

Sedert 1885



Depuis 1885



RESTAURANT OESTERPUT DEVRIENDT

HUITRIERE • HOMARDERIE

MENU

APERITIEFHAPJES

AMUSES GUEULES • APERITIFHÄPPCHEN

Portie kreukels of wullocks of garnalen	€ 9,00
Portion de bigorneaux - kleine Seeschnecke	
Portion bullots - Seeschnecke	
Portion de crevettes - Garnelen	
Portie langoustines 4 st.	€ 14,00
Portion de langoustines (4) - Langusten (4)	
Portie krabbepoten 4 st.	€ 14,00
Pattes de crabe (4) - Krabbenbein (4)	

ROYAL BELGIAN CAVIAR "OESTERPUT"

10 gr	€ 25,00
30 gr	€ 60,00
50 gr	€ 80,00
125 gr	€ 195,00



VOORGERECHTEN

ENTRÉES • VORSPEISE

Tomaat met Zeebrugse handgepelde garnalen	€ 19,00
Tomate aux crevettes de Zeebrugge, épluchées à la main	
Tomate mit Garnelen aus Zeebrugge	
Zeeuwse gerookte paling	€ 16,50
Anguilles fumées de Zélande - Räucheraal	
Schotse ambachtelijk gerookte zalm	€ 16,50
Saumon fumé d'Ecosse - Geräucherter Lachs	
Kreeftensoep - Bisque de homard - Hummersuppe	€ 14,50
Vissoep met rouille - Soupe de poissons avec rouille - Fischsuppe mit Rouille	€ 14,00
Kreeftkroketten 2 st. - Croquettes au homard (2) - Hummerkroketten (2)	€ 15,50
Garnaalkroketten in huis gemaakt 2 st.	€ 14,50
Croquettes aux crevettes (2) - Garnelenkroketten (2)	
Kaaskroketten 2 st.	€ 13,00
Fondue au parmesan 2 p. - Käsekroketten 2 St.	
Moules à l'escargot	€ 14,00
Muscheln gratiniert mit Knoblauchbutter	
½ Mossel natuur - ½ Moules nature - ½ Muschel natur	€ 16,50
Gegrilde gamba's 4 st. (gepeld) - Gambas grillées 4 p. (épluchées) - Grillte Gamba's 4 St.	€ 18,00
6 gegratineerde coquilles met prei	€ 16,00
6 coquilles gratinées au poireau 6 Jakobmuscheln mit Porree	
Scampis natuur / look (5 st.)	€ 13,00
Scampis nature / à l'ail - Scampis natur / Knoblauchbutter	
Gegrilde kingcrab	€ 25,00
crabe royal grillé - grillte Königskrabbe	

Voorgerecht van de maand : zie suggesties

Enkel voorgerechten niet verkrijgbaar
Pas possible d'avoir que des entrées
Nur Vorspeisen sind nicht erhältlich

ZEEVRUCHTENSCHOTEL

PLATEAU FRUITS DE MER • MEERESFRÜCHTEPLATEAU

Kreukels, wullocks, garnalen, langoustines, oesters, Alaska snowcrab, messen, krabbepoot, kingkrabpoot, scampi, gamba, Sint-Jacobsnoot, koningsgarmaal

Bigorneaux, bullots, crevettes, langoustines, huîtres, Alaska snowcrab, couteaux, patte de crabe, patte de crabe royal, scampi, gamba, coquille Saint-Jacques, crevette royale

Kleine Seeschnecke, Seeschnecke, Garnelen, Kaisergranat, Austern, Messer, Alaska snowcrab, Krabbenbein, Königskrabbe, Scampi, Gamba, St.-Jakob Muschel, Königsgarnele

€ 45,00 p.p.

PLATEAU ROYAL OESTERPUT * voor 2 personen / pour 2 personnes / für 2 Personen € 154,00

2 zeevruchtenschotels + 1 vers gekookte Canadese kreeft (± 500 gr) + 1 fles champagne **Pommery Brut Silver Royal**
2 plateaux fruits de mer + 1 homard canadien (cuit frais) (± 500 gr) + 1 bouteille champagne **Pommery Brut Silver Royal**
2 Meeresfrüchteplateau + 1 frischem Hummer (Kanada) (± 500 Gr) + 1 Flasche Champagne **Pommery Brut Silver Royal**



Restaurant Oesterput bestaat 35 jaar, dit vieren we door u **10 g. Royal Belgian "Oesterput" Caviar** aan te bieden.
On vous offre **10 g. Royal Belgian "Oesterput" Caviar** (avec Plateau Royal) pour notre 35ième anniversaire.
Wir bieten Ihnen **10 g. Royal Belgian "Oesterput" Caviar** (mit Plateau Royal) um unseren 35. Geburtstag.

