

Specialiteiten



Zeevruchtenschotel 1 of 2 pers

Oesters
Langoustines
Krabpoten
Verschillende soorten garnalen
Wulken
Kreukels
Kreeft



Oesters (aanbod volgens seizoen)

Open/gestekt/gesloten

Spéciales de Normandie 3
Spéciales de Zélande II
Zeeuwse platte 4/0
Irish Mór



Canadese kreeft

Gekookt/Half gekookt/Levend

400-900gr



Bestellingen

Zeevruchtenschotel minstens 2 dagen vooraf bestellen.
Gekookte kreeft & geopende oesters minstens 1 dag vooraf.

Bestellen kan enkel telefonisch of in onze winkel.

Openingsuren

Elke dag open!
8h30 - 12h30 & 13h30 - 18h00

Ook open op zon- en feestdagen



Bestellingen voor Kerst & Oud/Nieuw moeten 5 dagen vooraf doorgegeven worden!

Vers

Mosselen (aanbod volgens seizoen)
Zeeuwse mosselen
Moules de Bouchot
Botermosselen
Deense Mosselen

Gerookte zalm
Exclusief voor ons gerookt

Grijze Garnalen

Rivierpaling
Op bestelling!
Geleverd op donderdag.

Schelpen

Vongolé
Op Bestelling!
2 dagen vooraf, voor 12h00

Kokkels
Op Bestelling!
2 dagen vooraf, voor 12h00

Mesheften
Op Bestelling!
2 dagen vooraf, voor 12h00

Palourdes
Op Bestelling!
2 dagen vooraf, voor 12h00

Wulken
Levend/Gekookt
Op Bestelling!
2 dagen vooraf, voor 12h00

Kreukels
Levend/Gekookt
Op Bestelling!
2 dagen vooraf, voor 12h00

Huisgemaakte Soep

Noordzee vissoep
Per liter

Kreeftsoep
Per liter

Bouillabaisse basis
Per liter
Zelf nog vis/schelpen/garnalen toevoegen

Diepvries

Garnaalkroket

Kaaskroket

Huisgemaakte kroketen
Garnaal, kreeft, langoustine, mossel,...

Gratin Oesters
Kruidenboter/Roquefort/
Rockefeller

Scampi's & Gamba's
Verschillende maten

Rivierkreeft

Kikkerbillen

Langoustines
Ook vers & gekookt verkrijgbaar op bestelling!
2 dagen vooraf, voor 12h00

Escargots
Met lookboter

Surimi

Venusschelpen

Sint Jacobsnootjes
In huis gekuist & vacuüm diepgevroren

Niet gevonden wat u zoekt?

Neem gerust contact op met ons.

Meestal is bij ons, alles wat schaal- & schelpdieren betreft, verkrijgbaar op bestelling.