

## Voorgerechten

Oosterschelde proeverij *van zalm/paling/hollandse garnaltjes* €18

Tartaar van Tonijn met olijfolie/kappertjes/kwarteleitje €15

Vitello Tonato *kalfscarpaccio/tonijnmayonaise/kappertjes* €14

Salade Caprese *buffelmozzarella/tomaat/pesto* €13

Halve Oosterschelde kreeft warm of koud €9 per 100 gram\*

\* Vraag bij ons bedienend personeel naar de mogelijkheden per gewicht

## Parels uit de delta

Platte oesters 3/6/9 stuks €12/€24/€35

Zeeuwse Creusers 3/6/9 stuks €9/€18/€25

Gegratineerde Zeeuwse oesters 3/6/9 stuks €12/€24/€35

Oester proeverij 2 platte/2 Zeeuwse/2 gratineerd €20

## Soepen

Tomatensoep *verse tomaat/room/kruiden* €7

Aspergesoep *ham/ei/room* €7

Kreeftensoep *verse kreeft/room/Franse cognac* kop/bord €8/€13

*Tip! Het is ook mogelijk om onze heerlijke soepen mee te nemen,  
verpakt per ½ Liter. Vraag ernaar bij ons bedienend personeel.*

## Hoofdgerechten Vis

Tong 1 in de boter gebakken/ravigottesaus/frites 1/2/3 stuks €15/€21/€26

Gamba's knoflookolie/pepertjes/peterselie/frites 3/5 stuks €17/€25

Zeebaars op de huid gebakken/puree/truffelsaus/frites €25

Catch of the day wisselende dagverse vis €dagprijs

Oosterschelde kreeft gekookt in de court bouillon €9 per 100 gram\*

*\*Vraag bij ons bedienend personeel naar de gewicht mogelijkheden*

Oosterschelde paling gebakken of in 't groen met frites € 27/€ 28

## Hoofdgerechten Vlees

Thoolse dikbil Tournedos\* verse groenten/saus naar keuze/frites €26

*\*Letop! Dikbil is vrijwel altijd rosé van kleur*

Ribeye gebakken/verse groenten/saus naar keuze/frites €26

*Alle vleesgerechten geserveerd met een saus naar keuze: Pepersaus, Thijmsaus, Gorgonzolasaus, Bearnaisesaus, Jus*

## Voor de kleine matrozen

Kroket met frietjes/appelmoes/mayonaise €7

Frikandel met frietjes/appelmoes/mayonaise €7

Kipnuggets met frietjes/appelmoes/mayonaise €7

Vissticks met frietjes/appelmoes/mayonaise €7

Tong 1 met frietjes/appelmoes/mayonaise €15

*Indien aanwezigheid van een bepaalde allergieën of dieetwens kunt u terecht bij ons bedienend personeel.*

## **Kreeftenmenu**

Kreeftensoep

*verse kreeft/room/Franse cognac*

-

250gr/500gr Oosterschelde kreeft

*gekookt in de court bouillon met huisgemaakte  
mayonaise/zeegroenten/frites*

-

Dessert

€39/€55

## **Buutengaetsmenu**

Garnalen kroketten

*met zeekraal en huisgemaakte mayonaise*

-

Gebakken Zalm

*met zeegroenten/puree/boter-citroensaus/frites*

-

Dessert

€33

## **Desserts**

Dame Blanche *vanille ijs/callebaut chocoladesaus/slagroom* €7

Weckpot *vanille ijs/boerenjongens/advocaat/slagroom* €7

Crème Brûlée *custard/gekarameliseerde suiker/vanille ijs/slagroom* €6

Dessert van het menu *wisselend dessert* €7

Gember *vanille ijs/pittige gember/room* €7

Kaasbordje *met een selectie van div. kazen* €13

Huisgemaakte appeltaart *vanille ijs/slagroom* €5

Kinderijsje *beker met vanille ijs en slagroom* €4