* SUPPLEMENTEN / SUPPLÉMENTS PLATEAU ROYAL OESTERPUT

- in plaats van / au lieu de / statt Pommery Brut Silver Royal

met / avec / mitt	champagne Pommery Rosé	+ € 25,00
	champagne Pommery Blanc de Blancs / Blanc de Noirs	+ € 30,00
	champagne Pommery Grand Cru Millésime 2006	+ € 40,00
	champagne Pommery Cuvée Louise 2004	+ € 65,00
- Kreeft gegrild / homard grillé / gegrilter Hummer (lookboter / beurre à l'ail / Knoblauch) + € 3,00

RAUWE SCHAALDIEREN

CRUSTACÉS CRUS • ROHE SCHALENTIERE

Oesters - Huîtres - Austern "Cuvée Oesterput"			
creuses (Franse - de France - Französische)	3 st.	€ 10,00	
Fines de Claires Oléron	6 st.	€ 20,00	
platte (sept. tot april)	4/0	3 st.	€ 11,00
(sept. au avril)		6 st.	€ 22,00
(Sept. bis April)			
Rauwe mosselen - Moules parquées -	12 st.	€ 10,00	
Rohe Muscheln	18 st.	€ 15,00	

VISGERECHTEN

POISSONS • FISCHGERICHTE

Gebakken zalmfilet	€ 23,50
Filet de saumon - Gebakken Lachs "Red Label"	
Gebakken zeetong	€ 36,00
Sole meunière - Gebakken Seezunge	
Gebakken zeeduivel	€ 24,50
Lotte nature - Gebakken Seeteufel	
Zeeduivel met lookboter	€ 26,50
Lotte à l'ail - Seeteufel mit Knoblauchbutter	
Scampis natuur (10 st.)	€ 22,50
Scampis look (10 st.) - à l'ail - Knoblauchbutter	€ 24,50
Gegrilde gamba's (8) (gepeld)	€ 28,00
Gambas grillées (épluchées) - Grillte Gamba's	
Tomaat (2) met Zeebrugse handgepelde garnalen	€ 34,00
Tomates (2) aux crevettes de Zeebrugge, épluchées à la main	
Tomate (2) mit Garnelen aus Zeebrugge	
Viscasserol "Oesterput"	€ 27,00
Casserole de poisson "Oesterput"	

Hoofdgerecht van de maand : zie suggesties

HOW TO EAT
A LOBSTER ?



SPECIALITEIT - SPÉCIALITÉ - SPECIALITÄT

KREEFT • HOMARD • HUMMER

Kreeft Belle Vue - Homard Belle vue - Hummer "Belle Vue"	
vanaf 450 gr - 1000 gr	dagprijs
de 450 gr à 1000 gr	prix du jour
ab 450 Gr - 1000 Gr	Tagespreis
Gegrilde kreeft - Homard grillé - grillierte Hummer	
500 gr	dagprijs
700 gr	dagprijs

MOSSELEN • MOULES • MUSCHELN

met brood / avec pain / mit Brot

Mosselen natuur - Moules nature - Muscheln natur	€ 24,00
Mosselen witte wijn - Moules au vin blanc - Muscheln Weißwein	€ 27,00
Mosselen look - Moules à l'ail - Muscheln Knoblauch	€ 27,00
Mosselen "Piet" - Moules "Piet" - Muscheln "Piet"	€ 27,00
Mosselen rode curry - Moules au curry rouge	€ 27,00

DRANKEN

STERKE DRANKEN

ALCOOLS • LONGDRINKS

Porto wit / rood	€ 5,30
Sherry dry	€ 5,30
Martini wit / rood	€ 5,30
Gancia	€ 5,30
Pineau des Charentes	€ 5,30
Picon au vin blanc	€ 8,60
Kirr	€ 6,00
Kirr Royal - Pommery Brut Silver Royal	€ 12,00

Glas champagne € 11,50
Pommery Brut Silver Royal ± 10 cl

Hierbas de las Dunas	€ 6,50
Jenever jong / oud	€ 5,00
J&B	€ 9,80
Whisky	€ 9,80
Campari	€ 9,80
Gin Beefeater	€ 9,80
Wodka	€ 9,80
Bacardi	€ 9,80
Ricard	€ 7,00
Cointreau	€ 8,20
Grand-Marnier	€ 8,20
Calvados	€ 8,20
Amaretto	€ 8,20
Cognac Martell VS	€ 9,00
Poire Williams	€ 8,00
Havana - 7 yrs	€ 11,00

