



Puur uit de bron

Seafarm's oesterhuis

De verfijnde smaak van Seafarm Oysters begint bij het zuivere bronwater, rechtstreeks uit eigen unieke bron op 80 meter diepte. In dit bronwater rijpen onze oesters in alle rust en filtert elke oester zo'n 200 liter water per 24 uur. Oesters nemen tijdens dit proces mineralen en voedingsstoffen op, wat zorgt voor een onderscheidende, pure en volle smaak, kenmerkend voor onze oesters.

Tip:
glas cava
8,50

Oesterproeverij

5 verschillende soorten oesters 19

Grandeur, Supérieur, Schelde Special, Prestige, Robust

Tip:
Zeeuws
witbier:
Oestergoud
6,25

GRANDEUR 3,75

Meest gekozen

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, dit geeft 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.



SCHELDE SPECIAL 4,25

Deze oester wordt gekweekt volgens het Flip-Farm systeem, waarbij ze in constante beweging groeit. Door het regelmatig keren ontwikkelt de oester een sterke schelp met een volle inhoud. De smaak is fris en levendig met uitgesproken ziltige tonen. Fris, vlezig en zilt: een oester met mooie balans.



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

Signature chef's choice

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, echt een oester die de ziel van Ierland weerspiegelt.





Austernverkostung

5 verschiedene Austernsorten 19

Grandeur, Superieur, Schelde Special, Prestige, Robust

Tipp:
Glas Cava
8,50

Tipp:
Zeeländisches
Weißbier:
Oestergoud
6,25

GRANDEUR 3,75

Meistgewählt



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, sehr elegant und raffiniert.

SHELDE SPECIAL 4,25



Diese Auster wird nach dem Flip-Farm-System gezüchtet, bei dem sie sich in ständiger Bewegung befindet. Durch das regelmäßige Wenden entwickelt die Auster eine starke Schale mit einem vollen Inhalt. Der Geschmack ist frisch und lebendig mit ausgeprägten salzigen Noten. Frisch, fleischig und salzig. Eine Auster mit schöner Balance.

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



Signature chef's choice

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



Oyster tasting

5 different types of oysters 19

Grandeur, Superieur, Schelde Special, Prestige, Robust

Tip:
glass of
cava
8,50

Tip:
Zeeland white
beer:
Oestergoud
6,25

GRANDEUR 3,75



Most popular

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.

SHELDE SPECIAL 4,25



This oyster is cultivated using the Flip-Farm system, where it grows in constant motion. Through regular turning, the oyster develops a strong shell with a full body. The flavor is fresh and vibrant, with pronounced briny notes. Fresh, meaty, and salty: an oyster with a beautiful balance.

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



Signature chef's choice

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.