

Pomme Moscovite

Royale Caviar <small>50gr AnnaDutch</small>	84,00
Gold Caviar <small>50gr AnnaDutch</small>	66,00
Classic Caviar <small>50gr AnnaDutch</small>	48,00

Aperitiefhapje, *Tapas*

3st Gillardeau oesters <small>n°3</small> ~ <i>3p huîtres Gillardeau n°3</i>	13,00
3st gegratineerde Gillardeau oesters <small>n°3</small> met Champagne <i>3p huîtres Gillardeau n°3 gratinées au Champagne</i>	17,00
3st Zeeuwse platte ⁰⁰⁰⁰ oesters ~ <i>3p huîtres plates de Zélande⁰⁰⁰⁰</i>	13,00
3st gegratineerde Zeeuwse platte ⁰⁰⁰⁰ met Champagne <i>3p huîtres plates de Zélande⁰⁰⁰⁰ gratinées au Champagne</i>	17,00
1st Garnaalkroket ~ <i>1p Croquette aux crevettes</i>	12,50
1st Kaaskroket ~ <i>1p Croquette au fromage</i>	8,50
Toast gerookte paling ~ <i>Toast à l'anguille fumé</i>	10,00
Gerookte zalm ~ <i>Saumon fumé</i>	10,00
Terrine van ganzenlever ~ <i>Terrine de foie gras d'oie</i>	13,00
Gebakken eendenlever, appeltjes ~ <i>Foie de canard poêlé, pommes caramélisées</i>	13,00
Visreepjes gefrituurd, tartaarsaus ~ <i>Goujonnettes de poisson, sauce tartare</i>	11,00
Scampi fritti, tartaarsaus ~ <i>Scampi fritti, sauce tartare</i>	9,00
Scampi in gembersaus, gebakken appeltjes <i>Scampi, sauce gingembre, pommes caramélisées</i>	12,00
Paling in 't groen ~ <i>Anguilles au vert</i>	15,00
Zalm gravad lax, gin tonic ~ <i>Saumon gravlax, gin tonic</i>	10,00
Handgepelde garnalen ~ <i>Crevettes épluchées à la main</i>	12,00
Garnalensoep ~ <i>Bisque de Crevettes</i>	10,00

Voorgerechten ~ Entrées

voorger. hoofdger.

Garnalensoep ~ <i>Bisque de Crevettes</i>	20,00
Vissoep ~ <i>Soupe de poisson</i>	25,00
Zes Gillardeau oesters n°3 ~ <i>Six huîtres Gillardeau n°3</i>	26,00
Zes gegratineerde Gillardeau oesters n°3 met Champagne <i>Six huîtres Gillardeau gratinées au Champagne</i>	34,00
Zes Zeeuwse platte ⁰⁰⁰⁰ oesters ~ <i>Six huîtres plates de Zélande⁰⁰⁰⁰</i>	26,00
Zes gegratineerde Zeeuwse platte ⁰⁰⁰⁰ met Champagne <i>Six huîtres plates de Zélande⁰⁰⁰⁰ gratinées au Champagne</i>	34,00
Hopscheuten met gepocheerd eitje ~ <i>Œuf poché aux jets de houblon</i>	45,00
Terrine van ganzenlever ~ <i>Terrine de foie gras d'oie</i>	26,00
Gebakken eendenlever, appeltjes ~ <i>Foie de canard poêlé, pommes caramélisées</i>	26,00
Toast gerookte paling ~ <i>Toast à l'anguille fumé</i>	20,00
Zalm gravad lax, gin tonic ~ <i>Saumon gravlax, gin tonic</i>	20,00
Gerookte zalm ~ <i>Saumon fumé</i>	20,00
Slaatje van garnalen ~ <i>Salade de crevettes</i>	25,00
Geplette aardappel, garnalen, hollandaise <i>Ecrasé de pomme de terre, crevettes, hollandaise</i>	25,00
Langoustinestaartjes, sinaasappelsaus ~ <i>Queues de langoustines à l'orange</i>	20,00
Kaaskroket ~ <i>Croquette au fromage</i>	17,00
Garnaalkroketten ~ <i>Croquettes aux crevettes</i>	25,00
Visreepjes gefrituurd, tartaarsaus ~ <i>Goujonnettes de poisson, sauce tartare</i>	22,00
Bouillabaisse	38,00 45,00
Paling in 't groen ~ <i>Anguilles au vert</i>	30,00 40,00
Koningskrab, oosterse toetsen ~ <i>Crabe Royal oriental</i>	35,00 50,00
Reuze wilde gamba, look en fijne groentjes <i>Gamba géant sauvage grillé à l'ail aux petits légumes</i>	28,00 52,00
Scampi fritti, tartaarsaus ~ <i>Scampi fritti, sauce tartare</i>	18,00
Scampi in gembersaus, gebakken appeltjes <i>Scampi, sauce gingembre, pommes caramélisées</i>	23,00 27,00

