

Sedert 1885



Depuis 1885



RESTAURANT OESTERPUT DEVRIENDT

HUITRIERE • HOMARDERIE

MENU

APERITIEFHAPJES

AMUSES GUEULES • APERITIFHÄPPCHEN

Portie kreukels of wullocks of garnalen	€ 10,50
Portion de bigorneaux - kleine Seeschnecke	
Portion bullots - Seeschnecke	
Portion de crevettes - Garnelen	
Portie langoustines 4 st.	€ 18,00
Portion de langoustines (4) - Langusten (4)	
Portie krabbenpoten 4 st.	€ 18,00
Pattes de crabe (4) - Krabbenbein (4)	

ROYAL BELGIAN CAVIAR "OESTERPUT"

10 gr	€ 30,00
30 gr	€ 75,00
50 gr	€ 110,00



VOORGERECHTEN ENTRÉES • VORSPEISE

Tomaat met Zeebrugse handgepelde garnalen	€ 23,00
Tomate aux crevettes de Zeebrugge, épluchées à la main	
Tomate mit Garnelen aus Zeebrugge	
Zeeuwse gerookte paling	€ 18,00
Anguilles fumées de Zélande - Räucheraal	
Gerookte zalm "Mowi"	€ 18,00
Saumon fumé "Mowi" - Geräucherter Lachs	
Kreeftensoep	€ 18,00
Bisque de homard - Hummersuppe	
Vissoep met rouille - Soupe de poissons avec rouille	€ 16,00
Fischsuppe mit Rouille	
Kreeftkroketten 2 st. - Croquettes au homard (2) - Hummerkroketten (2)	€ 19,00
Garnaalkroketten ambachtelijk gemaakt 2 st.	€ 17,50
Croquettes aux crevettes (2) - Garnelenkroketten (2)	
Kaaskroketten 2 st.	€ 15,00
Fondue au parmesan 2 p. - Käsekroketten 2 St.	
Moules à l'escargot	€ 15,00
Muscheln gratiniert mit Knoblauchbutter	
½ Mossel natuur - ½ Moules nature - ½ Muschel natur	€ 18,00
Gegrilde gamba's 4 st. (gepeld) - Gambas grillées 4 p. (épluchées) - Grillte Gamba's 4 St.	€ 19,00
6 gratineerde coquilles met prei	€ 19,00
6 coquilles gratinées au poireau	
6 Jakobmuscheln mit Porree	
Scampis natuur / look (5 st.)	€ 15,50
Scampis nature / à l'ail - Scampis natur / Knoblauchbutter	

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

€ 51,50 p.p.

Kreukels, wullocks, garnalen, langoestines, oesters, Alaska snowcrab, messen, krabbepoot, langoest, scampi, gamba, Sint-Jacobsnoot, koningsgarnaal

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

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

PLATEAU ROYAL OESTERPUT *

voor 2 personen / pour 2 personnes / für 2 Personen € 174,00

2 zeevruchtenschotels + 1 vers gekookte Canadese kreeft (± 500 gr)
+ 1 fles champagne Pommery Brut Silver Royal + 10 g. Royal Belgian "Oesterput" Caviar

2 plateaux fruits de mer + 1 homard canadien (cuit frais) (± 500 gr)
+ 1 bouteille champagne Pommery Brut Silver Royal + 10 g. Royal Belgian "Oesterput" Caviar

2 Meeresfrüchteplateau + 1 frischem Hummer (Kanada) (± 500 Gr)
+ 1 Flasche Champagne Pommery Brut Silver Royal + 10 g. Royal Belgian "Oesterput" Caviar

* SUPPLEMENTEN / SUPPLÉMENTS PLATEAU ROYAL OESTERPUT

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

met / avec / mit	champagne Pommery Rosé	+ € 31,00
	champagne Pommery Blanc de Blancs / Blanc de Noirs	+ € 36,00
	champagne Pommery Grand Cru Millésime 2006	+ € 45,00
	champagne Pommery Cuvée Louise 2005	+ € 100,00
- Kreeft gegrild / homard grillé / gegrilter Hummer (lookboter / beurre à l'ail / Knoblauch) + € 3,00

RAUWE SCHAALDIEREN

CRUSTACÉS CRUS • ROHE SCHALENTIERE

Oesters - Huîtres - Austern			
creuses (Franse - de France - Französische)	3 st.	€ 11,50	
Fines de Claires	6 st.	€ 23,00	
platte (sept. tot april) 4/0	3 st.	€ 12,50	
(sept. au avril)	6 st.	€ 25,00	
(Sept. bis April)			
Rauwe mosselen - Moules parquées	12 st.	€ 12,00	
Rohe Muscheln	18 st.	€ 18,00	

