

## SEAFOOD – OESTERS – AUSTERN – OYSTERS

<b>OESTERS</b> ♥ “creuses”   citroen   frambozenvinaigrette   gin-komkommervinaigrette	1 stuk 3.0   6 stuks 18.0
<b>AUSTERN</b> seeländische “creuses”   zitrone   himbeer-vinaigrette   gin-gurken-vinaigrette	
<b>OYSTERS</b> fresh zeeland “creuses”   lemon   raspberry and gin-cucumber vinaigrette	
<b>ZEEUWSE MOSSELEN</b> ♥ (enkel seizoen) gekookt   2 dipsausjes   verse frietjes	<b>DAGPRIJS</b>
<b>MUSCHELN AUS ZEELAND</b> (saison) gekocht   zwei dips   pommes frites	<b>TAGESPREIS</b>
<b>MUSSELS</b> (seasonal) zeeland mussels   2 cold sauces   french fries	<b>DAILY RATE</b>
<b>HALVE KREEFT</b> koud   salade   homemade mayonnaise	<b>24.5</b>
<b>HALBER HUMMER</b> kalt   salat   hausgemachter mayonnaise	
<b>HALF A LOBSTER</b> cold   salad   homemade mayonnaise	
<b>KREEFT</b> vers uit ons homarium   gekookt in court-bouillon   homemade mayo	<b>9.9 / p 100gr.</b>
<b>HUMMER</b> frisch von unserem homarium   gekocht in court-bouillon   homemade mayo	
<b>LOBSTER</b> fresh lobster   cooked in court-bouillon   homemade mayonnaise	
<b>FRUITS DE MER</b> oesters   ½ kreeft   krabschaar   gamba   div. schelpdieren   ongepelde garnalen	<b>1 ps. 48.0   2 ps. 79.5</b>
<b>MEERESFRÜCHTE PLATTE</b> austeren   ½ hummer   krebsschere   gamba   verschiedenen muscheln   ungeschälten krabben	
<b>SEAFOOD PLATTER</b> oysters   1/2 lobster   crab claw   prawn   variety of shellfish   unpeeled shrimps	
<b>LUXE SCHAALDIEREN PLATEAU (WARM)</b>	<b>1 ps. 69.0   2 ps. 119.0</b>
½ kreeft   coquilles   gamba's   krabschaar   wolkrab   langoustines   friet   homemade mayo	
<b>LUXE KRUSTENTIEREN PLATTE (WARM)</b> ½ hummer   jakobsmuscheln   gambas   krabbenschere   wollhandkrabbe langustinen   pommes   hausgemachter mayonnaise	
<b>LUXURY SHELLFISH PLATE (WARM)</b> 1/2 lobster   scallops   gambas   crab scissors   mitten crab   langoustines   fries   mayo	

## DESSERT

<b>COUPE “DOMBURG”</b> aardbeienijs   Citroensorbet   yoghurtijs   vers fruit   slagroom	<b>8.9</b>
erdbeereis   zitrone sorbet   joghurt-eis   frische früchte   sahn	
strawberry ice cream   lemon sorbet   yoghurt ice cream   fresh fruit   cream	
<b>STRANDJUTTERSROOM</b> walnotenijs   vanille-ijs   karamel zeezout   chocolade   nootjes   slagroom	<b>8.0</b>
walnutseis   vanille-eis   karamell meersalz   chocolade   nüsse   sahn	
walnut ice cream   vanilla ice cream   caramel sea salt   chocolate   nuts   cream	
<b>DAME BLANCHE</b> vanille-ijs   warme chocosaus   slagroom	<b>7.9</b>
vanille-eis   heisse schokosauce   sahn	
vanilla ice cream   hot chocolate sauce   cream	
<b>BLUEBERRY CHEESECAKE</b> blauwe bessen cheesecake	<b>7.5</b>
<b>BLUEBERRY CHEESECAKE</b> blaubeer käsekuchen	
<b>BLUEBERRY CHEESECAKE</b>	
<b>WITTE CHOCOLADE PARFAIT</b> ♥ rood fruit	<b>8.5</b>
<b>WEIBER SCHOKOLADENPARFAIT</b> roten fruchten	
<b>WHITE CHOCOLATE PARFAIT</b> red fruit	
<b>ANANAS</b> 🌿🥗 gemarineerd   gegrild   kokos   vegan kokos-vanille-ijs	<b>7.5</b>
<b>ANANAS</b> marinert   gegrillt   kokos   vegankokos- vanille-eis	
<b>PINEAPPLE</b> marinated   grilled   coconut   vegan coconut vanilla ice cream	

🌿 = vegetarisch | vegetarisches | vegetarian

🥗 = vegan

♥ = onze favorieten | unsere favoriten | our favorites



### ALLERGIE:

-Wij gaan zorgvuldig met uw allergie om. Laat het ons weten.

-Wir gehen sorgfältig um mit Ihrer Allergie. Informieren Sie uns.

-Please let us know if you have any food allergies.

+31 118 582190 | info@oasedomburg.nl | www.oasedomburg.nl | Strand Domburg 70, 4357 XZ Domburg

Tag us on  or  @OASEDOMBURG #LIVEYOURLIFETHEDOMBURGWAY