Kreeft ~ <i>Homard</i> ±650 gr	½ 30,00	55,00
- in slakrans ~ <i>belle-vue</i>		
- koraalsaus ~ <i>au corail</i>		
- citroenkruidentboter ~ <i>à la citronnelle</i>		
- sinaasappelsaus ~ <i>à l'orange</i>		
- fijne groentjes, knoflook ~ <i>aux petits légumes à la d'ail</i>		
- harissa boteraus ~ <i>aux beure d'harissa</i>		
Kabeljauw ~ <i>Cabillaud</i>		
- hollandaise of mosterdsaus ~ <i>hollandaise ou moutarde</i>		36,00
- fijne groentjes, blanke botersaus ~ <i>petits légumes, beurre blanc</i>		36,00
- tomaat en baselicum ~ <i>tomates et basilic</i>		36,00
Strandtongetjes gebakken ~ <i>Solettes meunière</i>		32,00
Zeetong gebakken of geroosterd ~ <i>Sole meunière ou grillée</i>		40,00
Rog Grenobloise of mosterdsaus ~ <i>Raie Grenobloise ou moutarde</i>		32,00
Tarbot ~ <i>Turbot</i>		
- hollandaise of mosterdsaus ~ <i>hollandaise ou moutarde</i>		60,00
- tomaat en baselicum ~ <i>tomates et basilic</i>		60,00
Ossenhaas, bearnaise of pepersaus ~ <i>Filet pur, béarnaise ou sauce poivre</i>		32,00
Bijgerecht ~ <i>Garniture</i>		
Gemengde sla ~ <i>Salade mixte</i>		4,00
Warme groenten ~ <i>Légumes chaude</i>		9,00
Handgepelde garnalen ~ <i>Crevettes épluchées à la main</i>		10,00

ANNA DUTCH CAVIAR



Royale Caviar 50gr Acipenser gueldenstaedtii Russische steur (*grote eitjes*) 84,00

Stevige kaviaarparels en een verfijnde botersmaak, het meest lijkend op Beluga kaviaar. Afkomstig van de gewilde en elegante Kaspische Osetra. Heeft een milde subtiel smaak die lang blijft hangen in je mond.



Gold Caviar 50gr Acipenser gueldenstaedtii Russische steur (*normale eitjes*) 66,00

Deze kaviaar heeft een uitgesproken, bijna nootachtige smaak. Kaspische Osetra



Classic Caviar 50gr Acipenser baerii Siberische gladbuiksteur (*kleine eitjes*) 48,00

Klassieke kaviaar heeft een jodium en krachtige smaak met een lang mondgevoel. Het is de kleinste variëteit, maar niettemin zo mooi en indrukwekkend.

"Malossol" *licht gezouten ong. 3%. Geen borax (E285) toegevoegd. Ook zijn er geen antibiotica gebruikt.*

