

WIE ZIJN WE?

Laurent Smallegange

Chef / Eigenaar

Annelies Wuytack

Vrouw van & onze bakker

Daniël Jansen

Sous Chef

Arjen Matthijs

Junior Sous Chef - Patissier

Andres Cocquyt

Maitre - Sommelier

Jantine Vergouwe

Gastvrouw - verantwoordelijke zaal

Alois Tirry

Junior Garde Manger

www.restaurantspetters.nl

SPETTERS

Welkom!

Wanneer u naar buiten kijkt ziet u de Westerschelde en verderop de Noordzee, een grote bron van inspiratie...

Dagelijks werken we aan nieuwe gerechten, soms klassiek en traditioneel, soms iets uitdagender...

We laten ons inspireren door de streek, alles wat om ons heen bloeit en groeit gebruiken we graag in onze gerechten.

Vis, schelpen, schaaldieren, zilte planten, wieren, enz...

Kenmerkend voor onze keuken is **herkenbaarheid**.

De mooiste ingrediënten vullen we graag aan met kruiden en specerijen van over de hele wereld.

Geniet van het moment, ontspan en laat u zich meenemen in ons verhaal.

X Laurent

Extra gerechten om toe te voegen

U kunt de menu's aanvullen met onderstaande opties.

Voor wijzigingen in het vaste menu rekenen wij een meerprijs per gerecht.

Carabineros		31 euro
crudo als carpaccio, gemarineerd met limoen, zure room		
Zwezerik		26 euro
krokant gebakken en gelakt, artisjok, gerookte paling		
Soufflé met Nederlandse vanille		20 euro
sorbet van citrusafrikaan en Bacardi Lemon		
Bereiding +/- 20 min		
kaas ipv dessert	supplement	10 euro
kaas en dessert	supplement	17 euro

“Idiosyncrasie”

met de drang om tegen de stroom in te gaan creëren we een
eigenzinnige stijl en gedachte

Bij onze menu's bestaat de mogelijkheid te kiezen voor aangepaste wijnen vanaf 9,50 / glas

Onze wateren met daarin vis, schaal en schelpdieren spelen een grote leidende rol in onze menu's.

Tevens zijn onze bereidingen doordacht.
Hierdoor kunnen wij slechts in beperkte mate tot niet tegemoet komen in een menu zonder vis, lactosevrij of veganistisch.

Wij vragen u te genieten van de gerechten en ervaring zoals wij die voor u uitkiend hebben.

Wijzigingen in het menu brengen een meerprijs met zich mee

Het restaurant sluit om 24.00 uur, dit stelt ons in in staat onze gasten elke dag opnieuw met een glimlach te kunnen ontvangen

KAVIAAR

By House of Caviar

Om toe te voegen of om te beginnen

Kaviaar 10 gram

Perle Imperial "House Of Caviar" bij gerecht naar keuze

25 euro

Rundertartaar & 10 gram Perle Imperial

zure room, yuzu, krokante aardappel

40 euro

Gepocheerde oester & 10 gram Perle Imperial

aardappel, verjus, plankton

32 euro

Perle Imperial per blik van 50 gram

eitje baveuse, zure room, bieslook, "kriel" aardappeltjes

109 euro

Menu uit Zeeuwse bodem, waters & polders, het mooiste van Zeeland en het grensgebied

poffer, paddestoel
oester, jalapeno, gember
scheermes, lavendel
ode aan de garnalenvisser

Coquille St-Jacques

myoga, kalamansi, bouillon van kombu en ui, gele biet

Kabeljauw *

gepofte aardpeer, nori, krokante huid, prei, haringkaviaar

Langoustine **

gordal olijf, courgette, geitenboter, jeneverspek

Griet

hazelnoot, cepes, palmkool, gedroogde zeekraal, vadouvan

Runder haas

mais, peterseliewortel, koolrabi, giroldes

Herfst

Smaken van het moment

Vier gangen

76 euro

Vijf gangen *

98 euro

Zes gangen **

125 euro