



OESTERDAM

DINING & LOUNGE



“Leef.”

Welkom bij Oesterdam

Midden in het Nationaal Park Oosterschelde ligt resort Oesterdam.

Het omringende water zorgt voor een magisch decor en geeft het een gevoel van een privé eiland. Deze unieke ligging is de ideale bestemming om even uit te waaien, tot rust te komen en nieuwe energie op te doen.

‘Even helemaal niets’

Ervaar het ultieme vakantie- en relaxgevoel: een uur, een dag, een week.

Bij ons heeft u altijd het ultieme vakantiegevoel. Het Oesterdam team staat graag voor u klaar en wenst u een ontspannen tijd toe op deze unieke locatie.



*“Leef, Beleef en Geniet van alle luxe die
Oesterdam u biedt, na een bijzonder jaar.
Fijn u weer terug te zien”.*

Mike Verweij

Aperitief

Bubbels			
Prosecco Val d'Oca Prosecco Spumante Italië Verleidelijk met voorjaarsbloemen en wit fruit	per glas	7½	per fles
			37½
Cava 'Oesterdam' Brut Portium Penedès Spanje Klassieke, droge stijl, mineralig, romige aroma's van peer, sinaasappel en vanille	per glas	7½	per fles
			37½
Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento	per glas	12½	per fles
			69
Ferrari Maximum Rosé Trento	per glas	13½	per fles
			75
Ferrari Perlé Blanc de Blancs Trento			per fles
			95
Champagne			
Gosset Grande Réserve Brut Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier Aÿ			per fles
			135
Gosset Grande Rosé Brut Chardonnay & Pinot Noir Aÿ - Bouzy			per fles
			145
Veuve Cliquot Rich Reims Frankrijk Een elegante blend van Pinot Noir, Chardonnay en Meunier			per fles
			135
Veuve Cliquot Rich Rose Reims Frankrijk Een elegante blend van Pinot Noir, Chardonnay en Meunier			per fles
			145
Alcoholvrij			
Bosca Toselli Torrès Natureo - Wit Torrès Natureo - Rood	Moscato d'Asti Piëmonte Italië		per glas
	Muscat Penedes Spanje		5
	Syrah Penedes Spanje		per glas
			4¾
			per fles
			23¾
			per fles
			23¾

Borrel & Bites

✓ Oosterschelde brood 6 stuks	6½
Gezouten roomboter Tapenade Aioli	
✓ Antipasti plank	23½
voor 2 personen Courgette Aubergine Geroosterde paprika Artisjokken Burrata Gedroogde tomaten Oosterschelde brood Wijnadvies: Zenzen Wines Dreams Pinot Grigio Stefan Voda Moldavië	
Charcuterie plank	25½
voor 2 personen Gedroogde worsten Pata Negra Manchego Gemarineerde olijven Oosterschelde brood Wijnadvies: Diez Siglos Verdejo Rueda Spanje	
Visplank	26½
voor 2 personen Tonijn Zalm Garnalen Wakame Wasabi Sojabonen Wijnadvies: Bellingham The Bernard Series Rousanne Coastal Region & Paarl Zuid-Afrika	
Fruits de mer	p.p.
Diverse schaal en scheldieren Rouille Aioli Sriracha mayonaise Oosterschelde brood Wijnadvies: Domaine Vincent Damp Chablis Chardonnay Bourgogne Frankrijk	
	39½



Schelp & Schaal

Amuse oesters			
Twee oesters op ijs Flûte Cava Brut			12
Twee oesters op ijs Flûte Trento Blanc de Blancs			18
Zes oesters op ijs			
Oesters uit het seizoen	Classic: Sjalot Rode wijnazijn Citroen Peper		18
Gillardeau	Classic: Sjalot Rode wijnazijn Citroen Peper		28½
Twaalf oesters op ijs			
Oesters uit het seizoen	Classic: Sjalot Rode wijnazijn Citroen Peper		32½
Gillardeau	Classic: Sjalot Rode wijnazijn Citroen Peper		48½
Fruits de mer			p.p. 39½
Diverse schaal en scheldieren Rouille Aioli Sriracha mayonaise Oosterschelde brood			
Wijnadvies: <i>Domaine Vincent Damp</i> <i>Chablis</i> <i>Chardonnay</i> <i>Bourgogne</i> <i>Frankrijk</i>			
Halve kreeft			30
Kreeftenragout Peterselie-bieslook boter Verse friet Frisse salade			
Wijnadvies: <i>Delbeaux</i> <i>Premium Viognier</i> <i>Pay's d'Oc</i> <i>Frankrijk</i>			
Kreeft			57½
Kreeftenragout Peterselie-bieslook boter Verse friet Frisse salade			
Wijnadvies: <i>Delbeaux</i> <i>Premium Viognier</i> <i>Pay's d'Oc</i> <i>Frankrijk</i>			

