

Menukaart Bergsdiep

OESTERPROEVERIJ

	2 st.	6 st.
Zeeuwse creuse Romige maar zilte smaak. Ze worden duurzaam gekweekt in de Oosterschelde, MSC	€ 3,75	€ 11,00
Zeeuwse platte oester 0000 Romig, minder zilt, delicate fijne smaak	€ 6,50	€ 19,00
Umami oester Unieke smaak, hartig, zoet, romig, zilt, vol en nootachtig	€ 8,00	€ 23,50
Ierse creuse, 'Pearls of Ireland' Oostkust van Ierland. Ze hebben een volle smaak, licht zout met een klein zoetje in de nasmaak	€ 4,00	€ 11,75
Franse creuse Charente Maritieme De smaak van de oester is zacht en aromatisch	€ 4,75	€ 14,00
Zeeuwse creuses Rockefeller Zeeuwse creuses gegratineerd met platte peterselie, lente-ui, selderij, dragon, kervel en pernot	€ 4,75	€ 14,00

SUSHI & SASHIMI

	4 st.	8 st.
Dragon Roll Met gefrituurde gamba, avocado, unagi (japanse paling) en tobiko (kuit van de vliegende vis)		€ 16,50
California Roll Met krab, avocado, komkommer, tobiko en Japanse mayonaise	€ 8,00	€ 14,50
Death by Tuna Roll Binnenste buiten rol met rauwe tonijn, komkommer, avocado en wasabi mayonaise	€ 9,00	€ 16,50
Sashimi van tonijn Met avocado en limoenmayonaise		€ 9,50
Sashimi van Schotse zalm Met soja, wasabi en gember		€ 7,50
Sashimi duo van Schotse zalm en tonijn		€ 8,50

MENU'S

Proef de zee menu

€ 19,50

Per week wisselend 3-gangen keuzemenu

Kids

Fish and chips & ijs

€ 9,50

Of

Hamburger met friet & ijs

€ 9,50

Vegetarisch 3-gangen

€ 19,50

Voorgerecht - hoofdgerecht – nagerecht

Senioren menu

€ 19,50

Elke maandag verwelkomen wij 55-plussers met een 3-gangen diner inclusief 1 glas wijn en koffie

VOORGERECHTEN

Bergsche ansjovis taartje

€ 9,75

Gefileerde en ingelegde *ansjovis van C.J.van Dort*, tomaat, olijfolie en avocado

Gemarineerde coquilles met gerookte paling

€ 12,50

Mousse en dobbelstenen van gerookte paling, soja vinaigrette en een bieslookroom

Tartaar van zeebaars geserveerd op een biscuit

€ 10,50

Tartaar aangemaakt met peper, zeezout en olijfolie

3 bereidingen tonijn

€ 14,00

Cannelloni met een tartaar van tonijn, crème van tonijn en kort gebakken tonijn

Stellendamse garnalen

€ 12,00

Emulsie van bloemkool met een salade van Stellendamse garnalen en garnalenkroket

Gemarineerde makreel

€ 8,75

Met haricots verts, cherry tomaat en een dressing van witte balsamico

Gemarineerde langoustine

€ 12,50

Gemarineerde langoustine, framboos, rode biet en vanille olie

Tartaar van 100% rund

€ 12,50

Handgesneden aangemaakt met mosterd, worcestersaus daarbij geserveerd een verse eidooier

Vitello tonato

€ 10,50

Zacht gegaarde kalfsmuis flinterdun gesneden met een mayonaise van tonijn, kappertjes, zongedroogde tomaat, rucola en parmezaan

Vegetarisch crème van polderaardappel

€ 9,50

En daslook met morieljes, jus van dragonazijn en jonge zuringtakjes

SALADES

Salade nicoise	€ 11,50
Romeinse sla met gegrilde tonijn, hardgekookt ei, haricots verts & rode ui	
Salade van zeeduivel	€ 13,50
Veldsla zacht gegaarde zeeduivel met martini, rijpe mango en granaatappel	
Caesar salad	€ 9,50
Mini binsla, gegrilde kip, knoflookmayonaise, hard gekookt ei, croutons en parmezaan	

SOEPEN

Vissoep	€ 6,50
Gevulde vissoep, rouille en een crouton	
Bisque	€ 7,50
Huisgemaakte kreeftensoep met citroengras	
Soep van de dag	€ 5,50

