

OESTERS	2 st.	6 st.
Fine de Claire Romige maar zilte smaak	€ 6,50	€ 18,50
Rock Oyster (Irisch) Delicate fijne smaak	€ 8,00	€ 23,00
Oester speciaal Met sesam vinaigrette, enoki en bosui	€ 8,50	€ 24,00
Creuses rockefeller Creuses gegratineerd	€ 7,50	€ 21,00

PROEVERIJ 3 stuks: € 11,50 | 6 stuks: € 22,00

TAPAS

Bergsdiep tapasplank Garnaalbitterballen, steurgarnalen, gefrituurde gamba's, kibbeling, mosseltjes en gemarineerde ansjovis met chilisaus en knoflookmayonaise	p.p.	€ 15,00
---	------	---------

SASHIMI

Sashimi van tonijn Geserveerd met wasabi en sojasaus	€ 14,00
--	---------

Sashimi van zalm Geserveerd met wasabi en sojasaus	€ 12,75
--	---------

Sashimi duo van zalm en tonijn Geserveerd met wasabi en sojasaus	€ 13,25
--	---------

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 Wakamé, cocktailsaus en garnalenbitterbal	€ 15,50
--	---------

Duo van coquilles en scampi's Met een crème van knolselderij en krokante uitjes	€ 16,50
---	---------

Huisgerookte Oosterschelde paling Op een bedje van wakamé en een appel-perencompote	€ 16,50
---	---------

Tataki van tonijn Met soja bonen, enoki en een crunch van wasabi	€ 16,95
--	---------

Vispalet Bergsdiep Hollandse garnalen, gerookte zalm, lauwwarme gerookte paling	€ 16,50
---	---------

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

Gegratineerde mosselen (seizoen) Met knoflook en kaas	€ 14,00
---	---------

Carpaccio van tonijn Met een crème van wasabi, sesam en rucola	€ 14,50
--	---------

Scampi's in een krokant jasje Met wakamé, chilimayonaise en wasabi	€ 14,00
--	---------

Runder carpaccio Dun gesneden rundvlees met kappertjes, olijven, parmezaanse kaas en rucola	€ 14,00
---	---------

ELKE DINSDAG EN DONDERDAG BIJ ONS:

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 stukjes kreeft	€ 11,00
--	---------

WANDELING DOOR DE KAART

te bestellen tot 20.00 uur

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

€ 49,50

SCHAAL- & SCHELPDIEREN

Deze gerechten worden geserveerd met verse friet.

Gamba's In kreeftensaus	€ 29,50
-----------------------------------	---------

Vis paella Gevuld met schaal- en schelpdieren (40 minuten bereidingstijd)	€ 24,50
---	---------

Bouillabaisse Schaal- en schelpdieren overgoten met een kreeftenbisque	€ 29,50
--	---------

Zeeuwse mosselen (seizoen) Gekookt of gewokt op Mediterraanse wijze	€ 24,50
---	---------

Bergsdiep plateau Oester, krabschaar, scampi, steurgarnaal en gewokte mosselen	€ 31,50
--	---------

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

Pasta aglio e olio Met gamba's, knoflook en rode peper	€ 23,50
--	---------

Fruits de Mer Royaal

Diverse warme en koude schaal- en schelpdieren,
1/2 kreeft, langoustines, diverse schelpensoorten, oesters en krabscharen **€ 69,50 p.p.** (minimaal 2 personen)

SPECIALITEITEN VIS

Onze visspecialiteiten worden geserveerd met verse friet.

Dorade a la sal heel Dorade in zoutkorst, citroen (40 minuten bereidingstijd)	€ 24,50
---	---------

Zalmfilet op Oosterse wijze Met tauge, paksoi en soja	€ 25,50
---	---------

Vispan uit de oven Gevuld met scampi's, verschillende vissoorten in roomsaus	€ 24,50
--	---------

Tonijn filet Met seizoensgroente, krokantje van sesam en sojasaus	€ 27,50
---	---------

Zeebaars filet Met zoete aardappelcrème, radijs, eryngii en honinglimoensaus	€ 26,50
--	---------

Heilbot filet Met kruidenrisotto, wortelcremè, mosseltjes	€ 25,95
---	---------

Tarbot heel Met botersaus, paddenstoelen en amandelen	dagprijs
---	----------

Trio van vis Zalm, zeebaarsfilet, sliptong op een bedje van groenten	€ 27,50
--	---------

VIS NATUREL

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

Zalm moot	€ 24,50
Sliptong	dagprijs
Heilbot filet	€ 25,00
Zeetong (+/- 500 gram)	dagprijs
Tonijn filet	€ 26,00
Tarbot heel	dagprijs
Zeebaars filet	€ 25,00

VLEES

Biefstuk met seizoensgroenten en pepersaus	€ 24,50
--	---------

Varkenshaas omwikkeld met spek en een saus van paddenstoelen	€ 23,50
--	---------

SUPPLEMENTEN

Extra saus Keuze uit kreeftensaus, remoulade, botersaus	€ 1,50
---	--------

Mayonaise	€ 0,75
------------------	--------

Brood met smeersels	€ 5,00
----------------------------	--------

Extra portie friet	€ 3,95
---------------------------	--------

Aardappelkroketjes	€ 3,50
---------------------------	--------

Roseval aardappeltjes	€ 3,95
------------------------------	--------

Salade rauwkost (p.p.)	€ 3,50
-------------------------------	--------

Warme groenten (van het seizoen)	€ 4,50
---	--------

DESSERTS

Crème brûlée Met een bolletje vanille-ijs	€ 8,50
---	--------

Aarbeien panna cotta Met bastogne en limoenijs	€ 8,75
--	--------

Carpaccio van ananas Met Malibu-crème en vanille-ijs	€ 8,50
--	--------

Trio van chocolade Chocolademousse, chocolade-ijs en een moelleux	€ 8,50
---	--------

Dame blanche Vanille-ijs met huisgemaakte chocoladesaus	€ 8,50
---	--------

Kersen romanoff Mousse van kersen, meringue en bolletje vanille-ijs	€ 8,50
---	--------

Stroopwafel tiramisu Met caramel-ijs en meringue	€ 8,75
--	--------

Scroppino (liquid desserts) Cava, citroen-ijs, vodka	€ 9,00
--	--------

Kaasplankje 5 soorten kaas met compote en vijgen noten brood	€ 14,50
--	---------