Voorgerechten

✓ Mais-kossoep	9½
Sriracha Koriander <i>Wijnadvies: Weingut Knipser Schloss Johannisberg Riesling Pfalz Duitsland</i>	
✓ Paddenstoelensoep	9½
Truffel Cepes schuim <i>Wijnadvies: Voché Rioja Blanco Viura-Chardonnay Rioja Spanje</i>	
Bouillabaisse	16½
Petit légumes Pernod Crème fraîche Zuurdesem krokant Saffraan-rouille <i>Wijnadvies: Delbeaux Premium Viognier Pays d’Oc Frankrijk</i>	
Salade niçoise	16½
Gegrilde tonijn Haricots verts Ei Kalamata olijf Gerookte aardappel <i>Wijnadvies: Château Cavalier Provence Rosé Mourvèdre-Syrah-Cinsault Provence Frankrijk</i>	
Surf & Turf	24
Kalfslende Kreeftenstaart Kreeften mayonaise Roodlof Meloen <i>Wijnadvies: Bellingham The Bernard Series Chenin Blanc Coastal Region Zuid-Afrika</i>	
Langoustine	16½
Spinaziecrème Komkommer-vanille schuim Dragon-dille olie Ponzu Hazelnoot Pata negra Sisho <i>Wijnadvies: Voché Rioja Blanco Viura-Chardonnay Rioja Spanje</i>	

Voorgerechten

Gravad lax in gin	16½
Hangop Haricots verts Bieslook Radijs Zoetzuur van shiitake Schift dressing van sambai en karnemelk <i>Wijnadvies: Domaine Jean Max Roger Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc Loire Frankrijk</i>	
Carpaccio	16½
Gedroogde cherrytomaat Gefrituurde kappertjes Olijven crumble Ingelegde rode ui Hazelnoot Mosterdzaad Parmezaan Tahoon cress <i>Wijnadvies: Cantina Cellaro Micina Nerello Mascalese Sicilië Italië</i>	
Tompouce van eendenlever	16½
Jonagold-appel Aceto balsamico stroop Brioche <i>Wijnadvies: Sauternes Sauvignon Blanc – Sémillon Bordeaux Frankrijk</i>	
✓ Pompoen	15½
Bereidingen van pompoen Miso Antiboise met sinaasappel Dragon crème Groene curry Kleine gebrande uien Geitenkaas Tahoon <i>Wijnadvies: Château Cavalier Provence Rosé Mourvèdre-Syrah-Cinsault Provence Frankrijk</i>	
✓ Aubergine terrine	15½
Aubergine Kaviaar Miso Wakame gel Zwarte sesam crème Wakame Verse wasabi <i>Wijnadvies: Misty Cove Estate Pinot Gris Marlborough Nieuw-Zeeland</i>	

