

OESTERS	2 st.	6 st.
<b>Fine de Claire</b> Romige maar zilte smaak	€ 7,50	€ 21,00
<b>Rock Oyster (Irisch)</b> Delicate fijne smaak	€ 8,00	€ 23,00
<b>Oester speciaal</b> Met exotische dressing	€ 9,50	€ 26,00
<b>Creuses rockefeller</b> Creuses gratineerd	€ 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** € 13,00  
Geserveerd met wasabi en sojasaus

**Sashimi duo van zalm en tonijn** € 14,00  
Geserveerd met wasabi en sojasaus

## KINDERMENU

**Kibbeling met friet & kinderijsje** € 12,50

**Frikandel met friet & kinderijsje** € 10,50

**Sliptong met friet & kinderijsje** € 13,50



### 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** € 16,50  
Wakamé, cocktailsaus en garnalenbitterbal

**Coquilles** € 18,50  
Met een crème van bloemkool en een krokantje van seranoham en hazelnoot

**Huisgerookte Oosterschelde paling** € 16,50  
Met krokante groentjes en een rode biet mayonaise

**Tataki van zalm en tonijn** € 17,00  
Met wakamé, enoki, wasabi en edamame boontjes

**Vispalet Bergsdiep** € 17,50  
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)** € 14,50  
Met knoflook en kaas

**Tartaar van zalm** € 15,50  
Met rivierkreeftjes, pastinaakcrème en een krokantje van seranoham

**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 stukjes kreeft

### WANDELING DOOR DE KAART

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

## € 52,50

te bestellen tot 19,30 uur

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

## SCHAAL- & SCHELPDIEREN

Deze gerechten worden geserveerd met verse friet.

**Gamba's** € 31,00  
In kreeftensaus

**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)** € 24,50  
Gekookt of gewokt op aziatische wijze

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

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

### Fruits de Mer Royaal

Diverse warme en koude schaal- en schelpdieren,  
1/2 kreeft, langoustines, diverse schelpensoorten, oesters en krabscharen **€ 75,00 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 uit de oven** € 26,50  
Met mozzarella en pesto

**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 parelcouscous, rode biet en safraansaus

**Heilbot filet** € 26,50  
Met een kruidenkorst, witte wijnsaus en broccolimousseline

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

**Pasta pesto met zalm** € 25,50  
Met seizoensgroenten

## VIS NATUREL

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

**Zalm moot** € 25,00  
**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 met mayonaise** € 5,50  
**Aardappelkroketjes** € 3,50  
**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

**Pistache panna cotta** € 8,75  
Met vanille-ijs en hazelnoot

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

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

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

**Kersen romanoff** € 8,75  
Mousse van kersen, meringue en bolletje vanille-ijs

**Tiramisu van speculaas** € 9,00  
Met vanille-ijs

**Warme appel crumble** € 8,75  
Met vanille-ijs

**Kaasplankje** € 15,50  
5 soorten kaas met compot

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