GIN'S

Gin Mare - Fever Tree	€ 12,50
Copperhead - Fever Tree	€ 13,50
Tanqueray - Fever Tree	€ 12,50
Buss Raspberry - Fever Tree	€ 13,50
Monkey 47 - Fever Tree	€ 13,50

Gin van de maand: zie suggesties



ALCOHOLVRIJ • SANS ALCOOL

Sanbitter - Tonic	€ 7,50
Crodino - Tonic	€ 7,50
Pacific	€ 6,50
Gin Tonic 0,0%	€ 10,00

BIEREN VAN 'T VAT

Estrella Damm 25 cl	€ 2,90
Estrella Damm 33 cl	€ 3,50
Estrella Damm 50 cl	€ 5,50

BIEREN OP FLES

Lefe blond / bruin 33 cl	€ 4,00
Hoegaarden	€ 3,00
Duvel	€ 4,20
Tripel Karmeliet	€ 4,20
Free Damm Estrella 0,0%	€ 2,70

Bier van de maand: zie suggesties

FRISDRANKEN

Ice-Tea	€ 2,90
Fanta orange	€ 2,90
Sprite	€ 2,90
Coca-Cola	€ 2,90
Coca-Cola Light / Zero	€ 2,90
Tonic Schweppes / Fever-Tree	€ 3,00
Ginger Beer - Fever-Tree	€ 3,10
Appelsap	€ 3,10
Chaudfontaine plat/bruin ½ l.	€ 4,90
Vers fruitsap - Jus d'orange frais - Frischer Obstsaft	€ 3,90

WARME DRANKEN

Nespresso	€ 3,20
Nespresso Deca	€ 3,20
Nespresso Mokka	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,70
Thee - Twinings	€ 3,20

WIJNEN

HUISWIJN • VIN MAISON • HAUSWEIN

RAM, Chenin Blend, Shaun Crombé	wit - blanc - weiss	glas € 5,50	0,75 l € 24,00
RAM, Syrah Blend, Shaun Crombé	rood - rouge - rot	glas € 5,50	0,75 l € 24,00
RAM, Rosé, Shaun Crombé	rosé	glas € 5,50	0,75 l € 24,00

WITTE WIJN • VIN BLANC

België	1/2 fles	per fles
Genoels-Elderen Chardonnay Blauw - Riemst / Haspengouw		€ 36,00
Entre Deux Monts - Quatre Cépage - Heuvelland		€ 37,00
Aldeneck, Maaseik - Pinot Gris		€ 33,00
Aldeneck, Maaseik - Pinot Blanc		€ 33,00
Aldeneck, Maaseik - Chardonnay		€ 36,00

Elzas

Pinot Gris Léon Beyer	€ 20,00	€ 33,00
Riesling Léon Beyer	€ 20,00	€ 33,00
Pinot Blanc "Kritt" - Marc Kreydenweiss		€ 36,00

Loire

Pouilly Fumé Maison		€ 34,00
Pouilly Fumé Pascal Jolivet	€ 23,00	€ 39,00
Sancerre Pascal Jolivet	€ 23,00	€ 39,00
Pouilly Fumé "Ladoucette"	€ 32,00	€ 55,00
Muscadet sur Lie, Cormerais	€ 18,00	€ 29,50
Didier Dagueneau "Silex"		€ 180,00

Bourgogne

Chablis Maison		€ 37,00
Chablis William Fèvre	€ 22,00	€ 39,00
Chablis William Fèvre 1er Cru Fourchaume		€ 60,00
Chablis Grand Regnard	€ 105,00 (1,5 l.)	€ 33,00 € 55,00
Pouilly-Fuissé Bouchard Père et Fils		€ 47,00
Saint Véran Bouchard Père et Fils		€ 42,00
Bouchard Père et Fils, Rully		€ 47,00
Bouchard Père et Fils, Meursault Les Clous		€ 77,00
Bouchard Père et Fils, Puligny-Montrachet 2016		€ 90,00
Drouhin, Chardonnay	€ 51,00 (1,5 l.)	€ 18,00
St.-Aubin 1er Cru Jadis Roux		€ 78,00

Frankrijk

Chateaufort du Pape, Les Hauts de Barville		€ 42,00
--	--	---------

Oostenrijk

Johannes Zillinger - Reflexion - Grüner Veltliner		€ 34,00
---	--	---------

Spanje

La Marimorrena DO Rias Baixas, 100% Albarino		€ 39,00
El Gordo, 100% Verdejo, DO Rueda		€ 39,00

