

14 EESTERDAG TESTER BORST

MENU

GEROOKTE EENDENBORST

dun gesneden | miso soya reductie | rode ui

UIENSOEP

room | kokkels

HERT

gebakken | rode wijn saus | topinamboer | rode kool stampot

KAAS

assortiment | appelstroop

KARAMEL

hazelnoot ganache | bladerdeeg | sinaasappel parfait | roodfruit

3 GANGEN MENU

eendenborst | hert | karamel

€ 49.50

4 GANGEN MENU

eendenborst | uiensoep | hert | karamel

€ 59.50

5 GANGEN MENU

eendenborst | uiensoep | hert | kaas | karamel

€ 69.50

OESTERPUT 14

OESTERKAART

HK 46 OESTERS

prijs per stuk	€ 4.50
half dozijn	€ 27.00

ZEEUWSE PLATTE OESTERS

prijs per stuk	€ 4.75
half dozijn	€ 28.50

BRU 48 OESTERS

prijs per stuk	€ 3.75
half dozijn	€ 22.50

SUPPLEMENTEN PER OESTER TE BESTELLEN

KOUDE SUPPLEMENTEN

mojito mint limoen	€ 0.95
Thaise oestersaus sesam	€ 0.95
passievrucht rode peper vinaigrette	€ 0.95
gerookte paling crème fraîche	€ 0.95
truffel vinaigrette	€ 0.95
granny smith appel soja tapenade	€ 0.95
miso vinaigrette	€ 0.95
ganzenlever	€ 0.95
ganzenlever truffel	€ 0.95
mosterd zoetzuur	€ 0.95
balsamico parels	€ 0.95
watermeloen dragon	€ 0.95
gin komkommer olijf	€ 0.95
bloody mary granité	€ 0.95
rund ganzenlever truffel	€ 1.45

LAUW WARME SUPPLEMENTEN

beurre blanche	€ 0.95
beurre blanche gerookte paling	€ 0.95
garnalen bouillon Hollandse garnalen	€ 0.95

OESTER PROEVERIJ MET SUPPLEMENTEN

HALF DOZIJD HK 46 OESTERS

€ 32.70

naturel | watermeloen-dragon | granny smith appel |
balsamico parels | bloody mary granité | thaise oestersaus

OESTERPUT 14

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

PLATEAU FRUITS DE MER

koud en warm bereid

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

vanaf 2 personen te bestellen

€ 80.00 P.P.

ALS VOOR- EN HOOFDGERECHT TE BESTELLEN

CANADESE KREEFT 400/500 GRAM
naturel | huisgemaakte mayonaise

HALVE
€ 29.50

HELE
€ 59.00

KRABSCHAREN
huisgemaakte mayonaise

VOOR
€ 28.50

HOOFD
€ 42.50

MOSSELEN

mosselen noilly prat | vandouvan
mosselen crème fraîche | platte peterselie | ui
mosselen groene curry
mosselen knoflook roomsaus
mosselen witte wijn roomsaus
mosselen tomaat | basilicum | bleekselderij
mosselen natuur

VOOR

€ 27.50
€ 27.50
€ 27.50
€ 27.50
€ 27.50
€ 27.50
€ 27.50

HOOFD

€ 35.00
€ 35.00
€ 35.00
€ 35.00
€ 35.00
€ 35.00
€ 35.00

Bij het bestellen als hoofdgerecht serveren wij huisgemaakte friet.

*Al onze gerechten, zowel de voor- als de hoofdgerechten, zijn uitsluitend **per persoon** te bestellen. Mossels to share is niet mogelijk.*

*Voor **extra** friet, brood en salade rekenen wij een supplement.*

BROOD

€ 3.50

FRIET

KLEIN
€ 4.50

GROOT
€ 5.50

14 OESTERPUT

VOORGERECHTEN

LANGOUSTINE CARPACCIO € 24.00
citrus dressing | granny smith | kaviaar

GEROOKTE PALING € 22.00
Iberico ham | rode biet | balsamico

HOLLANDSE GARNALEN – TOMAAT € 22.50
gemarineerd | avocado | basilicum | cocktailschuim

COQUILLES € 24.00
gebakken | doperwt | kalfsvlees | truffel jus

SCHEERMESSEN € 19.75
gewokt | groene curry | kippenbouillon | noedels

GARNALENKROKET EN GARNALEN BISQUE € 24.00
ei – prei salade | brioche toast | cocktail saus

CARPACCIO € 21.00
truffel crème | kappertjes | rucola | Parmezaanse kaas

SOEPEN

KREEFTENSOEP € 18.50

BOSPADDESTOELEN-TRUFFELSOEP € 16.50

OESTERPUT 14

HOOFDGERECHTEN

ZEEWOLF gebakken langoustine saus pompoen risotto	€ 34.50
KABELJAUW zoete aardappel snijboon groene curry saus	€ 36.50
TOURNEDOS gnocchi sjalot balsamico truffel jus	€ 38.50
ZEETONG aardappel puree paksoi	€ 60.00
STEAK TARTARE crème van truffel salade frietjes	€ 36.50

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.*

In de winter maanden bevatten alle plat vissen kuit.

KINDERMENU

TOMATENSOEP

KABELJAUW OF KIPVINGERS
frietjes | kleine salade

KINDERIJS
vanille ijs | slagroom | verrassing

3 GANGEN
€ 24.00

OESTERPUT 14

DESSERTS

PORNSTAR MARTINI DESSERT	€ 14.50
passievrucht curd champagne sorbet 4% meringue	
wijnsuggestie: vilarnau cava brut reserva bio	€ 6.80
 APPELCRUMBLE	€ 14.00
vanille saus karamel ijs	
wijnsuggestie: Clos l'Abeilley sauternes	€ 7.50
 SCROPPINO	€ 12.00
citroen sorbet prosecco vodka	
 KAAS	€ 14.50
assortiment appelstroop	
wijnsuggestie: nectar pedro ximenez	€ 7.50
portsuggestie: taylor's 10 jaar	€ 8.50
 CRÈME BRULÉE	€ 14.00
van vanille chocolade ganache bloedsinaasappel ijs	
wijnsuggestie: Clos l'Abeilley sauternes	€ 7.50
 DAME BLANCHE	€ 12.50
klassiek bereid	
wijnsuggestie: nectar Pedro Ximenez	€ 7.50

SPECIALE KOFFIE

Espresso martini	€ 12.00
Baileys coffee (Baileys)	€ 12.00
French coffee (Grand Marnier of Cointreau)	€ 12.00
Irish coffee (Whisky)	€ 12.00
Italian coffee (Amaretto)	€ 12.00
Spanish coffee (Tia Maria)	€ 12.00
Cuarenta y tres coffee (Licor 43)	€ 12.00
Kahlúa coffee (Kahlúa)	€ 12.00

Alle koffies kunnen decafé bereid worden.

Wij hanteren één rekening per tafel.