



OESTERDAM

DINING & LOUNGE

“Beleef.”

Welkom bij Oesterdam

Midden in het Nationaal Park Oosterschelde ligt ons 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’

Met trots verwelkom ik u in ons nieuwe restaurant met hotelsuites. Na 18 jaar van ontwikkeling mogen wij deze fantastische plek met u delen. Ervaar het ultieme vakantie- en relaxgevoel: een uur, een dag, een week. Bij ons heeft u altijd het ultieme vakantiegevoel. Samen met ons team van Oesterdam staan wij graag voor u klaar en wensen wij u een ontspannen tijd toe op deze unieke locatie.

Mike Verweij

Oesterdam



Aperitief

Bubbels			
Cava 'Oosterdam'		per glas	7½
		per fles	37½
	Brut Divino Oro Penedès Spanje		
Klassieke, droge stijl, mineralig, romige aroma's van peer, sinaasappel en vanille			
Prosecco		per glas	7½
		per fles	37½
	Val d'Oca Prosecco Spumante Italië		
Verleidelijk met voorjaarsbloemen en wit fruit			
Champagne			
Champagne 'Oosterdam'		per glas	13
		per fles	65
	Brut - Blanc de Blancs - Grand Cru Hostomme Épernay Frankrijk		
100% Chardonnay, mineralig van smaak en tonen van rijp fruit			
Veuve Cliquot			per fles
			135
	Rich Reims Frankrijk		
Een elegante blend van Pinot Noir, Chardonnay en Meunier			
Veuve Cliquot			per fles
			145
	Rich Rose Reims Frankrijk		
Een elegante blend van Pinot Noir, Chardonnay en Meunier			
Alcoholvrij			
Bosca Toselli	Moscato d'Asti Piëmonte Italië	per glas	5
			per fles
			25
Torrès Natureo - Wit	Muscat Penedes Spanje	per glas	4¾
			per fles
			23¾
Torrès Natureo - Rood	Syrah Penedes Spanje	per glas	4¾
			per fles
			23¾

Borrel & Bites

✓ Oosterschelde brood 6 stuks	6½
Gezouten roomboter Tapenade Aioli	
✓ Antipasti plank	21½
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	
Warm visplateau	p.p. 42½
½ Kreeft Mosselen Langoustines Vongole Verse sardines Bouillabaisse	
Wijnadvies: Domaine Vincent Damp Chablis Chardonnay Bourgogne Frankrijk	



Schelp & Schaal

Amuse oesters		
Twee oesters op ijs Flûte Cava Brut		12
Twee oesters op ijs Flûte Champagne		18
Zes oesters op ijs		
Zeeuwse platte	Classic: Sjalot Rode wijnazijn Citroen Peper	18
Gillardeau	Classic: Sjalot Rode wijnazijn Citroen Peper	28½
Twaalf oesters op ijs		
Zeeuwse platte	Classic: Sjalot Rode wijnazijn Citroen Peper	32½
Gillardeau	Classic: Sjalot Rode wijnazijn Citroen Peper	48½
Warm visplateau		p.p. 42½
½ Kreeft Mosselen Langoustines Vongole Verse sardines Bouillabaisse		
<i>Wijnadvies: Domaine Vincent Dampt Chablis Chardonnay Bourgogne Frankrijk</i>		
Halve kreeft		per 100gr. 10
Kreeftenragout Peterselie-bieslook boter Verse friet Frisse salade		
<i>Wijnadvies: Delbeaux Premium Viognier Pay's d'Oc Frankrijk</i>		
Kreeft		per 100gr. 10
Kreeftenragout Peterselie-bieslook boter Verse friet Frisse salade		
<i>Wijnadvies: Delbeaux Premium Viognier Pay's d'Oc Frankrijk</i>		

