SOEPEN

Kreeftenbisque (kan ook per ½ liter besteld worden)	€16,00/liter
Garnalenbisque (kan ook per ½ liter besteld worden)	€14,00/liter

VERS UIT EIGEN HOMARIUM

Levende kreeften (alle gewichten)	dagprijs
Gekookte kreeft in bouillon of doorgesneden en gekraakt	dagprijs
Noorse kreeft (enkel op bestelling)	dagprijs

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

Garnaalkroket, kaaskroket, kreeftkroket	dagprijs
Handgesneden Schotse gerookte zalm	dagprijs
Paling in 't groen	dagprijs
Zeeuwse oesters 4/0 en creuses (openen mits supplement)	dagprijs
Royal Belgian Caviar (enkel op bestelling met voorschot)	dagprijs

Deze prijslijst vervangt alle vorige.

Al onze prijzen zijn per persoon (p.p.) tenzij anders aangegeven.

Bestellingen worden afgehaald in onze winkel (koude hoofdschotels en gekookte kreeften vanaf 12:00).

Wij vragen een waarborg voor borden, schotels en cocktailglazen.

't Zeewiertje

TRAITEURKAART 2027

CONTACT

Kokkelbeekstraat 51
9100 Sint-Niklaas

Telefoon: +32 (0)3 776 32 86

E-mail: info@zeewiertje.be

www.zeewiertje.be

OPENINGSUREN

maandag – zon- en feestdagen	gesloten
dinsdag - donderdag - vrijdag	9:00 – 17:00
woensdag	9:00 – 14:00
zaterdag	9:00 – 15:00

FEESTDAGEN

BESTELLINGEN

Bestellingen via e-mail worden niet behandeld!

Ten laatste bestellen op:

- maandag 21 december 2026 voor kerst
- maandag 28 december 2026 voor oud en nieuw

AANGEPASTE UREN

donderdag 24 december & 31 december 2026 ***(enkel afhalen bestellingen!)***	9:00 - 14:00
vrijdag 25 december & zaterdag 26 december 2026	gesloten
vrijdag 1 januari & zaterdag 2 januari 2027	gesloten

KERST- & EINDEJAARSMENU €55,00/p.p.

4 warme aperitiefhapjes

Huisgemaakte kreeftenbisque

Vispannetje “deluxe”

Mini kerstbûche

À LA CARTE

APERITIEFHAPJES

Assortiment warme aperitiefhapjes (12 stuks)	€18,00
6 garnaalballetjes en 6 kreeftenballetjes	€16,00
Gepaneerde scampi’s met dipsaus (12 stuks)	€16,00

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van Schotse zalm met garnituur	€19,00/p.p.
Carpaccio van coquilles met garnituur	€20,00/p.p.
½ kreeft op bord met garnituur ***(bestellen per 2 personen)***	dagprijs

WARME VOORGERECHTEN

Gebakken coquilles met spinazie in hollandaisesaus	€20,00/p.p.
2 schartongrolletjes in kreeftensaus met juliennegroenten	€15,00/p.p.
1 reuze gamba van het huis	€15,00/p.p.
6 scampi’s diabolique met pommes duchesse	€16,00/p.p.
½ kreeft ‘t Zeewiertje ***(bestellen per 2 personen)***	dagprijs

KOUDE HOOFDSCHOTELS

Saus en groentjes in de prijs inbegrepen

Zalmschotel met tomaat garnaal *(klassieker!)*	€30,00/p.p.
Noorse schotel *(klassieker!)*	€32,00/p.p.
Delicatessenschotel (½ kreeft, gerookte zalm, tomaat garnaal, vispastei, gestoomde zalm en gekookte gamba’s) ***(bestellen per 2 personen)***	€62,00/p.p.
“Fruits de Mer” schotel (½ kreeft, vongole, 4 creuses, krekels, gamba’s, ongepelde garnalen, krabbenpoten) ***(bestellen per 2 personen)***	€62,00/p.p.
Kreeftenschotel (kreeft en gewicht naar keuze)	dagprijs

WARME HOOFDSCHOTELS

4 zeetongfilets op Normandische wijze *(klassieker!)*	€36,00/p.p.
Op vel gebakken zeebaarsfilet in Hollandaisesaus met wintergroenten en aardappelgratin	€28,00/p.p.
Vispannetje “deluxe” (tongrolletje, zalmhaasje, kabeljauwhaasje, coquille, scampi en garnalen) *(klassieker!)*	€29,00/p.p.
Duo van lotte en zalm in kreeftensaus met seizoensgroenten en pommes duchesse	€34,00/p.p.
Kreeft ‘t Zeewiertje (kreeft van 500 gram)	dagprijs