

LET'S HAVE BREAKFAST OR LUNCH

Geniet van onze heerlijk vers bereide gerechten welke te bestellen zijn op donderdag tot en met zondag tot en met 23 december 2021.

Het maken van een reservering of het plaatsen van een bestelling is mogelijk via:
0166- 607 452, bij aankomst of via www.oesterdam.nl/restaurant/reserveren.



ONTBIJT

€ 19½

Wilt u ook genieten van een heerlijk uitgebreid ontbijt(buffet)? Reserveer dan snel het het ontbijt om 8, 9 of 10 uur!
Kinderen t/m 12 jaar kunnen genieten van dit heerlijke ontbijt voor € 15.

LUNCH

✓ **Mais-kokossoep** 9½
Sriracha | Koriander

✓ **Paddenstoelensoep** 9½
Truffel | Cepas schuim

12-uurtje 16½
Paddenstoelensoep | Eggs | Zuurdesembrood | Krokot, keuze uit vis/vlees/vega

Croque Oesterdam 10½
Ham | Kaas | Bechamelsaus | Eitje

Gerookte zalm 11½
Zuurdesem | Granny Smith | Ingelegde rode ui | Mierikswortel crème

Draadjesvlees kroketten 9½
Twee draadjesvlees kroketten | Brood | Zeeuwse mosterd

Belgische kroketten 11½
Twee garnalenkroketten | Brood | Tartaarsaus



SPECIAL 2-GANGEN LUNCH

€ 24½

VOORGERECHT

Carpaccio

Gedroogde cherrytomaat | Gefrituurde kappertjes | Olijven crumble | Ingelegde rode ui | Hazelnoot | Mosterdzaad | Parmezaan | Tahoon cress

Gravad lax in gin

Hangop | Haricots verts | Bieslook | Radijs | Zoetzuur van shiitake | Schift dressing van sambai en karnemelk

✓ **Mais-kokossoep**
Sriracha | Koriander

HOOFDGERECHT

Shortrib bbq style

Hasselback potato | Mais crème | Gepofte mais | Groene asperges | Gremolata

Zeebaars

Gerookte aardappelmousseline | Seizoensgroenten | Vadouvan beurre blanc | Krokant van vadouvan

Vegetarische optie: ravioli

LET'S ORDER

DINNER TAKE OUT MENU

HOTEL

3-GANGEN SHARED DINNERBOX

Deze box bestaat uit 6 gerechten om met 2 personen van te genieten.
De box zal naar de suite worden gebracht. Hiermee kan gestart worden om 17:30 / 18:00 / 18:30 uur.
Het hoofdgerecht zal 1 uur later naar de suite worden gebracht.

€ 35 p.p.

VOORGERECHTEN

Carpaccio

Gedroogde cherrytomaat | Gefrituurde kappertjes
| Olijven crumble | Ingelegde rode ui | Hazelnoot |
Mosterdzaad | Parmezaan | Tahoon cress

Gravad lax in gin

Hangop | Haricots verts | Bieslook | Radijs |
Zoetzuur van shiitake | Schift dressing van
sambal en karnemelk

✔ Mais-kokossoep met brood

Sriracha | Koriander

HOOFDGERECHTEN

Shortrib bbq style

Hasselback potato | Mais crème | Gepofte mais |
Groene asperges | Gremolata

Zeebaars

Gerookte aardappelmousseline | Seizoensgroenten
| Vadouvan beurre blanc | Krokant van vadouvan

Het hoofdgerecht wordt geserveerd met friet.

DESSERT

Oreo cheesecake

Oreocrumble | Vanille crème | Chocolade meringue

INDISCHE RIJSTTAFEL

Beschikbaar vanaf 9 december 2021

MENU

Gado Gado | Groentegerecht met pindasaus
Sajoer Padeh | Groentes in pittige saus
Sajoer Lodeh | Groentegerecht op basis van kokosmelk
Rendang | Stoofgerecht van rundvlees
Babi Ketjap | Gestoofd varkensvlees met ketjapsaus
Saté Ayam | Geroosterde kip met pindasaus
Ayam Jambu Mete | Kip met cashewnoten
Sambal Goreng Telor | Gekookte eieren in pittige saus
Nasi Goreng | Gebakken gekookte rijst
Witte rijst
Tempeh | Koek van sojabonen

BIJGERECHTEN

Sambal
Kroepoek
Seroendeng | Mengsel van geschaafde kokos, pinda's, gesneden ui en specerijen
Kentang | Gefrituurde aardappelstaafjes

HOTEL

VILLA

OMGEVING

€ 25 p.p.

De Indische rijsttafel is beschikbaar om af te halen en kan in de hotelsuites bezorgd worden.

Het plaatsen van een bestelling is mogelijk via:

0166- 607 452, bij aankomst of via www.oesterdam.nl/restaurant/reserveren.