

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 lentedag,
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

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.

Irish Mór kalamansi, wakame-komkommer, creme cru, kaviaar	30 euro
Perle Imperial per blik van 50 gram eitje baveuse, zure room, bieslook, "kriel" aardappeltjes	109 euro
Carabineros frisse tartaar, tomaat, habanero, avocado	40 euro
Zwezerik krokant gebakken en gelakt met koffie, aardappel-vanille	28 euro
Soufflé met Nederlandse vanille sorbet van citrusafrikaan en Bacardi Lemon Bereiding +/- 20 min	20 euro
kaas ipv dessert supplement	13 euro
kaas en dessert supplement	20 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

Vier gangen menu & amuses

Kreeft | Griet | Lam | Dessert

85 euro

Vijf gangen & amuses *

Kreeft | Langoustine | Griet | Lam | Dessert

110 euro

Het grote verhaal **

Ode | Kreeft | Ganzenlever | Langoustine | Griet | Lam | Dessert

135 euro

Supplement kaas

Belgische en Nederlandse kazen

20 euro

Kaas ipv dessert

13 euro

Lentekriebels, gado gado

Gele biet, wattleseed, passievrucht

Regionale kaas, kiemgroenten, lijnzaad

Oester, kimchi, tarwegras

Dagelijks brood; desem, boerenboter, zeekraal zout

Ode aan de garnalenvisser **

Oosterschelde kreeft

waterkers, asperges van boer Dikker, plankton, zilte salade

Gerookte Paling & Ganzenlever **

bouillon van wieren, kaviaar

Langoustine *

quzu kasha, wortel, duindoornbes

Griet & Zeekat

verjus, vlierbloesemkappers, tomaat

Zuiglam uit Sluis

aubergine, pizza ricotta & olijf, harissa, daslook, smeuge bulgur met stoof van de schouder

Dessert

rabarber & pandan