SCHAAL & SCHELPDIEREN

Gamba's a la pil pil		€ 12,50
Gepelde gamba's in hete olijfolie met knoflook en Spaanse peper		
Zeelands roem mosselen		€ 19,50
Gekookt in witte wijn en een groenten bouquet met 3 sausjes		
Gegratineerde Zeeuwse mosselen		€ 12,50
Rauw open gestoken daarna gegratineerd met lookboter & kaas		
Schelpen uit de wok		€ 14,50
Mosselen, kokkels van het wad en zwaardschedeschelpen met knoflook, sjalot, tomaat, zeekraal, platte peterselie, pernot		
Noordzee krabscharen		€ 9,50
Noordzee krabscharen met huisgemaakte mayonaise en citroen		
Gekookte Nova Scotia kreeft		€ 34,50
Gekookt in kruidenbouillon met huisgemaakte mayonaise		
Gebakken Nova Scotia kreeft		€ 36,50
Gebakken kreeft met look en een salade van zilte groenten		
Bergsdiep plateau schaal & schelpdieren	p.p	€ 19,50
Met oesters, krabscharen, garnalen, mosselen, kokkels en gamba (minimaal 2 personen)		
Fruits de Mer Royaal	p.p	€ 59,50
Verschillende oesters, mosselen, kokkels, krabscharen, gamba, garnalen, scheermessen, langoustine, halve kreeft met aioli (minimaal 2 personen)		

SPECIALITEITEN VIS

Gebakken zeeduivel

€ 21,50

Met een krokante korst van tomaat en een saus van spinazie af
gegarneerd met verschillende soorten tomaat en veldsla blaadjes

Dorade a la sal

€ 19,50

Hele dorade bereid op Spaanse wijze in zoutkorst met tijm, rozemarijn,
oregano en sali in zijn geheel voor in de korst geserveerd (35 minuten)

Oosterschelde paling in het groen

€ 24,00

Gestoofde, met laurier, koriander, salie, munt, dille, kervel, peterselie,
dragon, citroenmelisse, spinazie, sjalot, knoflook

Gegrilde Noordzee zeetong (500 gram)

Dagprijs

Met krabsalade, crème van artisjokken en ziltige plantjes

Zeebaars met kokkels van het Wad

€ 22,50

Op de huid gebakken zeebaars, groene asperges en een saus
van crème fraîche

Licht gepekeld kabeljauw

€ 17,50

Licht gepekeld met gemarineerde venkel, spicy tomaat en
een soja vinaigrette

Bouillabaise

€ 21,50

Bouillabaisse gevuld met zeebaarsfilet, langoustine, gamba, mossels,
kokkels en vongole gegarneerd met oesterblad en een groene rouille

VIS NATUREL

Naar uw wens bereid: in zijn geheel, als filet, gebakken, gepocheerd of
gegrild. Geserveerd met dikke friet en salade en remouladesaus

Heel Filet

Oosterschelde paling (seizoen)

€ 19,50

Schotse zalm

€ 13,00

Kabeljauw

€ 13,50

Tonijn

€ 19,50

Grove schol

€ 13,50 € 14,50

Dorade

€ 14,50 € 15,50

Sliptong 3 stuks

€ 18,00

Noordzeetong 500 gram

Dagprijs Dagprijs

Zeebaars

Dagprijs € 19,50

Tarbot

Dagprijs
per 100gr

The Daily Catch Traditional Fish & Chips

€ 13,50 € 13,50

VLEES

Entrecote met verse bearnaise saus

€ 22,50

Gegrilde entrecote met grove groenten ratatouille en
Roseval aardappeltjes

Mega 100% runderburger de Blokstallen

€ 14,50

Hamburger van 100% rund met cheddar cheese geserveerd op
een brioche bun

VEGATARISCH

Hartige taart

€ 14,50

Met geroosterde radijsjes en ricotta

DESSERTS

Dessert van het menu

€ 7,00

Wekelijks wisselend dessert

Bloedsinaasappel, griesmeelpudding en zwarte sesam

€ 8,50

Cilinder van griesmeelpudding met zwarte sesam, crème van
bloedsinaasappel, sinaasappelgelei en bloedsinaasappelgelei

Witte chocolade & citroen

€ 8,50

Witte chocolade mouse, citroenmarshmallow, citroenschuimpjes, citroen
crème en napoleon chips

Gemarineerde peer

€ 8,50

Gemarineerde peer met citroen en huisgemaakte limonade

Vanille en pistache

€ 8,50

Quanelle vanillemouse, taartje van appelcompote, pistache cake, crunche
van amandelen en vanille crème