Voorgerechten

✓ Pompoen currysoep	9½
Korianderolie Kokos	
Wijnadvies: Zenzen Wines Dreams Pinot Grigio Stefan Voda Moldavië	
✓ Soep van gepofte paprika	8½
Geroosterde tomaat Geroosterde amandelen	
Wijnadvies: Diez Siglos Verdejo Rueda Spanje	
Bouillabaisse	16½
Petit légumes Pernod Crème fraîche Zuurdesem krokant Saffraan-rouille	
Wijnadvies: Delbeaux Premium Viognier Pays d’Oc Frankrijk	
Terrine van varkenswang en eendenlever	16½
Truffel aardappel Beukenzwammen Dragon mayonaise	
Wijnadvies: Bellingham The Bernard Series SMV Shiraz-Mourvedre-Viognier Paarl Zuid-Afrika	
Halve kreeft van de plancha	21½
Botersla Dressing van beurre blanc Citrus	
Wijnadvies: Delbeaux Premium Viognier Pays d’Oc Frankrijk	
✓ Rodekool salade	14½
Sinaasappel Hollandse geitenkaas Gepofte ui Tutti frutti Dressing van appel azijn	
Wijnadvies: Weingut Kellner Grüner Veltliner Niederösterreich Oostenrijk	
Caesar salade	14½
Geroosterde kip Little gem Ansjovis Panchetta kruim Kalamata olijf Parmezaan	
Wijnadvies: Zenzen Wines Dreams Pinot Grigio Stefan Voda Moldavië	

Voorgerechten

Gravad lax	15½
Gemarineerd in Lobster gin Crème van dille en yoghurt Zeeuwse mosterd Radijs Sjalot Groene asperge Zeekraal	
Wijnadvies: Bodegas Sottano Reserva Torrontès Mendoza Argentinië	
Langoustines	16½
Gebrand met ponzu Pastis Sakuramix Komkommer schuim Gefrituurde prei Venkel Sesam	
Wijnadvies: Weingut Knipser Riesling Pfalz Duitsland	
Tompouce van eendenlever	15
Jonagold-appel Aceto balsamico stroop Brioche	
Wijnadvies: Château Lauvignac Sauternes Sauvignon Blanc – Semillon Bordeaux Frankrijk	
Steak tartaar van Zeeuws rund	15½
“0” graden eitje Gel van Amsterdamse ui Dragon bieslook crème Koriander broodschotsen Gepofte sjalot	
Wijnadvies: Diez Siglos Verdejo Rueda Spanje	
Makreel ceviche	14½
Crème van gerookte avocado Ras el hanout Gele en rode biet Pompoen crème	
Wijnadvies: Bellingham The Bernard Series Chenin Blanc Coastal Region Zuid-Afrika	
✓ Jackfruit arancini	14½
Bimi Saffraan crème Paprika schuim Korianderpoeder	
Wijnadvies: Esk Valley Estate Pinot Gris Hawkes Bay Nieuw-Zeeland	

Hoofdgerechten

✓ Spitskool gebraiseerd	23½
Wijn Masala Duxelles Linzen Hangop Venkelzaad <i>Wijnadvies: Cantina Cellaro Micina Nerello Mascalese Sicilië Italie</i>	
Rogvleugel	29½
Bloemkool bereidingen Kappertjes Peulen Enoki Beurre noisette schuim <i>Wijnadvies: Bellingham The Bernard Series Chenin Blanc Coastal Region Zuid-Afrika</i>	
Zeebaars gegrild	27½
Crème van zoete aardappel Geroosterde venkel Bundelzwammen Dragon beurre blanc <i>Wijnadvies: Bodega del Abad Cima Bella EsenciaGodello Bierzo Spanje</i>	
Konijn	29½
Stamppot van zwarte kool Zoetzure pruimen Pata negra krokant Cashewnoot Jus met sherry en rozemarijn <i>Wijnadvies: Noble Vines Brazil Zinfandel Lodi U.S.A.</i>	
Ossenhaas	29½
Pastinaakcrème Geroosterde groenten Koffiekruid Kalfstruffeljus	6½
<i>Wijnadvies: Domaine Bonassia L'Excellence de Bonassia Cabernet - Merlot Beni M'tir Marokko</i>	
Ribstuk van iberico	28½
Parelgort uitgebakken paddenstoelen kaantjes jus met gepofte knoflook abrikoos <i>Wijnadvies: Bellingham The Bernard Series SMV Shiraz-Mourvedre-Viognier Paarl Zuid-Afrika</i>	
Runder bavette (650 gr)	59½
Voor 2 personen Salsa verde Verse friet Seizoensgroenten <i>Wijnadvies: Domaine Gayda Figure Libre Cabernet Franc Pays d'Oc Frankrijk</i>	
Oesterdam burger	18½
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 Dubbel</i>	
Hoender	27½
Krokante polenta Groentenstoof Gevogelte jus Chips van knol <i>Wijnadvies: San Marzano Taló Primitivo di Manduria Puglia Italië</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	
Tomaat-paprika soep	6½
Hoofdgerecht	
Zeebaars Friet Snoepgroentes	12½
Draadjesvlees kroket Friet Snoepgroentes	8½
Mini hamburger Friet Snoepgroentes	9½
Frikandel Friet Snoepgroentes	9½
Dessert	
IJsbeke	4½



