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 foam van peach en zeekraal	€ 9,00	€ 25,00
Creuses rockefeller Creuses gegratineerd	€ 8,50	€ 24,00

PROEVERIJ 3 stuks: **€ 11,75** | 6 stuks: **€ 23,00**

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

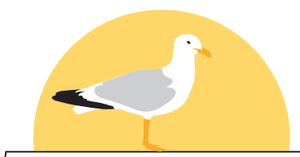
Sashimi duo van zalm en tonijn € 14,00
Geserveerd met wasabi en sojasaus

KINDERMENU t/m 12 jaar

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 € 16,00
Wakamé , cocktailsaus en garnalenbitterbal

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

Huisgerookte Oosterschelde paling € 16,50
Met een taco van rode biet en appelcompote

Tataki van tonijn € 16,95
Met aziatische groente en wasabi

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

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

Gegratineerde mosselen (seizoen) € 14,50
Met knoflook en kaas

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

Scampi's in een krokant jasje € 14,00
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 € 11,50
Huisgemaakte kreeftensoep gevuld met stukjes kreeft

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 € 29,50
In kreeftensaus

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

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

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

Bergsdiep plateau € 32,75
Oester, krabschaar, scampi, steurgarnaal en gewokte mosselen

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

Pasta aglio e olio € 24,50
Met gamba's, knoflook, rode peper en zilte groenten

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* € 24,50
Dorade in zoutkorst, citroen (40 minuten bereidingstijd)

Zalmfilet € 26,50
Met aspergerisotto en zilte groenten

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

Tonijn *filet* € 27,50
Met paksoi, taugé, sojasaus en een krokantje van sesam

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

Heilbot *filet* € 26,50
Met een kruidenkorst, kokkels en kreeftensaus

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

VIS NATUREL

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

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

VLEES

Biefstuk € 25,00
met seizoensgroenten en pepersaus

Varkenshaas € 24,00
omwikkeld met spek en een saus van paddenstoelen

SUPPLEMENTEN

Extra saus € 1,50
Keuze uit kreeftensaus, remoulade

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)	€ 5,50

DESSERTS

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

Mango panna cotta € 8,75
Met bastogne en limoenijs

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

Trio van chocolade € 8,75
Chocolademousse, chocolade-ijs en een moelleux

Dame blanche € 8,75
Vanille-ijs met huisgemaakte chocoladesaus

Aardbeien romanoff € 8,75
Mousse van aardbeien, meringue en bolletje vanille-ijs

Tiramisu € 8,75
Van witte chocolade en frambozen

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

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