

te Breskens....

het is hier dat het stuwende zand raast over de duinen,  
de zilte zeelucht smaakt lichtzout op de lippen,  
het gekrijs van een zeemeeuw op een frisse winterse dag,  
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

# 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 uw menu aanvullen met onderstaande opties.

**Gepocheerde oester & 10 gram Perle Imperial** 40 euro  
aardappel, verjus, plankton, gerookte paling

**Perle Imperial per blik van 50 gram** 109 euro  
eitje baveuse, zure room, bieslook, "kriel" aardappeltjes

**Carabineros** 35 euro  
crudo, extract van geroosterde tomaat, habanero, zure room

**Zwezerik** 28 euro  
krokant gebakken en gelakt met koffie, aardappel-vanille

**Soufflé met Nederlandse vanille** 20 euro  
sorbet van citrusafrikaan en Bacardi Lemon  
Bereiding +/- 20 min

kaas ipv dessert supplement 12 euro

kaas en dessert supplement 19 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**

**Vijf gangen \***

**Zes gangen \*\***

85 euro

110 euro

135 euro

Hoorn des overvloeds, gado gado

Gele biet, wattleseed, passievrucht

Hartige Zeeuwse wafel, regionale kaas

Amandelschelp, ponzu

Dagelijks brood; dessem, boerenboter, zeekraal zout

Ode aan de garnalenvisser \*\*

## Kingfish & Scheermes

waterkers, ijs gekoelde kalamansi en gember, ingelegde radijs, homemade miso, reductie van scheermes - miso - waterkers

## Zeeuwse platte oester & Gerookte Paling \*\*

gepocheerd, jus van plankton, viltwier, creme cru & kaviaar

## Langoustine

millefeuille knolselder, pompoenpit, dashi

## Indonesian Flavors

zeebaars, cranberry sambal, boemboe Bali, frisse tartaar met kaffir op kippenhuid "fris & spicy"

## Duif

spitskool, jus met lapsang souchong, meloeskus, hazelnoot

## Supplement kaas

Belgische en Nederlandse kazen

## Dessert

Smaken van het moment door Arjen