

OESTERPUT 14

MENU

GEROOKTE ZALM

asperges | beurre blanc

KREEFTENSOEP

gevuld met kreeft

LAMSFILET

gebakken | honing-tijmsaus

ROOD FRUIT

soepje | vanille-ijs

3 GANGEN MENU € 39,50

kreeftensoep | lam | rood fruit

4 GANGEN MENU € 49,50

zalm | kreeftensoep | lam | rood fruit

PLATEAU FRUITS DE MER VOOR 2 PERSONEN, KOUD EN WARM BEREID

2 x 2 soorten oesters | garnalen | pel garnalen | kreukels
kreeft | krabscharen | gamba's | scampi's | kokkels
wulken | scheermessen

per 2 personen te bestellen

€ 57,00 p.p.

OESTERPUT 14

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

OESTERS

	Per stuk	Half dozijn
frankrijk fines de claires oesters	€ 2,75	€ 16,50
frankrijk bretonse oesters	€ 3,00	€ 18,00
ierland majestic oesters	€ 3,75	€ 22,50
ierland royal oesters	€ 3,00	€ 18,00

SUPPLEMENT

ook verkrijgbaar met de bereidingen:

limoen/koriander	€ 3,50 (per 6 te bestellen)
schuim van gin	€ 3,50 (per 6 te bestellen)

Proeverij van 8 oesters

€ 25,00

2 van elke soort

ALS VOOR EN HOOFDGERECHT TE BESTELLEN

OOSTERSCHELDE KREEFT

350 / 700 gram per 100 gr dag prijs
halve/hele naturel | huisgemaakte mayonaise

KRABSCHAREN

	Voor	Hoofd
voorgerecht / hoofdgerecht	€ 19,50	€ 29,50
huisgemaakte mayonaise		

bij het bestellen als hoofdgerecht serveren wij huis gemaakte friet

MOSSELEN

	Voor	Hoofd
mosselen natuur		€ 22,50
mosselen witte wijn		€ 24,50
mosselen knoflook room		€ 25,00
mosselen, noilly prat vadouvan	€ 17,50	€ 25,00

OESTERPUT 14

VOORGERECHTEN

CARPACCIO € 14,50
crème van truffel | kappertjes | rucola
geraspte parmezaan

GEROOKTE PALING € 18,50
aardappelsalade | basilicum

GEROOKTE ZALM € 17,50
beurre blanc van bieslook | asperges

TONIJN € 19,50
tataki | sushi | gember | wasabi

GARNALEN € 19,50
avocado | bieslookcrème

MOSSELEN NOILLY PRAT € 17,50
noilly prat | vadouvan

SOEPEN

ASPERGESOEP € 9,50
garnituur van gerookte zalm

KREEFTENSOEP € 12,75

KINDERMENU

tomatensoep

kabeljauw of kipvingers

kinderijsje

€ 16,00

OESTERPUT 14

HOOFDGERECHTEN

STEAK TARTARE	€ 24,75
crème van basilicum salade frietjes	
TOURNEDOS	€ 27,75
pepersaus zomeraardappel asperges	
KABELJAUW	€ 25,50
op de huid gebakken dragonmosterdsaus asperges	
ASPERGES À LA FLAMANDE	€ 24,50
boerenham of gerookte zalm gekookt ei hollandaisesaus	
ZEETONG	€ 42,50
puree seizoensgroenten	
LAM	€ 29,50
filet honing-tijmsaus	

voor een perfect gebakken tournedos vragen wij een bak- en rusttijd van ca. 20 à 30 minuten.

*vegetarische voor- en hoofdgerechten op aanvraag.
Allergie? Laat het ons weten.
Wij hanteren één rekening per tafel.*

DESSERTS

ROOD FRUIT	€ 9,50
soepje vanille-ijs	
CRÈME BRULEE	€ 9,75
van vanille bloedsinaasappelsorbet	
DAME BLANCHE	€ 9,50
klassiek bereid	
CHOCOLADE MOELLEUX	€ 11,75
pure chocolade vanille-ijs	

hier vragen wij ca. 20 minuten bereidingstijd voor