



Seafarm's oesterhuis

De verfijnde smaak van Seafarm Oysters begint bij het zuivere bronwater, rechtstreeks uit onze eigen bron. Hierin rijpen de oesters in alle rust. Dankzij dit unieke affineerproces nemen ze de mineralen en voedingsstoffen op, wat zorgt voor een onderscheidende, pure en volle smaak – het eigen 'meroir' van Seafarm Oysters.

Oesterproeverij

6 verschillende soorten oesters 23,75

Primeur, Grandeur, Supérieur, Prestige, Robust, Royale Grandeur

Tip:
glas cava
8,50

PRIMEUR 3,25



Uit de Grevelingen; deze handgeselecteerde Zeeuwse oester biedt een stevig, vlezig mondgevoel met een subtiele nootachtige ondertoon. De schelp, grillig gevormd met grijswitte tinten, weerspiegelt het wilde karakter van de oester. De smaak is ziltig met nuances van versgemaaid gras – een toegankelijke oester voor zowel fijnproevers als nieuwkomers.

GRANDEUR 3,25



Uit de Oosterschelde en daar verrijkt door de specifieke algen die haar voeden. Deze oester heeft een holle, lichtgroene schelp. De smaak is zacht en mild, met delicate hints van citrus en watermeloen, wat een speelse frisheid geeft. Vlezig en mildzoet – een oester met een elegante finesse.

SUPERIEUR 3,50



Deze Franse oester, afkomstig uit Carantec, valt op door de bijzondere paarse gloed in de schelp en haar subtiel groene vlees, te danken aan de algenvoeding. De smaak is rijk aan zilt en mineralen, met een lichte zoetheid die zich subtiel op de tong nestelt. Toegankelijk en licht van smaak – een verfijnde keuze voor elke oesterliefhebber.

PRESTIGE 4,75



Deze vlezig oester met een verfrissende crispy bite komt uit het zonnige zuiden van Portugal. De combinatie van een aangename ziltigheid, een vleugje zoet en een licht bittere nasmaak, maakt dit een complexe oester met een gelaagde smaakbeleving. Licht metaalachtig en fris – een avontuur voor de smaakpapillen.

ROBUST 4,50



Uit het hart van de ruige kustwateren van Ierland, de Connemara-parken, komt deze fluweelzachte oester met een verfijnde ziltigheid. De balans tussen het frisse bronwater en de weelderige romigheid van het vlees geeft een perfecte zoet-zuur verhouding. Zacht, fris en toch rijk – een oester die de ziel van Ierland weerspiegelt.

ROYALE GRANDEUR 5,50



De koningin onder de Zeeuwse oesters, opgegroeid op de beste percelen van de Grevelingen, met een rijke, volle nootachtige smaak. De platte schelp toont haar imposante jaarringen, en de smaak biedt een explosie van licht rokerige tonen met een metaalachtige bitterheid. Een majestueuze oester voor een onvergetelijke culinaire ervaring.



Austernverkostung

6 verschiedene Austernsorten 23,75

Primeur, Grandeur, Superieur, Prestige, Robust, Royale Grandeur

Tipp:
Glas Cava
8,50

PRIMEUR 3,25

Handverlesene Zeeland-Auster aus dem Grevelingensee mit festem Fleisch und einem dezent nussigen Geschmack. Die Schale ist unregelmäßig geformt und grauweiß. Die salzigen Noten, kombiniert mit einem Hauch von frisch geschnittenem Gras, machen diese Auster zugänglich und geschmackvoll.

GRANDEUR 3,25

Diese Oosterschelde-Auster hat dank der spezifischen Algen, von denen sie sich ernährt, einen einzigartigen hellgrünen Farbton. Mit einem mild-süßen Geschmack, fleischig und einem Hauch von Zitrusfrüchten und Wassermelone – frisch und raffiniert.

SUPERIEUR 3,50

Eine zugängliche französische Auster mit einem grünen Schimmer aufgrund der Algenernährung. Leicht süßlich, salzig und mineralisch, mit manchmal einem besonderen violetten Farbton die Schale – elegant und raffiniert.

PRESTIGE 4,75

Eine fleischige Auster aus Südportugal mit angenehmem Biss. Eine subtile Salzigkeit, Hauch von Süße, leicht bitterer Nachgeschmack und ein subtiler metallischer Touch.

ROBUST 4,50

Aus den rauen Küstengewässern Irlands, mit einer perfekten Balance zwischen Frische und Cremigkeit. Dezent süß-säuerlich und angenehm salzig, eine samtig weiche Auster.

ROYALE GRANDEUR 5,50

Aufgrund ihrer flachen Schale gilt sie als die Königin der Zeeland-Austern. Voll und nussig im Geschmack. Es bietet eine reichhaltige Geschmacksexplosion aus leicht rauchigen Noten und einer metallischen Bitterkeit, eine einzigartige Auster.



Oyster tasting

6 different types of oysters 23,75

Primeur, Grandeur, Superieur, Prestige, Robust, Royale Grandeur

Tipp:
glass of
cava
8,50

PRIMEUR 3,25

Hand-selected Zeeland oyster from the Grevelingen lake, with firm meat and a subtle nutty taste. The shell is irregularly shaped and a grayish-white. Its salty notes, combined with a hint of the aroma of freshly mown grass, make this oyster accessible and tasty.

GRANDEUR 3,25

This Eastern Scheldt oyster has a unique light green hue thanks to the specific algae that nourish it. With a mild, sweet taste, it's quite meaty and contains hints of citrus and watermelon – fresh and refined.

SUPERIEUR 3,50

An accessible French oyster with a green glow due to its algae nutrition. Its taste is slightly sweet and salty at the same time, and rich in minerals. Elegant and refined, with sometimes a particular purple hue to the shell.

PRESTIGE 4,75

A meaty oyster from southern Portugal with a pleasant bite. It offers a subtle saltiness with a hint of sweetness, and a slightly bitter aftertaste with a subtle, metallic touch.

ROBUST 4,50

From the rough coastal waters of Ireland, with a perfect balance between freshness and creaminess. Subtly sweet-sour and pleasantly salty, this is a velvety soft oyster.

ROYALE GRANDEUR 5,50

With its flat shell, it's known as the queen of Zeeland oysters. Full and nutty in taste, it offers a rich flavor explosion of slightly smoky notes and a metallic bitterness – a thoroughly unique oyster.