Menu Oesterdam

3 – Gangen Oesterdam	37
4 – Gangen Oesterdam	44
5 – Gangen Oesterdam	51

Bekijk het samengestelde menu van de chef op de volgende pagina

Menu Oesterdam

Voorgerecht

Gravad lax
Gemarineerd in Lobster gin | Crème van dille en yoghurt | Zeeuwse mosterd | Radijs | Sjalot | Groene asperge | Zeekraal
Wijnadvies: Bodegas Sottano | Reserva | Torrontès | Mendoza | Argentinië
of
Tompouce van eendenlever
Jonagold-appel | Aceto balsamico stroop | Brioche
Wijnadvies: Château Lauvignac | Sauternes | Sauvignon Blanc – Semillon | Bordeaux | Frankrijk

Tussengerecht

Langoustine bouillon
Schuim van kokos | Cashewnooten | Koriander olie
Wijnadvies: Bellingham | The Bernard Series | Chenin Blanc | Coastal Region | Zuid-Afrika

Hoofdgerecht

Hoender
Krokante polenta | Groentestoof | Gevogelte jus | Chips van knol
Wijnadvies: San Marzano | Taló | Primitivo di Manduria | Puglia | Italië
of
Rogvleugel
Bloemkool bereidingen | Kappertjes | Peulen | Enoki | Beurre noisette schuim
Wijnadvies: Bellingham | The Bernard Series | Chenin Blanc | Coastal Region | Zuid-Afrika

Dessert

Parfait van Zeeuwse bolus en sinaasappel
Granaatappel | Krokante yoghurt | Praline
Wijnadvies: Doña Helena | Moscatel de Setubal | Moscatel Roxo | Setubal | Portugal
of
Kaasdessert
Crème van comte | Opgevuld met diverse kazen | Kletzenbrood | Cashewnotencrème | Appelbalsamico stroop | Krokante mosterd
Wijnadvies: Kopke Port | Fine Tawny | Fine Ruby | Fine White Port | Moscatel

Dessert

Baba met limoncello	12½
Citrus crème Gewelde rozijnen vanille ijs Gel van limoncello	
Wijnadvies: Château Lauvignac Sauternes Sauvignon Blanc – Semillon Bordeaux Frankrijk	
Tarte tatin	12½
Specerijen karamel Kaneelmascarpone Appelsorbet	
Château Lauvignac Sauternes Sauvignon Blanc – Semillon Bordeaux Frankrijk	
Parfait van Zeeuwse bolus en sinaasappel	12½
Granaatappel Krokante yoghurt Praline	
Wijnadvies: Doña Helena Moscatel de Setubal Moscatel Roxo Setubal Portugal	
Kitkat	12½
Chocolade biscuit Bosbessengel Amarene kersen Chocolade ijs Honing amandelen	
Wijnadvies: Cascina Ghercina Rosato Brachetto Piëmonte Italië	
Thee compleet	9½
Thee met zoete lekkernij	
Koffie compleet	9½
Koffie met zoete lekkernij	
Kaasdessert	14½
Crème van comte Opgevuld met diverse kazen Kletzenbrood Cashewnotencrème Appelbalsamico stroop Krokante mosterd	
Wijnadvies: Kopke Port Fine Tawny Fine Ruby Fine White Port Moscatel	

