

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

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

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 Gevuld met verse stukjes vis	€ 9,50
Bisque 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!

SCHAAL- & SCHELPIEREN

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 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.

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 tiramisù	€ 9,50
Met citroen-ijs en meringue	
Kaasplankje	€ 15,50
5 soorten kaas met compôte	

1 tafel = 1 rekening, bedankt voor uw begrip!