Portugal

Terras Do Griffio, Douro		€ 34,00
--------------------------	--	---------

Italië

Bramito, Chardonnay, Umbrië		€ 41,00
Due Uve, Bertani, Veneto		€ 33,00
Cervaro Della Sala, Chardonnay	€ 160,00 (1,5 l.)	€ 350,00 (3 l.) € 86,00
La Frosca, Gini Soave Classico 2016		€ 47,00

WITTE WERELDWIJNEN

Nieuw Zeeland - Nouvelle-Zélande

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc		€ 55,00
Cloudy Bay, Chardonnay		€ 57,00
Cloudy Bay "Te Koko", Sauvignon Blanc		€ 90,00

Zuid-Afrika - Afrique-du-sud

De Morgenzon "DMZ" Sauvignon Blanc		€ 33,00
De Morgenzon "DMZ" Chardonnay		€ 34,00
Kliprug Kaapzicht, Chenin Blanc 2020		€ 33,00

Chili

Santa Carolina Chardonnay, Reserva		€ 29,50
------------------------------------	--	---------

ROSÉ WIJN • VIN ROSÉ • ROSE

Sancerre Rosé Pascal Jolivet	1/2 fles € 22,00	per fles € 39,00
Minuty M		€ 33,00
Minuty M 0,5 l.		€ 23,50
Minuty Rose et Or		€ 49,00
Aix - Vin de Provence 0,75 l.		€ 34,00
Aix - Vin de Provence 1,5 l.		€ 62,00
Whispering Angel - Chateau d'Esclans - Provence		€ 41,00
Garrus - Chateau d'Esclans - Provence		€ 130,00
Senequier St.-Tropez		€ 33,00

RODE WIJN

VIN ROUGE • ROTWEIN

Loire	1/2 fles	per fles
Sancerre Rouge Pascal Jolivet (koud)	€ 23,00	€ 39,00
Bordeaux		
Château de la Commanderie Lalande de Pomerol	€ 24,00	€ 41,00
Château Croque Michotte Grand Cru St.-Emilion	€ 28,00	€ 49,00
Château de la Haye 2016, Saint-Estephe		€ 49,00
La Marzelle 2015, Saint-Emilion Grand Cru classé		€ 85,00

Chili

Santa Carolina, Pinot Noir (koud)		€ 29,50
Milla Cala VIK Millahue 2016		€ 46,00
Piu Belle VIK Millahue 2014		€ 80,00
VIK Millahue 2012		€ 150,00

Italië

Vino Nobile Di Montepulciano Ruffino		€ 35,00
Petrolo Galatrona Toscane 2018		€ 155,00
Barbera d'Alba, Castello di Verduno		€ 35,00

ALCOHOLVRIJE WIJN • VIN SANS ALCOOL

Natureo 0,0% - Torres Spanje	glas € 5,70 / fles € 32,00
------------------------------	----------------------------

CHAMPAGNES

Pommery Brut Silver Royal	€ 65,00
Pommery Rosé	€ 81,00
Pommery Blanc de Blancs	€ 85,00
Pommery Blanc de Noirs	€ 85,00
Pommery Grand Cru Millesime 2006	€ 95,00
Cuvée Louise 2004	€ 130,00
Cuvée Louise Brut Nature 2004	€ 130,00



DESSERTEN • DESSERTS • NACHTISCH

Dame Blanche	€ 8,00
IJssoufflé - Soufflé glacé - Eissoufflé au Grand-Marnier	€ 6,50
Café Glacé vers - frais - frisch	€ 7,50
Chocolademousse - Mousse au chocolat - Schokolade Mousse	€ 6,00
Flan caramel	€ 6,00
Frisco, ijslolly - Eislolly	€ 3,10

Dessert van de maand: zie suggesties

Irish, French, Italian en Belgian Coffee € 8,90

Tel. 050/41 10 35



www.oesterput.com

Afhalingdienst • Enlèvement commandes • Bestellingen abholen
10-12u & 17-18u.

1 tafel = 1 rekening

1 table = 1 addition • 1 Tisch = 1 Rechnung

#oesterput



@oesterput

Hebt u vragen i.v.m. allergenen in onze gerechten?
Vraag raad aan één van onze medewerkers.

Allergènes dans nos plats? Demandez conseils à nos employés.

Allergien in unsere Speisen? Beraten Sie sich beim Mitarbeiter.