Hoofdgerechten

✓ Spitskool sous-vide gegaard	22½
Knolselderij crème Linzen Schuim van aardappel Eryngii Truffelhoning Krokant oude kaas Gepofte wilde rijst <i>Wijnadvies: Voché Rioja Blanco Viura – Chardonnay Rioja Spanje</i>	
Tong à la meunière	dagprijs
Citrusmousseline Antiboise Zilte groenten <i>Wijnadvies: Domaine Vincent Dampt Chablis Bourgogne Frankrijk</i>	
Zeebaars	28½
Gerookte aardappelmousseline Seizoensgroenten Vadouvan beurre blanc Krokant van vadouvan <i>Wijnadvies: Misty Cove Estate Pinot Gris Marlborough Nieuw-Zeeland</i>	
Rogvleugel	29½
Bloemkoolcreme met gebrande boter Peulen Kappertjes Enoki Miso beurre blanc <i>Wijnadvies: Bellingham The Bernard Series Chenin Blanc Coastal Region Zuid-Afrika</i>	
Ribstuk Iberico	29½
Parelgort Abrikoos Uitgebakken paddestoelen Aardappelkaantjes Jus van gepofte look <i>Wijnadvies: San Marzano Taló Primitivo di Manduria Puglia Italië</i>	
Ossenhaas	31½
Pastinaak crème Geroosterde groenten Koffiekruid Kalfstruffeljus	Supplement: Eendenlever 6½
<i>Wijnadvies: Bellingham The Bernard Series SMV Shiraz-Mourvèdre-Viognier Paarl Zuid-Afrika</i>	
Shortrib bbq style	28½
Hasselback potato Mais crème Gepofte mais Groene asperges Gremolata <i>Wijnadvies: Noble Vines Brazil Zinfandel Lodi U.S.A.</i>	
Runder bavette (550 gr)	62½
Voor 2 personen Salsa verde Verse friet Truffel mayonaise Seizoensgroenten <i>Wijnadvies: Domaine Gayda Figure Libre Cabernet Franc Pays d’Oc Frankrijk</i>	
Eendenborst	29½
Wortelcrème, Polenta met dragon Seizoensgroenten Jus van bosbes Amandelstift <i>Wijnadvies: Cave de Gigondas Beaumes de Venise “Terrisimo” Grenache – Syrah – Mourvèdre Rhône Frankrijk</i>	
Oesterdam burger	19½
Zeeuws rund Truffel jus Botersla Huisgedroogde tomaat Krokante panchetta Oude kaas Verse friet <i>Wijnadvies: Voché Rioja Crianza Tempranillo – Graciano Rioja Spanje</i> <i>Bieradvies: Oesterdam IPA</i>	

Bijgerechten

Oosterschelde brood 6 stuks	6½
Diverse soorten brood Gezouten roomboter Tapenade Aioli	
✓ Groene salade	3½
✓ Seizoens-groenten	4
✓ Verse friet	4¾
Huisgemaakte truffelmayonaise	

Kindermenu

✓ Voorgerecht	
Paddenstoelensoep	6½
Hoofdgerecht	
Zeebaars Friet Snoepgroentes	12½
Draadjesvlees kroket Friet Snoepgroentes	8½
Mini hamburger Friet Snoepgroentes	9½
Frikandel Friet Snoepgroentes	9½
Dessert	
IJsbeaker	4½



Menu Oesterdam

3 – Gangen Oesterdam	39
4 – Gangen Oesterdam	46
5 – Gangen Oesterdam	53

Bekijk het samengestelde menu van de chef op de volgende pagina.

Menu Oesterdam

Voorgerecht

Gravad lax in gin
Hangop | Haricots verts | Bieslook | Radijs | Zoetzuur van shiitkae | Schift dressing van sambai en karnemelk
Wijnadvies: Domaine Jean Max Roger | Pouilly-Fumé | Sauvignon Blanc | Loire | Frankrijk
of
Carpaccio
Gedroogde cherrytomaat | Gefrituurde kappertjes | Olijven crumble | Hazelnoot | Parmezaan | Tahoon cress
Wijnadvies: Cantina Cellaro | Micina | Nerello Mascalese | Sicilië | Italië

Tussengerecht

Mais-kokossoep
Sriracha | Koriander
Wijnadvies: Weingut Knipser | Schloss Johannisberg | Riesling | Pfalz | Duitsland

Hoofdgerecht

Eendenborst
Wortelcrème | Polenta met dragon | Seizoensgroenten | Jus van bosbes | Amandelstift
Wijnadvies: Cave de Gigondas | Beumes de Venise “Terrisimo” | Grenache – Syrah – Mourvèdre | Rhône | Frankrijk
of
Zeebaars
Gerookte aardappelmousseline | Seizoensgroenten | Vadouvan beurre blanc | Krokant van vadouvan
Wijnadvies: Misty Cove Estate | Pinot Gris | Marlborough | Nieuw-Zeeland

Dessert

Zeeuwse Bolus
Sinaasappel | Baileysschuim | Pistachekruim | Karamelgel | Vanille ijs
Wijnadvies: Cascina Ghercina | Rosato | Brachetto | Piëmonte | Italië
of
Kaasdessert
Crème van comté | Opgevuld met diverse kazen | Gemberbrood | Cashewnoten crème | Appelbalsamico stroop
Krokante mosterd | Kaasspongecake
Wijnadvies: Doña Helena | Moscatel de Setubal | Moscatel Roxo | Setubal | Portugal