Thee

Thee kies uit een van onze luxe theesoorten		
Earl Grey lavender	Theebladeren zijn licht verrijkt met bergamot olie	2¾
Sweet Ginger Peach	Stukjes perzik en gemberwortel verrijken deze thee	2¾
Green Earl Grey	Deze thee is gemaakt van biologische Chinese Sencha thee en is verrijkt met de Italiaanse aroma van de bergamot	2¾
Honeybush Rooibos	De Zuid Afrikaanse Rooibos biedt meer anti-oxidanten dan groene thee en geeft deze thee de juiste smaak	2¾
Citrus Spice Herbal	Limoen, sinaasappel, kaneel, kardemom, kruidnagel en een diversiteit aan kruiden	2¾
Golden Chamomile Herbal	Een heerlijke mix van Egyptische kamille bloemen, goudsbloem en muntbladeren	2¾
Chai Latte	Kruidig en romig	4¾
Verse muntthee		4
Verse gemberthee		4

Koffie

Koffie		
Koffie	Heerlijke kop koffie	2¾
Espresso	Shot sterke koffie	2¾
Doppio	Dubbele espresso	4
Cappuccino	Espresso met opgestoomde melk en melkschuim	3¼
Caffé Latte	Koffie verkeerd	3½
Latte Macchiato	Espresso met opgestoomde melk en melkschuim in laagjes	3½
Latte Macchiato	Karamel	4
Iced Coffee	Ijskoud geserveerd	4
Iced Coffee	Karamel	4½

Koffie speciaal		
Irish Coffee	Koffie met Jameson Whiskey en slagroom	8½
Italian Coffee	Koffie met Amaretto en slagroom	8½
Spanish Coffee	Koffie met Tia Maria en slagroom	8½
French Coffee	Koffie met Grand Marnier en slagroom	8½

Cacao I Melk		
Warme chocolademelk		4¾
Slagroom		½



Gekoelde dranken

Frisdranken		
Coca Cola	Regular Zero	2¾
Fanta	Orange Cassis	2¾
Sprite		2¾
Fuzetea	Sparkling Green	2¾
Finley	Bitter Lemon Tonic Ginger Ale	2¾
Fever Tree	Indian Elderflower Mediterranean Aromatic Ginger beer	4¼
Chocomel, Fristi		2¾
Rivella Light		2¾
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.

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.

SOLDAAT VAN REYMERSWAELE

OESTERDAM IPA | 4,5%



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

FILIPS DE GOEDE

OESTERDAM DUBBEL | 7,2%



EEN VOLGENS BELGISCHE STIJL GEBROUWEN DUBBEL MET DE DUIDELIJKE SMAAK VAN DONKERE CARAMELMOUT EN GEDROOGD FRUIT. DE BITTERHEID IS ZEKER NIET OVERHEERSEND MAAR AANGENAAM.

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	3
Pilsener	Oesterdammer	50cl5½
Weizen	Karel de Stoute	4¼
IPA	Soldaat van Reymerswaele	4½
Blond	Vrouwe Jacoba	4¼
Dubbel	Filips de Goede	4½
Trippel	Albrecht van Beieren	4¾
Laag Alcoholisch		
Heineken	0.0%	3¼
Amstel Radler	0.0%	3¼
Brand Weizen	0.0%	4½
Brand IPA	0.0%	4½
Amstel Radler	2.0%	3¼
Specials		
Lagunitas IPA	6.2%	4¾
Duvel	8.5%	5¼
Desperados	5.9%	4¾
Mort Subite Kriek	4.0%	3¾
Hoegaarden witbier	5.0%	3¾
Stassen Cidre Brut	7.4%	4½
Texels Bock	7.0%	4¾

