



## Seafarm's oesterhuis

Aan de basis van de verfijnde smaak van de Seafarm Oysters ligt het zilte bronwater, opgepompt van 80 meter diepte, waarin de oesters tot rust komen en rijpen. Hierin zijn Seafarm Oysters uniek. Door het speciale affineerproces nemen de oesters de mineralen en voedingsstoffen op uit het zuivere bronwater. Dit zorgt dat de Seafarm Oysters zich onderscheiden in een zuivere volle smaak: het 'meroir' van de oesters.

## Oesterproeverij

5 soorten oesters 17,75 | met een glas cava 26,00

Primeur, Grandeur, Robust, Prestige, Supérieur



### PRIMEUR 3,00



Hand geselecteerde Zeeuwse oester. Met stevig vlees en nootachtige smaak. De schelp soms grillig gevormd, heeft een grijswitte tint. Een smaakvolle en toegankelijke oester.

### GRANDEUR 3,50



Opgegroeid met specifieke algen en met zorg omgedraaid, waardoor er een mooie holle, licht groene schelp is ontstaan. Een hint van citrus en watermeloen geeft de oester de typische oestersmaak.

### ROBUST 5,00



Een fluweelzachte oester uit de kustwateren van Ierland, gekweekt te midden van de ruige Connemara parken. Een verfijnde ziltigheid en perfecte balans tussen frisheid van het bronwater en een weelderig romigheid van de oester zelf.

### PRESTIGE 3,25



Een aangename oester uit zuid Portugal. Een mooie vlezige oester met een aangename ziltigheid, een klein zoetje, lekker fris en crispy.

### SUPERIEUR 3,00



Een toegankelijke oester uit de streek Carantec in Frankrijk. Gevoed met algen wat het vlees een groene gloed geeft. De schelp heeft een bijzondere paarse gloed. De smaak heeft veel zilt en mineralen.

Scheutje Hermit Gin op de oester €2,00