Dessert

Zeeuwse Bolus	12½
Sinaasappel Baileysschuim Pistachekruim Karamelgel Vanille ijs <i>Wijnadvies: Doña Helena Moscatel de Setubal Moscatel Roxo Setubal Portugal</i>	
Stoofpeer	12½
Frangipane Cremeaux Crème brulée schuim Stoofperen gel <i>Wijnadvies: Sauternes Sauvignon Blanc – Sémillon Bordeaux Frankrijk</i>	
Oreo cheesecake	12½
Oreocrumble Vanille crème Chocolade meringue <i>Wijnadvies: Cascina Ghercina Rosato Brachetto Piëmonte Italië</i>	
Thee compleet	9½
Thee met zoete lekkernijen	
Koffie compleet	9½
Koffie met zoete lekkernijen	
Kaasdessert	14½
Crème van comté Opgevuld met diverse kazen Gemberbrood Cashewnoten crème Appelbalsamico stroop Krokante mosterd Kaasspongecake <i>Wijnadvies: Doña Helena Moscatel de Setubal Moscatel Roxo Setubal Portugal</i>	

Thee

Thee kies uit een van onze luxe theesoorten		
Earl Grey lavender	<i>Theebladeren zijn licht verrijkt met bergamot olie</i>	2¾
Pear White Tea	<i>Deze thee bevat Bai Mu Dan thee bladeren met natuurlijke peersmaak.</i>	2¾
Green Earl Grey	<i>Deze thee is gemaakt van biologische Chinese Sencha thee en is verrijkt met de Italiaanse aroma van de bergamot</i>	2¾
Honeybush Rooibos	<i>De Zuid Afrikaanse Rooibos biedt meer anti-oxidanten dan groene thee en geeft deze thee de juiste smaak</i>	2¾
Citrus Spice Herbal	<i>Limoen, sinaasappel, kaneel, kardemom, kruidnagel en een diversiteit aan kruiden</i>	2¾
Golden Chamomile Herbal	<i>Een heerlijke mix van Egyptische kamille bloemen, goudsbloem en muntbladeren</i>	2¾
Chai Latte	<i>Kruidig en romig</i>	4¾
Verse muntthee		4
Verse gemberthee		4

Koffie

Koffie		
Koffie	<i>Heerlijke kop koffie</i>	2¾
Espresso	<i>Shot sterke koffie</i>	2¾
Doppio	<i>Dubbele espresso</i>	4
Cappuccino	<i>Espresso met opgestoomde melk en melkschuim</i>	3¼
Caffé Latte	<i>Koffie verkeerd</i>	3½
Latte Macchiato	<i>Espresso met opgestoomde melk en melkschuim in laagjes</i>	3½
Latte Macchiato	<i>Karamel</i>	4
Iced Coffee	<i>Ijskoud geserveerd</i>	4
Iced Coffee	<i>Karamel</i>	4½
Koffie speciaal		
Irish Coffee	<i>Koffie met Jameson Whiskey en slagroom</i>	8½
Italian Coffee	<i>Koffie met Amaretto en slagroom</i>	8½
Spanish Coffee	<i>Koffie met Tia Maria en slagroom</i>	8½
French Coffee	<i>Koffie met Grand Marnier en slagroom</i>	8½
Cacao I Melk		
Warme chocolademelk		4¾
Slagroom		½



Gekoelde dranken

Frisdranken			
Coca Cola	Regular Zero		3
Fanta	Orange Cassis		3
Sprite			3
Fuzetea	Sparkling Green		3
Finley	Bitter Lemon Tonic Ginger Ale		3
Fever Tree	Indian Elderflower Mediterranean Aromatic Ginger beer		4¼
Chocomel, Fristi			3
Rivella Light			3

Sappen en specials			
Appelaere	Sinaasappelsap Appelsap		3¼
Big Tom	Tomatensap		3¼
Verse jus d'orange			4¼
Gember shot	Een natuurlijke boost voor je immuunsysteem		3¼
Kombucha	Gefermenteerde thee met tal van gezondheidsvoordelen in de smaken lemon of gember		5½

Oesterdam water			
Plat of bruisend		75cl	3½

OESTERDAM

LOKAAL & HANDGEBROUWEN BIER

De oorsprong van Reimerswaal is onduidelijk. Uit 1203 stamt de eerste melding van een uit Reimerswaal afkomstige inwoner. Reimerswaal kreeg in 1375 stadsrechten en was door de haven erg belangrijk in de middeleeuwen.

