



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

6 soorten oesters 18,00 | met een glas cava 26,50

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



PRIMEUR 2,50



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 3,00



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 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.

PRESTIGE 3,00



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

SUPERIEUR 2,75



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.

ROYALE GRANDEUR 4,50



Koningin onder de Zeeuwse oesters, volgroeid op topperdelen. Met volle nootachtige smaak en mooie groeiringen op de platte schelp.

Scheutje Hermit Gin op de oester €2,00





PRIMEUR 2,50

Handverlesene Zeeland – Auster. Mit festen Fleisch und nussigem Geschmack. Die Schalemanchmal unregelmäßig geformt, hat einen grauweißen Farbton. Eine geschmackvolle und zugängliche Auster.

GRANDEUR 3,00

Diese Zeeland Austern stammen aus den besten Parzellen mit einer besonderen Farbe und einen weichen Geschmack. Mit ein Hauch von Zitrusfrüchten und Melonen.

ROBUST 3,00

Aus dem Connemara-Nationalpark in Irland stammend, eine Auster mit robustem Charakter. Ein voll nussiger Geschmack mit hin und wieder einem Hauch von Zitrusfrüchten.

PRESTIGE 3,00

Eine angenehme Auster aus Südportugal. Eine schöne fleischige Auster mit angenehmer Salzigkeit, etwas Süße, schön frisch und knusprig.

SUPERIEUR 2,75

Eine zugängliche Auster aus der Region Carantec in Frankreich. Gefüttert mit Algen, die dem Fleisch einen grünen Schimmer verleihen. Die Schale hat einen besonderen violetten Schimmer. Der Geschmack hat viel Salz und Mineralien.

ROYALE GRANDEUR 4,50

Königin unter den zeeländischen Austern, ausgewachsen auf den obersten Parzellen. Mit einem vollen nussigen Geschmack und schönen Wachstumsringenauf der flachen Schale.

Spritzer Hermit Gin auf der Auster 2,00 €



PRIMEUR 2,50

Hand selected Zeeland oyster. With firm meat and nutty taste. The shell, sometimes irregularly shaped, has a gray – white tint. A tasteful and accessible oyster.

GRANDEUR 3,00

From the best plots. Raised with specific algae and turned over with care, creating a beautiful hollow, light green shell. A hint of citrus and watermelon gives the oyster its typical oyster flavour.

ROBUST 3,00

Originating from the Connemara National Park in Ireland, an oyster with a robust character. A full nutty flavor with a hint of citrus every now and then.

PRESTIGE 3,00

A pleasant oyster from southern Portugal. A nice fleshy oyster with a pleasant saltiness, a little sweetness, nice and fresh and crispy.

SUPERIEUR 2,75

An accessible oyster from the Carantec region in France. Fed with algae which gives the meat a green glow. The shell has a special purple glow. The taste has a lot of salt and minerals.

ROYALE GRANDEUR 4,50

Queen among the Zeeland oysters, fully grown on the top plots. With a fully nutty taste and beautiful growth rings on the flat shell.

Splash of Hermit Gin on the oyster €2.00