

te Breskens....

het is hier dat het stuivende zand raast over de duinen,  
de zilte zeelucht smaakt lichtzout op de lippen,  
het gekrijs van een zeemeeuw op een frisse herfstdag,  
de zon komt op en zakt wederom in het zilte nat.

de haven lijkt verlaten,  
op de Westerschelde waagt zich een enkeling nog naar buiten,  
in de verte, daar net aan de horizon, de Sardijntoren te Vlissingen,  
wat knipperende lichtjes verstoren de stilte op het water.

geniet van de rust om ons heen.  
we zijn al gehaast genoeg

Zeeuwse poëzie

# SPETTERS

[www.restaurantspetters.nl](http://www.restaurantspetters.nl)

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.

<b>Carabineros</b>	31 euro	
crudo, extract van geroosterde tomaat, habanero, zure room		
<b>Zwezerik</b>	26 euro	
krokant gebakken en gelakt met koffie, aardappel-vanille		
<b>Soufflé met Nederlandse vanille</b>	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 staat onze gasten elke dag opnieuw met een glimlach te kunnen ontvangen

## MENU

Voorafgaand enkele versnaperingen gevolgd door ...

**Vier gangen**

76 euro

**Vijf gangen \***

98 euro

**Zes gangen \*\***

125 euro

**KAVIAAR** Bij House of Caviar

Om toe te voegen of om te beginnen

**Kaviaar 10 gram**

21 euro

Perle Imperial "House Of Caviar" bij gerecht naar keuze

**Gepocheerde oester & 10 gram Perle Imperial**

32 euro

aardappel, verjus, plankton

**Perle Imperial per blik van 50 gram**

109 euro

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

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

tartelette

oester, jalapeno, gember

scheermes, lavendel

ode aan de garnalenvisser

**Zeebaars**

knolselderij, lavas, gordal olijf, jus van schelpen, kaviaar

**Krab & Coquille St-Jacques \***

salade, jus en flan van krab, coquille gemarineerd, herfstgroenten

**Langoustine \*\***

Thaise vinaigrette, wortel, cashewnoot, kumquat

**Griet**

aardpeer, hoorn des overvloeds, palmkool, gedroogde zeekraal,

vdouvan, ravioli van Zeeuwse Rogge uit Schoondijke

**Duif**

mais, peterseliewortel, koolrabi, giroldes

**Herfst**

Smaken van het moment