Wijnen

Wit			
Fris Fruitig		per glas	per fles
Verdejo Rueda Spanje		Diez Siglos	5¼26¼
Sauvignon Blanc Marlborough Nieuw-Zeeland		Esk Valley Estate Silverlake	6¼31¼
Grüner Veltliner Niederösterreich Oostenrijk		Weingut Kellner	7¼36¼
Riesling Pfalz Duitsland		Weingut Knipser	8¼41¼
Zacht Elegant			
Pinot Grigio Stefan Voda Moldavië		Zenzen Wines Dreams	5¼26¼
Viura – Chardonnay Rioja Spanje		Voché Rioja Blanco	7¼36¼
Sauvignon Blanc Loire Frankrijk		Domaine Jean Max Roger Pouilly – Fumé	9¼49½
Chardonnay Bourgogne Frankrijk		Domaine Vincent Dampt Chablis	9¼49½
Vol van smaak			
Viognier Pays d’Oc Frankrijk		Delbeaux Premium	6¼31¼
Chardonnay Maipo Chili		Casablanca Palena	5¼26¼
Pinot Gris Hawkes Bay Nieuw-Zeeland		Esk Valley Estate	7¼36¼
Godello Bierzo Spanje		Bodega del Abad Cima Bella - Esencia	8¼41¼
Chenin Blanc Coastal Region Zuid-Afrika		Bellingham The Bernard Series	8¼41¼
Specials			
Chardonnay Bourgogne Frankrijk		Domaine Jean Collet Chablis “Montée de Tonnerre” 1er Cru	69
Sauvignon Blanc - Semillion Bordeaux Frankrijk		Château Latour-Martillac Graves Grand Cru	105
Chardonnay Bourgogne Frankrijk		Domaine Rapet Corton-Charlemagne Grand Cru	205

Wijnen

Rood

<i>Speels</i> <i>Fruitig</i>		<i>per glas</i>	<i>per fles</i>
<i>Syrah</i> <i>Pays d’Oc</i> <i>Frankrijk</i>	L’Odalet	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
<i>Shiraz - Mourvedre & Viognier</i> <i>Coastal Region & Paarl</i> <i>Zuid-Afrika</i>	Bellingham The Bernard Series - S.M.V.	8¼	41

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>Italie</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>Grenache – Cinsault</i> <i>Pays d’Oc</i> <i>Frankrijk</i>	Domaine Gayda Flying Solo	5¼	26¼
<i>Cinsault - Mourvedre - Syrah</i> <i>Provence</i> <i>Frankrijk</i>	Château Cavalier Rosé de Cavalier	6¼	31¾
Magnum <i>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>	11 ½
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
Gin & Tonic <i>(Onze Gin & Tonic's zijn op basis van 60ml gin voor een perfect serve met 200ml tonic)</i>			
Bombay Sapphire East	<i>Citroengras</i> <i>Chilipeper</i> <i>Fever Tree Indian</i>		9½
Damrak	<i>Grapefruit</i> <i>Munt</i> <i>Fever Tree Mediterranean</i>		9½
Bobby's	<i>Sinaasappel</i> <i>Kruidnagel</i> <i>Fever Tree Indian</i>		11½
Meyers M1	<i>Munt</i> <i>Limoen</i> <i>Fever Tree Elderflower</i>		11½
Monkey 47	<i>Bosvruchten</i> <i>Steranijs</i> <i>Fever Tree Indian</i>		13½
Gilliams	<i>Appel</i> <i>Jeneverbes</i> <i>Fever Tree Mediterranean</i>		15
Crazy Monday	<i>Bosvruchten</i> <i>Tijm</i> <i>Fever tree Aromatic</i>		15
Rum			
Rock Hopper Rum			7½
Infamous “the Arcane”			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
WELLNESS



OESTERDAM
EVENTROOMS
20-1000 GASTEN
[OESTERDAM.NL/EVENTS](https://oesterdam.nl/events)



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/HORECA](https://oesterdam.nl/horeca)



OESTERDAM
HOTELSUITES
LUXE OVERNACHTEN
[OESTERDAM.NL/RESORT](https://oesterdam.nl/resort)