VISGERECHTEN

POISSONS • FISHGERICHTE

Gebakken "Mowi" zalmfilet	€ 28,00
Filet de saumon - Gebacken Lachs	
Gebakken zeetong	€ 39,50
Sole meunière - Gebacken Seezunge	
Gebakken zeeduivel	€ 28,50
Lotte nature - Gebacken Seeteufel	
Zeeduivel met lookboter	€ 30,00
Lotte à l'ail - Seeteufel mit Knoblauchbutter	
Scampis natuur (10 st.)	€ 26,00
Scampis look (10 st.) - à l'ail - Knoblauchbutter	€ 28,00
Gegrilde gamba's (8) (gepeld)	€ 31,00
Gambas grillées (épluchées) - Grillte Gamba's	
Tomaat (2) met Zeebrugse handgepelde garnalen	€ 38,00
Tomates (2) aux crevettes de Zeebrugge, épluchées à la main	
Tomate (2) mit Garnelen aus Zeebrugge	
Viscasserol "Oesterput"	€ 31,00
Casserole de poisson "Oesterput"	

Hoofdgerecht van de maand : zie suggesties



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	€ 26,00
Mosselen witte wijn - Moules au vin blanc - Muscheln Weißwein	€ 29,00
Mosselen look - Moules à l'ail - Muscheln Knoblauch	€ 29,00
Mosselen "Piet" - Moules "Piet" - Muscheln "Piet"	€ 29,00
Mosselen rode curry - Moules au curry rouge	€ 29,00

DRANKEN

STERKE DRANKEN

ALCOOLS • LONGDRINKS

Porto wit / rood	€ 6,50
Sherry dry	€ 6,50
Martini wit / rood	€ 6,50
Gancia	€ 6,50
Pineau des Charentes	€ 6,50
Picon au vin blanc	€ 9,20
Kirr	€ 6,50
Kirr Royal - Pommery Brut Silver Royal	€ 13,00
Aperol Spritz	€ 11,50

Glas champagne	€ 13,00
Pommery Brut Silver Royal ±10 cl	

Hierbas de las Dunas	€ 10,00
Jenever jong / oud	€ 6,00
J&B	€ 11,50
Whisky	€ 11,50
Campari	€ 11,50
Gin Beefeater	€ 11,50
Wodka	€ 11,50
Bacardi	€ 11,50
Ricard	€ 7,50
Cointreau	€ 9,00
Grand-Marnier	€ 9,00
Calvados	€ 9,00
Amaretto	€ 9,00
Cognac	€ 10,00
Poire Williams	€ 10,00
Havana - 7 yrs	€ 11,00

GINs

Gin Mare - Fever Tree	€ 13,00
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

Crodino	€ 7,50
Pacific	€ 6,50
Gin Tonic 0,0% (Copperhead NA)	€ 10,00

BIEREN VAN 'T VAT

Carlsberg 25 cl	€ 3,20
Carlsberg 40 cl	€ 5,00

BIEREN OP FLES

Lefe blond / bruin 33 cl	€ 4,50
Hoegaarden	€ 3,50
Duvel	€ 4,80
Tripel Karmeliet	€ 4,80
Carlsberg 0,0%	€ 3,20

Bier van de maand: zie suggesties

FRISDRANKEN

Ice-Tea	€ 3,40
Fanta orange	€ 3,40
Sprite	€ 3,40
Coca-Cola	€ 3,40
Coca-Cola Zero	€ 3,40
Tonic Schweppes / Fever-Tree	€ 3,40
Ginger Beer - Fever-Tree	€ 3,40
Appelsap	€ 3,40
Chaudfontaine plat/bruin 1/2 l.	€ 5,40
Vers fruitsap - Jus d'orange frais - Frischer Obstsaft	€ 4,10

WARME DRANKEN

Nespresso	€ 3,50
Nespresso Deca	€ 3,50
Nespresso Mokka	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,00
Thee - Twinings	€ 3,50

WIJNEN

HUISWIJN • VIN MAISON • HAUSWEIN

		glas	0,75 l
RAM, Chenin Blend, Shaun Crombé	wit - blanc - weiss	€ 6,00	€ 27,00
RAM, Syrah Blend, Shaun Crombé	rood - rouge - rot	€ 6,00	€ 27,00
RAM, Rosé, Shaun Crombé	rosé	€ 6,00	€ 27,00

WITTE WIJN • VIN BLANC

	1/2 fles	per fles
België		
Entre Deux Monts - Quatre Cépage - Heuvelland	€ 38,50	
Aldeneycck, Maaseik - Riesling	€ 37,00	
Aldeneycck, Maaseik - Chardonnay	€ 55,00	
Gloire de Duras, Chardonnay Auxerrois - Sint-Truiden	€ 38,50	
Gloire de Duras, Pinot Gris - Sint-Truiden	€ 38,50	

