

# Onze tips!!!!

## **Oesters (Fine de Claire)**

Deze oesters zijn afkomstig van de kust van Normandië en waren al in trek onder Franse gastronomen in de 17e eeuw. De oesters worden in tafels op zee gekweekt en groeien in 3 à 4 jaar uit tot heerlijke delicatesses. Deze oester heeft zacht en heerlijk vlees, een unieke jodiumachtige smaak en een licht nootaroma.

1 stuk

6 stuks

---

## **Gerookte paling op toast**

Heerlijke paling ambachtelijk gerookt bij visrokerij  
Quaars-Steijaart hier in Breskens

---

## **Pannetje zeeuwse Mosselen hangcultuur**

met frietjes en 2 sausjes

---

## **Seawise van de tap**

Een hefe Weizen, gebrouwen in Groede.  
Heerlijk bij vis en/of schaal/schelpdieren.

4,3% alc.