

Seafarm's oesterhuis

Aan de basis van de verfijnde smaak van de Seafarm Oysters ligt het zilte bronwater, opgepompt uit onze waterputten, 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 16,00 | met een glas mousserende wijn 24,00

Grandeur, Robust, Prestige, Superieur, Nova Scotia



GRANDEUR 3,00



Van de beste kweekpercelen in de Oosterschelde. 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.

Wijntip: macabeu, chardonnay, Clos Montblanc Castell

ROBUST 3,00



Afkomstig uit het nationaal Connemara park in Ierland, een oester met een robuust karakter. Een volle nootachtige smaak met op zijn tijd een vleugje citrus.

Wijntip: Brut de Zélande, Wijnhoeve de Kleine Schorre

PRESTIGE 3,50



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

Wijntip: verdejo, Castillo de la Mota

SUPERIEUR 2,50



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.

Wijntip: sauvignon blanc, Les Nuages

NOVA SCOTIA 4,50



Een unieke Canadese oester uit Nova Scotia, 7 jaar oud! Zacht, romig, klein maar erg vol van smaak. Bij uitstek geschikt als aperitief oester.

Wijntip: cava brut, Castillo de Montblanc

**Nieuwsgierig naar onze oesterbassins?
Neem een kijkje door het raam in ons restaurant!**