De voornaamste handelswaar was meekrap waaruit een rode kleurstof gewonnen werd die bestemd was voor de Vlaamse markt. Het gewas werd in heel Zuid-Beveland verbouwd. De stad werd in de 16e eeuw kwetsbaar voor overstromingen. Op Sint Felix (zaterdag 5 november 1530) werd de streek geteisterd door een enorme stormvloed. Deze dag zou later bekend komen te staan als *quade saterdach*. Op 2 november 1532 was er weer een grote stormvloed, waardoor de stad voorgoed werd afgesneden van Zuid-Beveland.

De stad was nauwelijks meer beschermd tegen de oprukkende zee. De geuzen veroverden de stad tijdens de 80-jarige oorlog op 24 juni 1572 en brandden Reimerswaal plat. Drie jaar lang was de stad verlaten. De stad is voorgoed verzwolgen door de zee, al is soms nog een restant te zien.

Kijk om u heen en zie het gebied waar de stad verzwolgen werd. De geschiedenis van Reimerswaal ligt hier onder uw voeten en gaf naam aan onze Oesterdam speciaalbieren.



VROUWE JACOBA

OESTERDAM BLOND | 6,8%



LICHT BLOND BIER VOLGENS BELGISCHE STIJL MET EEN TOEGANKELIJKE LICHT BITTERHEID. DOOR HET GEBRUIK VAN AMERIKAANSE HOP (AMARILLO) LAAT IN HET BROUWPROCES HEEFT HET BIER EEN FRUITIG AROMA.

SOLDAAT VAN REYMERSWAELE

OESTERDAM IPA | 4,5%



DEZE PALE ALE AMERIKAANSE STIJL SMAAKT KRACHTIG DOOR CAMELMOUT. DE EXTRA HOP DIE TIJDENS DE GISTING IS TOEGEVOEGD (DRY-HOPPING) GEEFT EEN DUIDELIJKE BITTERHEID EN FRUITIG AROMA.

KAREL DE STOUTE

OESTERDAM WEIZEN | 4,9%



WITBIER MET EEN ZACHTE EN FRISSE SMAAK EN DAARDOOR UITERMATE GESCHIKT VOOR HET VOORJAAR EN DE ZOMERMAANDEN. GEBROUWEN MET 70% TARWE DAARDOOR HEERLIJK FRIS EN LAAG IN ZIJN ALCOHOL.

ALBRECHT VAN BEIEREN

OESTERDAM TRIPEL | 9,5%



EEN TRIPEL VAN HOGE GISTING, KRACHTIG EN KRUIDIG. MET EEN VOLLE, ZOETE EN ZEER KRUIDIGE SMAAK. HET HEEFT EEN DIKKE WITTE KRAAG DIE GOED BLIJFT STAAN EN EEN MOOIE AMBER KLEUR.

Bieren

Van de Tap			
Pilsener	Oesterdammer	25cl	3
Pilsener	Oesterdammer	50cl	5½
Weizen	Karel de Stoute	30cl	4¾
IPA	Soldaat van Reymerswaele	30cl	4¾
Blond	Vrouwe Jacoba	30cl	4¾
Trippel	Albrecht van Beieren	30cl	4¾
Laag Alcoholisch			fles
Heineken	0.0%		3½
Amstel Radler	0.0%		3½
Brand Weizen	0.0%		4½
Brand IPA	0.0%		4½
Amstel Radler	2.0%		3½
Specials			fles
Amstel Bright	5.0%		5¼
Lagunitas IPA	6.2%		4¾
Duvel	8.5%		5¼
Desperados	5.9%		5¼
Mort Subite Kriek	4.0%		4½
Hoegaarden witbier	5.0%		4½
Afligem Dubbel	6.8%		4¾
Apple Bandit	4.5%		4½
Texels Bock	7.0%		4¾

