b>	€ 8,75
Met yoghurtijs en meringue	
<b>Carpaccio van ananas</b>	€ 8,75
Met Malibu-crème, vanille-ijs en vers fruit	
<b>Trio van chocolade</b>	€ 9,25
Chocolademousse, witte chocolade-ijs en een moelleux	
<b>Dame blanche</b>	€ 9,25
Vanille-ijs met huisgemaakte chocoladesaus	
<b>Aardbeien romanoff</b>	€ 9,00
Mousse van aardbeien, meringue en bolletje vanille-ijs	
<b>Limoncello tiramisu</b>	€ 9,50
Met citroen-ijs en meringue	
<b>Kaasplankje</b>	€ 15,50
5 soorten kaas met compôte	

1 tafel = 1 rekening, bedankt voor uw begrip!