

Voorgerechten ~ Entrées

voorger. hoofdger.

Garnalensoep ~ <i>Bisque de Crevettes</i>	20,00
Vissoep ~ <i>Soupe de poisson</i>	25,00
Kaviaar natuur 50gr AnnaDutch Gold Osetra ~ <i>Caviar nature</i> 50gr AnnaDutch Gold Osetra	66,00
Pomme Moscovite 50gr AnnaDutch Gold Osetra ~ <i>Pomme Moscovite</i> 50gr AnnaDutch Gold Osetra	66,00
Zes Gillardeau oesters n°3 ~ <i>Six huîtres Gillardeau n°3</i>	26,00
Zes gegratineerde Gillardeau oesters n°4 met Champagne <i>Six huîtres Gillardeau gratinées au Champagne</i>	34,00
Zes Zeeuwse platte ⁰⁰⁰⁰⁰ oesters ~ <i>Six huîtres plates de Zélande⁰⁰⁰⁰⁰</i>	26,00
Zes gegratineerde Zeeuwse platte ⁰⁰⁰⁰⁰ met Champagne <i>Six huîtres plates de Zélande⁰⁰⁰⁰⁰ gratinées au Champagne</i>	34,00
Carpaccio van rundsvlees met pijnboompitjes, Parmezaan en notensla <i>Carpaccio de bœuf, pignons de pin, Parmesan et roquette</i>	18,00
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
Salade van gebakken Sint-Jakobsvruchten, mango, witlof <i>Salade de Saint-Jacques, mangue, endive</i>	20,00
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 of napolitaine ~ <i>Anguilles au vert ou napolitaine</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 basilicum ~ <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 basilicum ~ <i>tomates et basilic</i>			60,00
Ossenhaas, bearnaise of pepersaus ~ <i>Filet pur, béarnaise ou sauce poivre</i>			32,00
Côte à l'os, bearnaise of pepersaus ~ <i>Côte à l'os, béarnaise ou sauce poivre</i>	2 pers./p.p.		32,00
Hen fazant Fine Champagne of Brabançonne	2 pers./p.p.		32,00
<i>Poule faisane Fine Champagne ou Brabançonne</i>			
Hazenrug met een romig sausje van graantjesmosterd	2 pers./p.p.		38,00
<i>Râble de lièvre, sauce crémeuse de moutarde de Meaux</i>			
Mosselen ~ <i>Moules</i>		voorger.	hoofdger.
Natuur ~ <i>nature</i>		22,00	25,00
Witte wijn ~ <i>vin blanc</i>		22,00	25,00
Room ~ <i>crème</i>		24,00	27,00
Kerriesaus ~ <i>curry</i>		24,00	27,00
Knoflook ~ <i>l'ail</i>		24,00	27,00
Provençaal ~ <i>provençales</i>		24,00	27,00
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

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 14u00 en van 18u30 tot 21u00

Sluitingsdagen:

Woensdag en donderdag

Jaarlijkse sluiting:

Oudejaar en nieuwjaarsdag zijn wij gesloten.

Van dinsdagavond 28 november tot en met dinsdagavond 26 december 2017.

Van dinsdagavond 12 juni tot en met vrijdagmiddag 29 juni 2018.

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			

Aperitiefhapje, *Tapas*

Kaviaar natuur 50gr AnnaDutch Gold Osetra ~ <i>Caviar nature 50gr AnnaDutch Gold Osetra</i>	66,00	2 p.
Pomme Moscovite 50gr AnnaDutch Gold Osetra ~ <i>Pomme Moscovite 50gr AnnaDutch Gold Osetra</i>	66,00	2 p.
3st Gillardeau oesters n°3 ~ <i>3p Huitres Gillardeau n°3</i>	13,00	
3st Gegratineerde Gillardeau oesters n°3 met Champagne <i>3p Huitres Gillardeau n°3 gratinées au Champagne</i>	17,00	
3st Zeeuwse platte ⁰⁰⁰⁰⁰ oesters ~ <i>3p huîtres plates de Zélande⁰⁰⁰⁰⁰</i>	13,00	
3st Gegratineerde Zeeuwse platte ⁰⁰⁰⁰⁰ oesters met Champagne <i>3p Huitres plates de Zélande⁰⁰⁰⁰⁰ 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	
Salade van gebakken Sint-Jakobsvruchten, mango, witlof <i>Salade de Saint-Jacques, mangue, endive</i>	10,00	
Paling in 't groen of napolitaine ~ <i>Anguilles au vert ou napolitaine</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	
Mosselen natuur ~ <i>Moules nature</i>	12,00	



Deze kaviaar heeft een uitgesproken, bijna nootachtige smaak en veel kenners beschouwen deze als de beste kaviaar. Anna Dutch Gold Caviar is van sublieme kwaliteit. Deze kaviaar komt van de Osetra-steur. De eitjes zijn tussen de 2,8 en 4 mm groot. Anna Dutch Gold Caviar heeft een milde licht zilte smaak die lang blijft hangen in de mond. Acipenser gueldenstaedtii (Caspian Sturgeon – Osetra) geen borax (E285) toegevoegd. Ook zijn er geen antibiotica gebruikt. Sinds 2009 kweekt het Eindhovense bedrijf Annadutch kaviaar.

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.

Traditionele expertise

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 lijmindustrie en van de huid wordt leer gemaakt. Op dit moment is de kwekerij bezig met het verkrijgen van de keurmerken ASC, Friends of the Sea en BIO.