Wijnen

Wit			
Fris Fruitig		per glas	per fles
Verdejo Rueda Spanje		Diez Siglos	5¼ 26¼
Sauvignon Blanc Marlborough Nieuw-Zeeland		Esk Valley Estate Silverlake	6¼ 31¼
Grüner Veltliner Niederösterreich Oostenrijk		Weingut Kellner	7¼ 36¼
Riesling Pfalz Duitsland		Weingut Knipser	8¼ 41¼
Zacht Elegant			
Pinot Grigio Stefan Voda Moldavië		Zenzen Wines Dreams	5¼ 26¼
Viura – Chardonnay Rioja Spanje		Voché Rioja Blanco	7¼ 36¼
Sauvignon Blanc Loire Frankrijk		Domaine Jean Max Roger Pouilly – Fumé	9¼ 49½
Chardonnay Bourgogne Frankrijk		Domaine Vincent Dampt Chablis	9¼ 49½
Vol van smaak			
Viognier Pays d’Oc Frankrijk		Delbeaux Premium	6¼ 31¼
Chardonnay Maipo Chili		Casablanca Palena	5¼ 26¼
Pinot Gris Marlborough Nieuw-Zeeland		Misty Cove Estate	7¼ 36¼
Chenin Blanc Coastal Region Zuid-Afrika		Bellingham The Bernard Series	8¼ 41¼
Specials			
Chardonnay Bourgogne Frankrijk		Domaine Jean Collet Chablis “Montée de Tonnerre” 1er Cru	75
Domaine Jean-Luc Colombo Condrieu “Amour de Dieu”		Viognier Rhône Frankrijk	105
Sauvignon Blanc - Semillon Bordeaux Frankrijk		Château Latour-Martillac Graves Grand Cru	125
Domaine au Pied du Mont Chauve Chassagne – Montrachet “Clos St. Jean”		Chardonnay Bourgogne Frankrijk	205

Wijnen

Rood

<i>Speels</i> <i>Fruitig</i>		<i>per glas</i>	<i>per fles</i>
<i>Syrah</i> <i>Minervois</i> <i>Frankrijk</i>	Domaine Gayda	5¼	26¼
<i>Spätburgunder</i> <i>Pfalz</i> <i>Duitsland</i>	Weingut Anselmann	6¼	31¼
<i>Primitivo di Manduria</i> <i>Puglia</i> <i>Italië</i>	San Marzano Taló	7¼	36¼

Zacht | *Elegant*

<i>Cabernet - Merlot</i> <i>Beni M'tir</i> <i>Marokko</i>	Domaine Bonassia L'Excellence de Bonassia	5¼	26¼
<i>Nerello Mascalese</i> <i>Sicilië</i> <i>Italië</i>	Cantina Cellaro Micina	6¼	31¼
<i>Tempranillo – Graciano</i> <i>Rioja</i> <i>Spanje</i>	Voché Rioja Crianza	7¼	36¼
<i>Grenache</i> <i>Syrah & Mourvedre</i> <i>Rhône</i> <i>Frankrijk</i>	La Cave de Gigondas Beaumes de Venise	8¼	41¼

Vol | *Krachtig*

<i>Shiraz - Cabernet Sauvignon</i> <i>Coastal Region</i> <i>Zuid-Afrika</i>	Bellingham Big Oak	5¼	26¼
<i>Carmenère</i> <i>Rapel Valley</i> <i>Chili</i> <i>Viña</i>	Casablanca Palena Reserva	7¼	36¼
<i>Malbec</i> <i>Mendoza</i> <i>Argentinië</i>	Bodegas Sottano Especial	6¼	31¼
<i>Zinfandel</i> <i>Californië - Lodi</i> <i>U.S.A.</i>	Noble Vines Brazin	8¼	41¼
<i>Cabernet Franc</i> <i>Pays d'Oc</i> <i>Frankrijk</i>	Domaine Gayda Figure Libre	8¼	41¼

Specials

<i>Nebbiolo</i> <i>Piëmonte</i> <i>Italië</i>	Consorzio Terre del Barolo Barolo “Cannubi”	75
<i>Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc</i> <i>Bordeaux</i> <i>Frankrijk</i>	Château La Dominique Saint-Émilion Grand Cru	125
<i>Pinot Noir</i> <i>Bourgogne</i> <i>Frankrijk</i>	Domaine Rapet Corton Grand Cru	165