Elzas

Pinot Gris Léon Beyer	€ 22,00	€ 39,50
Riesling Léon Beyer	€ 22,00	€ 39,50

Loire

Pouilly Fumé Maison	€ 23,00	€ 42,00
Sancerre Crochet	€ 24,00	€ 47,00
Pouilly Fumé "Ladoucette"	€ 29,00	€ 59,00
Muscadet sur Lie, Cormerai	€ 20,00	€ 33,00

Bourgogne

Saint Véran Maison	€ 22,00	€ 43,00
Chablis Grand Regnard	€ 34,00	€ 72,00
Chablis Damp	€ 45,00	
Bouchard Père et Fils, Pouilly-Fuissé	€ 58,00	
Domaine Ninot, Rully	€ 59,00	
Bouchard Père et Fils, Meursault Les Clous	€ 108,00	
Côte de Beaune Joseph Drouhin	€ 89,00	
St.-Aubin 1er Cru Jadis Roux Père et fils	€ 98,00	
Olivier Leflaive - Les Sétilles	€ 71,00	

Frankrijk

Chateauneuf du Pape, Les Hauts de Barville	€ 55,00
La Croix de Carbonnieux	€ 43,00
Clos de Frères - Erwin Devriendt	€ 48,00

Oostenrijk

Johannes Zillinger - Reflexion - Grüner Veltliner	€ 43,00
---	---------

Spanje

Castro Martin Albarino - Rias Baixas	€ 37,00
Sapienta Verdejo - Rueda	€ 37,00

Italië

Bramito, Chardonnay, Umbrië	€ 48,00
Cervaro Della Sala, Chardonnay	€ 102,00
La Frosca, Gini Soave Classico	€ 47,00
Querciabella Batar - Toscane	€ 125,00

WITTE WERELDWIJNEN

Nieuw Zeeland - Nouvelle-Zélande

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	€ 68,00
Cloudy Bay, Chardonnay	€ 75,00

Zuid-Afrika - Afrique-du-sud

De Morgenzon "DMZ" Sauvignon Blanc	€ 36,00
De Morgenzon "DMZ" Chardonnay	€ 38,00
Kliprug Kaapzicht, Chenin Blanc	€ 38,00

Chili

Santa Carolina Chardonnay, Reserva	€ 34,00
------------------------------------	---------

ROSÉ WIJN • VIN ROSÉ • ROSE

	per fles
Summertime - Provence	€ 34,00
Minuty M	€ 36,00
Minuty M 0,5 l.	€ 25,00
Minuty Rose et Or	€ 52,00
Aix - Vin de Provence 0,75 l.	€ 36,00
La Chapelle Gordonne - Provence	€ 41,00

RODE WIJN

VIN ROUGE • ROTWEIN

	1/2 fles	per fles
Loire		
Sancerre Rouge (koud)	€ 23,00	€ 45,00

Bordeaux

Château de la Commanderie Lalande de Pomerol	€ 26,00	€ 48,00
La Fleur de Badette		€ 39,00
Château de la Haye, Saint-Estephe		€ 53,00
La Marzelle 2015, Saint-Emillion Grand Cru classé		€ 90,00

Chili

Santa Carolina, Pinot Noir (koud)	€ 31,50
Milla Cala VIK Millahue	€ 46,00
Piu Belle VIK Millahue	€ 80,00

Italië

Barbera d'Alba, Castello di Verduno (koud)	€ 41,00
--	---------

ALCOHOLVRIJE WIJN • VIN SANS ALCOOL

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

CHAMPAGNES

Pommery Brut Silver Royal	€ 76,00
Pommery Rosé	€ 90,00
Pommery Blanc de Blancs	€ 95,00
Pommery Blanc de Noirs	€ 95,00
Pommery Grand Cru Millesime	€ 105,00
Cuvée Louise 2005	€ 182,00
Cuvée Louise Brut Nature 2006	€ 182,00
Cuvée Louise Rosé 2004	€ 227,00



DESSERTEN • DESSERTS • NACHTISCH

Dame Blanche	€ 8,70
IJssoufflé - Soufflé glacé - Eissoufflé au Grand-Marnier	€ 7,00
Café Glacé vers - frais - frisch	€ 8,50
Chocolademousse - Mousse au chocolat - Schokolade Mousse	€ 6,80
Flan caramel	€ 6,50
Frisco, ijslolly - Eislolly	€ 3,50

Dessert van de maand: zie suggesties

Irish, French, Italian en Belgian Coffee € 10,50

Tel. 050/41 10 35



www.oesterput.com

Afhalingdienst • Enlèvement commandes • Bestellungen abholen
10.30-12u & 17.30-18u

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.