

Diner aan Zee

Jarenlang hebben we bij Oost een tasting-menu geserveerd. Na 9 jaar is het tijd voor iets anders:

À la carte. Bereid met dezelfde passie zoals je van ons gewend bent.

Onze topgerechtten staan nu à la carte op de kaart. Aangevuld met vleesgerechten van

Slagerij Lindenhoff

Onze enige opdracht aan u: GENIET!

Flatbread met spekbokkingmayonaise 7

Uit de houtskooloven.

Van de "hom en kuit" maken we onze, op Vlieland beroemde, spekbokkingmayonaise

Pura Vida!

Ceviche 19

Pittig en fris

Vers gemaakt, van de vis van dit moment

Biet en Bok 18

Bietjes en vis zijn verliefd op elkaar. Het perfecte huwelijk op het bord

Appel, biet, spekbokking

Soepen van Willem

Cut the Crab!! 18

Heerlijke verse oosterse strandkrabbenbisque. Garnaltjes, krabvlees

Soep van de week 13

Rondje door de tuin. Seizoen groenten en kruiden zijn de basis

Heet en kruidig

Zus en Zol 21

Heerlijke grote garnalen, het favoriete gerecht van mijn zussen, in de knoflookolie, uit de houtskool oven

Tante Nel 22

Groene krab-curry met sticky rice

Mijn Tante Nel maakt de lekkerste lumpers van de wereld! Dit is een ode aan haar kookkunsten.

Naast deze heerlijkheden hebben we vaak specials, dagvers van onze vissers.*

Verse vis, schaal en scheldieren zijn een echt seizoenproduct. Gelukkig kunnen we in samenspraak met onze vissers en leveranciers altijd de mooiste producten van het moment serveren.

Hoofd

Vis van de week

Bepaald door het aanbod van het seizoen. Dagprijs

Zeetong 77

Boter en zout

Klassieker wordt het niet.. 500 gram

Ribeye 65

Ruim 300 gram. Van het Dubbeldoel rund, prachtige kwaliteit

Uit de houtskooloven, met Beurre Café de Paris

Vlees van de week 29

Uit de houtskooloven..

Puur Melanzane 26

Een klassieker uit onze tijd in Puur. Met aubergine, courgette, mozzarella, tomatensaus

Erbij....

Ovenaardappeltjes 6

Mini Caesar salade, klein of groot 6

Groente van het seizoen 5

Mayo 2,5

Taart

Taart van Tante Joep 12

Taartje allegaartje 12

Klein ijsje 7

Om het af te leren.... cranberry, chocolade of duindoorn saus en slagroom

Kaas van Nils 17

Bunkergeit, bleu de bunker, witschimmel

Oesters 35

Oesters mogen bij een goed diner eigenlijk niet ontbreken

Wij zijn zelf dol op oesters en hebben dan ook altijd

topkwaliteit oesters in huis.

We serveren ze NIET op ijs en zonder fratsen..

Frankrijk

Geay , oester uit de Charente-Maritime. Zacht, vlezig, mooi zilt en een nootje.

Lekker met een klein beetje citroen.

Ierland

Bells Isle, noord-west Ierland, County Donegal, Ierse creuse.

Rijk en vlezig, volle smaak, ziltig.