Wijnen

Rosé

		<i>per glas</i>	<i>per fles</i>
<i>Cinsault - Mourvedre - Syrah</i> <i>Provence</i> <i>Frankrijk</i>	Château Cavalier Rosé de Cavalier	6¼	31¾
<i>Magnum Cinsault - Mourvedre - Syrah</i> <i>Provence</i> <i>Frankrijk</i>	Château Cavalier Rosé de Cavalier		65

Dessert

<i>Riesling - Müller Thurgau - Sylvaner</i> <i>Rheinheissen</i> <i>Duitsland</i>	Weingut Johannes Egberts Spätlese	4¾	23¾
<i>Brachetto</i> <i>Piëmonte</i> <i>Italië</i>	Cascina Ghercina Rosato	6¼	31¼
<i>Sauvignon Blanc – Semillon</i> <i>Bordeaux</i> <i>Frankrijk</i>	Château Lauvignac Sauternes	6¼	31¼
<i>Setúbal</i> <i>Spanje</i>	Doña Helena Moscatel	8¾	43¾

Alcoholische dranken

Port		
Kopke Port	<i>Fine Tawny</i> <i>Fine Ruby</i> <i>Fine White Port</i>	4¾
Kopke Port	<i>Late Bottle Vintage</i>	6¾
Kopke Port	<i>Colheita 2001</i>	11½
Sherry		
Tio Pepe	<i>Palomino Fino Dry</i>	4¾
Sandeman	<i>Medium Dry</i>	4¾
Vermout		
Martini	<i>Bianco</i> <i>Rosso</i>	4¾
Jenever		
Zuiddam	<i>Jonge Graan Jenever</i> <i>Zeer Oude Jenever</i> <i>Korenwijn</i>	4¼
Bitters		
Jägermeister		4¼
Campari		4¼
Pastis		4¼
Likeuren		
Apfelkorn		4¼
Sambuca		5½
Amaretto Disaronno		5½
Baileys		5½
Licor 43		5½
Tia Maria		5½
Grand Marnier Rouge		5½
Cointreau		5½
Kahlua		5½
Dom Benedictine		5½
Drambuie		5½
Limoncello		5½
Southern Comfort		5½
Passoã		4½
Safari		4½

Gedistilleerd			
Absolut Vodka			5½
Belvédère Vodka			7½
Malibu			4½
Vieux			4½
Bacardi		Vanaf	5½
Cocktails en Gin & Tonic's			
Diverse soorten	<i>Vraag naar onze cocktailkaart</i>	Vanaf	9½
Hard Seltzer			
Lime Rhythm			5½
Berry Beat			5½
Grapefruit Melody			5½
Rum			
Rock Hopper Rum			7½
Infamous			9½
Armagnac			
VSOP			7½
XO			11½
Cognac			
VSOP			8½
XO			12½
Whisky			
	7½ per glas	9 per glas	12½ per glas
<i>Fruitig</i> <i>Zacht</i>	The Arran 10yr	The Ultimate Mortlach	Kavalan Single Malt
<i>Medium</i> <i>Granig</i>	Tomintoul Tlath	Tobermory 10yr	Glenfarclas 15yr
<i>Rokerig</i> <i>Rijk</i>	Laphroaig 10 yr	Ardberg 10yr	Ballechin 10yr



OESTERDAM
HIGH TEA
EXCLUSIEF

€ 24½

Alleen op reservering



OESTERDAM
BREAKFAST
WAKE UP & RELAX

€ 19½

Beschikbaar tussen 08.00 - 11.00 uur



OESTERDAM
EVENTROOMS
20-1000 GASTEN
OESTERDAM.NL/ZAKELIJK



OESTERDAM
HOTELSUITES
LUXE OVERNACHTEN
OESTERDAM.NL/OVERNACHTEN



OESTERDAM
HIGH WINE
3 OF 4 GANGEN

€ 29½ € 37½

Beschikbaar tussen 12.00 - 17.00 uur

Alleen op reservering



OESTERDAM
SPECIAALBIEREN
HIGH BEER

€ 34½

Alleen op reservering

Beschikbaar tussen 12.00 - 17.00 uur



OESTERDAM
PRIVATE DINING
MET PRIVÉTERRAS
OESTERDAM.NL/RESTAURANT





SHARE YOUR
OESTERDAM MOMENT
#OESTERDAMMOMENT