Kweekproces

Het kweken van kaviaar is een intensief proces. Annadutch koopt één keer per jaar zogeheten fingerlings in, iets oudere visjes. De babysteurtjes moeten dag en nacht gevoerd worden. Pas na 3 jaar kun je de steuren seksen en kijken of het mannetjes of vrouwtjes zijn. Deze gaan naar aparte bassins omdat de vrouwtjes ander voer krijgen dan de mannetjes. De mannetjes worden verder gekweekt voor het vlees en moeten daarom wat voller en vetter zijn. De vrouwtjes krijgen een speciaal dieet om de kaviaarontwikkeling - de viskuit - te bevorderen. Vanaf het 4e of 5e levensjaar scant Annadutch de vrouwtjes regelmatig om te kijken hoe de kaviaar zich ontwikkelt. Als de kaviaar bijna 'oogstklaar' is, na 5 tot 7 jaar, gaan de vrouwtjes naar een apart bassin en begint de laatste fase van de kaviaarontwikkeling. Het is zo ingericht dat de vrouwelijke dieren hun afvalstoffen uitscheiden. Dat zorgt voor een bijzonder zuiver smakende kwaliteit kaviaar. Omdat in Nederland (nog) vrijwel geen markt is voor steur als consumptievis, is het vlees van de mannetjes vooral voor de export naar het Oosten bestemd. De wilde steur is met uitsterven bedreigd en er zijn nauwelijks nog steurkwekerijen. Veel kweekkaviaar is tegenwoordig afkomstig uit China. Daar wordt een groter type steur voor de kaviaarkweek gebruikt. Dat levert meer kaviaar per dier op en is dus efficiënter. Nadeel is echter de mindere kwaliteit van de kuit. Europese kaviaarproducenten leveren een product dat meer lijkt op het 'wilde' product beter dan dat van Chinese kwekers. Annadutch kan zelfs bogen op de aanwezigheid van werknemers uit het Kaspische Zee-gebied met traditionele expertise in de verwerking van kaviaar.

Oogstproces

Om de kaviaar te oogsten, worden de vrouwtjes geslacht. De eitjes worden vervolgens in 3 klassen onderverdeeld, classic (kleine eitjes), gold (normale eitjes) of royal (grote eitjes). Na het zeven heet de kuit voortaan kaviaar. Een alternatieve manier om kaviaar te oogsten is de steur verdoven en de eitjes uit de buik masseren. In Nederland is dat niet toegestaan omdat het gebruikte verdovingsmiddel giftig is en ook in de eitjes terecht komt. Ook kunnen de eitjes beschadigen bij het uit de buik drukken.

Om de eitjes te conserveren gebruikt Annadutch alleen zout. De meeste steurkwekerijen gebruiken het conserveringsmiddel borax (E285), dat de smaak versterkt en de eitjes knapperiger maakt. Annadutch vindt dit eigenlijk 'vervalsing van de kaviaar'.

Mest naar tuinbouw

Annadutch streeft naar een zo duurzaam mogelijk proces. Daarom streeft het er naar alles van de steur op een zo duurzaam mogelijke manier te gebruiken. De mest van de vissen gaat naar de tuinbouw, de ingewanden naar de lijnindustrie en van de huid wordt leer gemaakt.

RESTAURANT

De Savoye

DUMORTIERLAAN 18 • 8300 KNOKKE-HEIST
T 050 62 23 61 • F 050 62 60 30 • M 0475 96 25 61

WWW.DESAVOYE.BE • INFO@DESAVOYE.BE

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, eventuele diëten en allergieën.

De samenstelling van onze gerechten kan veranderen.

Ingeval van vragen door klanten over allergenen mag enkel de zaakvoeder Ignace De Savoye de klant ter woord staan.
De personeelsleden zijn hiervan op de hoogte.

Openingsuren:

Keuken: van 12u00 tot 13u45 en van 18u15 tot 22u45

Sluitingsdagen:

Woensdag en donderdag

Jaarlijkse sluiting:

Oudejaar en nieuwjaarsdag zijn wij gesloten.

Van dinsdagavond 11 juni tot en met vrijdagmiddag 28 juni 2019.

Van dinsdagavond 26 november tot en met donderdagavond 26 december 2019.

Bubbels vanaf	9,00	tot	65,00	Wijnen	Zoet vanaf	8,00	tot	32,00
Bieren vanaf	5,00	tot	6,00		Wit vanaf	8,00	tot	80,00
Water en frisdranken vanaf	4,00	tot	9,00		Rood vanaf	8,00	tot	79,00
Warme dranken vanaf	5,00	tot	12,00		Rosé vanaf	8,00	tot	27,00
Aperitieven vanaf	9,00	tot	17,00	Nagerechten, kaas	vanaf	8,00	tot	16,00
Sterke dranken vanaf	9,00	tot	38,00	Dienst & BTW inbegrepen H.R. Brugge 74987 BTW BE 0677.259.542				