

## OYSTERS

<b>FINES DE CLAIRES</b> (MARENNES) ½ DOZIJN	15
<b>GILLARDEAU SPECIALE</b> (MARENNES) ½ DOZIJN	21
<b>ZEEUWSE PLATTE OOOOO</b> (YERSEKE) ½ DOZIJN	27
<b>MIX VAN ½ DOZIJN</b>	21
<b>MIX VAN 1 DOZIJN</b>	40

<b>GEGRATINEERDE OESTERS MET CHAMPAGNE HOLLANDAISE</b> ½ DOZIJN	
<i>OYSTERS AU GRATIN WITH CHAMPAGNE HOLLANDAISE ½ DOZ.</i>	32

## FRUITS DE MÈR

<b>KREEFT MET MAYONNAISE</b> HALVE / HELE	
<i>LOBSTER WITH MAYONNAISE HALF / WHOLE</i>	19 / 36
<b>ALASKA KONINGSKRAB MET MAYONNAISE</b>	
<i>ALASKA KING CRAB WITH MAYONNAISE</i>	28

## SALADS

<b>SAUR CAESAR SALADE (MET GEHAKTE OESTER)</b>	
<i>SAUR CAESAR SALAD (WITH A CHOPPED OYSTER)</i>	16
<b>SALADE AUX LARDONS MET GROENE MOSTERD DRESSING</b>	
<i>FRENCH BACON SALAD WITH GREEN MUSTARD DRESSING</i>	17

## STARTERS

<b>SASHIMI VAN TONIJN</b>	
<i>SASHIMI OF TUNA</i>	17
<b>COCKTAIL VAN ALASKA KONINGSKRAB, MANGO EN BASILICUM</b>	
<i>COCKTAIL OF ALASKA KING CRAB, MANGO AND BASIL</i>	24
<b>GEROOKTE AALTJES MET GANZENLEVER EN APPELSTROOP</b>	
<i>SMOKED EELS WITH GOOSE LIVER AND APPLE SYRUP</i>	22
<b>COQUILLES MET LIVAR BUIKSPEK EN SCHUIM VAN GEPOFTE KNOFLOOK</b>	
<i>SCALLOPS WITH PORK BELLY AND BAKED GARLIC FOAM</i>	23
<b>ESCARGOTS MET PERNOD/KRUIDENBOTER</b>	
<i>SNAILS WITH PERNOD/HERB BUTTER</i>	16
<b>LANGOUSTINES MET JAMON IBERICO EN CITRUS</b>	
<i>LANGOUSTINES WITH JAMON IBERICO AND CITRUS</i>	25
<b>JAMON IBERICO DE BELLOTA PATA NEGRA (JJJJ)</b>	
<i>JAMON IBERICO DE BELLOTA PATA NEGRA (JJJJ)</i>	22
<b>GEBAKKEN GANZENLEVER MET EEN ABRIKOZEN COMPOTE EN BRIOCHE</b>	
<i>GOOSE LIVER WITH APRICOT COMPOTE AND BRIOCHE</i>	25

## CAVIAR

<b>D'AQUITAINE</b> (30 GRAM)	
<i>BLINI'S WITH CRÈME FRAÎCHE AND D'AQUITAINE CAVIAR</i>	90
<b>ASPERGES MET HOLLANDAISE EN D'AQUITAINE KAVIAAR</b>	
<i>GREEN ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE AND D'AQUITAINE CAVIAR (30 GRAM)</i>	105

## SOUPS

### BISQUE DE HOMARD MET EEN HALVE KREEFT

*LOBSTER BISQUE WITH HALF A LOBSTER* 26

### RAVIOLI VAN KONINGSKRAB À LA NAGE MET GRIJZE GARNALEN

*RAVIOLI OF KING CRAB WITH BOUILLON AND GREY SHRIMPS* 24

## FISH

### GESCHROEIDE TONIJN MET EEN TAGGIACHE OLIJVEN VINAIGRETTE

*PAN SEARED TUNA WITH TAGGIACHE OLIVES VINAIGRETTE* 27

### GEBAKKEN ZEEBAARS MET ASPERGES EN BEURRE BLANC VAN SEREH

*SEA BASS WITH ASPARAGUS AND BEURRE BLANC OF LEMONGRASS* 34

### ZACHT GEGAARDE HEILBOT BIETJES EN CITROENHOLLANDAISE

*HALIBUT WITH BEETROOT AND LEMON HOLLANDAISE SAUCE* 35

### GEGRILDE TARBOT MET ZWARTE TRUFFEL EN BEURRE NOISETTE

*GRILLED TURBOT WITH BLACK TRUFFLE AND BEURRE NOISETTE* 42

### NOORDZEETONG 'BELLE MEUNIÈRE'

*NORTH SEA SOLE 'BELLE MEUNIÈRE'* DAGPRIJS

### KREEFT VAN DE BARBECUE OP ZEEKRAAL EN GRAPEFRUIT HALVE / HELE

*BARBECUED LOBSTER WITH SAMPHIRE AND GRAPEFRUITS HALF / WHOLE* 24 / 44

## MEAT

### STEAK TARTARE

*STEAK TARTARE* 26

### GEBAKKEN KALFSKOTELET MET GEGRILDE GROENTEN

*VEAL CUTLET WITH GRILLED VEGETABLES* 28

### BLACK ANGUS RIB EYE VAN DE BARBECUE MET COGNAC/TERIYAKI

*BARBECUED BLACK ANGUS RIB EYE AND COGNAC/TERIYAKI* 39

### TOURNEDOS MET GEBAKKEN GANZENLEVER TRUFFEL/MADEIRASAUS

*TENDERLOIN WITH GOOSE LIVER AND TRUFFLE/MADEIRA SAUCE* 44

## VEGETARIAN

### GROENE ASPERGES MET HOLLANDAISE

*GREEN ASPARAGUS WITH HOLLANDAISE SAUCE* 16

### IN TRUFFELJUS GEGAARDE AARDAPPEL MET ZWARTE TRUFFELSAUS

*POTATO WITH BLACK TRUFFLE AND TRUFFLE SAUCE* 26

## MENU'S

### SAUR SURPRISE MENU

**3- 4- 5 COURSE** 39 / 49 / 59

### LOBSTER MENU

**4- COURSE** 69

### SAUR DELUXE MENU

**7 - COURSE** (ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN, TOT 21.00 UUR) 99

### LUNCH MENU

**2- COURSE** 35

## **SAUR DELUXE MENU**

### **7 - COURSE**

(ALLEEN PER TAFEL TE BESTELLEN)

99

GEGRATINEERDE OESTERS MET CHAMPAGNE HOLLANDAISE

GEROOKTE AALTJES MET GANZENLEVER EN APPELSTROOP

BISQUE DE HOMARD

COQUILLES MET LIVAR BUIKSPEK EN SCHUIM VAN GEPOFTE KNOFLOOK

GEGRILDE TARBOT MET EEN ZWARTE TRUFFEL BEURRE NOISETTE

BLACK ANGUS RIB EYE VAN DE BARBECUE MET COGNAC/TERIYAKI

GRAND DESSERT