Sorbet ijs van fruit

€ 8,50

3 verschillende soorten sorbet

Kaasplankje

€ 12,50

Diverse soorten kaas geserveerd met vijgenbrood

DRANKENKAART

HUISWIJNEN

WIT

Sauvignon Blanc 100 % Cave de Pomerols

Frankrijk. Frisse, fruitige droge wijn

Glas Fles 1/2 ltr Fles 0,75 ltr

€ 3,75 € 11,50 € 17,00

Chardonnay 100 % Cave de Pomerols

Frankrijk. Zeer expressief typisch Chardonnay

€ 3,75 € 11,50 € 17,00

Torres, San Valentín Parellada Sémi-Dulce

Spanje, Catalunya. Weelderige en lichtzoete wijn

€ 3,75 € 18,50

ROSE

Rose Petit Pont Domaine Preignes le Vieux

Frankrijk. De smaak is levendig en zoet

€ 3,50 € 11,50 € 17,00

ROOD

Merlot Domaine Preignes le Vieux

Frisse robijnrode wijn, ronde volle smaak

€ 3,50 € 11,50 € 17,00

BUBBELS

Prosecco, Prodry, Frizante, Montelvini

€ 3,75 € 11,50 € 17,00

WITTE WIJNEN

LICHT & FRIS

Fles

Torres, Mas Rabell Blanco Spanje, Catalunya

€ 20,00

Fris, sappig en fruitig aroma.

Bij zeevruchten en voorgerechten met vis

Markowitsch, Grüner Veltliner 2014 Oostenrijk

€ 26,50

Licht kruidig en strakdroog.

Bij gegrilde vissoorten

Mas Ekun, Sauvignon Blanc Chili, Valle Central

€ 19,00

Intens fruitig met een frisse levendigheid.

Bij kreeft, oesters of coquilles

Ribeauvillé Pinot Gris Alsace Frankrijk

€ 25,50

Stevige, ronde, brede en krachtige smaak.

Bij schelpen uit de wok

AROMATISCH

Marqués de Riscal, Rueda 2014 Spanje, Rueda

€ 24,50

Tropisch, hints van bloemen, venkel en klein bittertje.

Bij gerechten met vis, schelpdieren

Lucien Crochet, La Croix Du Roy Sancerre 2013 Frankrijk

€ 32,50

Indrukwekkend, strakdroog, zacht, sappig.

Bij gepocheerde vis in beurre-blancsaus

Miguel Torres, Santa Digna Gewürztraminer Reserva Chili

€ 22,00

Geurig met een kruidig aroma.

Bij gamba's met knoflook en gegratineerde mosselen

Trimbach, Riesling 2012 Frankrijk, Elzas

€ 29,50

Fris, strakdroog met een delicaat bouquet.

Bij alle soorten vis

VOL & ROND

Miguel Torres, Santa Digna Chardonnay Reserva Chili, Central valley

€ 21,50

Vol, fris, sappig met een aroma van tropisch fruit.

Bij gegrilde en gebakken vis

Joseph Drouhin, Chablis Vaudon 2014 Frankrijk, Bourgogne

€ 36,00

Strakdroog met frisse zuren.

Bij oesters, schaal- en schelpdieren

Yalumba Vignerons C.1849, Viognier 2015 Zuid Australië

€ 23,00

Rijk, friszoete aroma's van abrikozen, lychee, citroen en honing.

Bij Dorade a la Sal

Mar de Frades Albarino D O Rias Baixas 2014 Spanje

€ 29,50

Aroma's van bloemen en fris citrusfruit.

Bij gegratineerde mosselen en kreeft

ROSÉ WIJNEN

Les Maîtres Vignerons, Carte Noire Rosé 2014 **Frankrijk, Provence**

€ 24,50

Droog, sappig en fruitig met aroma's.
Bij gepocheerde vis

Relax Pink rosé Spanje

€ 18,00

Fruitige rosé aroma van aardbeien en kersen, crispy met een zachte, ronde finish.
Zomaar op het terras

RODE WIJNEN

Torres, Mas Rabell Tinto Spanje, Catalunya

€ 20,00

Zacht en vriendelijk.
Bij kruidige gerechten, kalfsvlees of rood vlees

Marchesi de' Frescobaldi, Pater Sangiovese Italie, Toscane

€ 24,50

Medium body, fruitig karakter.
Bij gegrilde zalm

DESSERT WIJN

Torres, Floralis Moscatel Oro 50cl Spanje, Catalunya

€ 20,00

Halfzoet met een bloemig aroma.
Prima te combineren met blauwader kazen

Per glas:
€ 4,25

MOUSSERENDE WIJN

Louis Roederer, Brut Premier Frankrijk, Champagne

€ 65,00

Vol met een frisse fruitigheid.
Bij fruit de mer of schaal- en schelp dieren

La Laia Nuria, Cava Spanje, Penedès

€ 27,50

Verfrissende Cava met aroma's van tropisch fruit.
Bij oesters