



## **Mossel menu**

### **Voorgerecht**

Rijk gevulde vissoep - room – bieslook

### **Hoofdgerecht**

Vers gekookte mosselen in witte wijn / bier – sausjes – frietjes

### **Nagerecht**

Rood fruit – citroen sorbetijs – munt - Prosecco - merengue

**€ 35,00**

**Voorgerecht € 7,50 / Hoofdgerecht € 22,50 / Nagerecht € 8,50**

## Zeeuwse mosselen

Mosselen zijn zeevruchten met een zilte en fris-zoete smaak. Ze bevatten weinig calorieën en zijn een bron van mineralen, fosfor, ijzer en vitaminen. Bovendien zijn mosselen een echt regionaal product en hebben een veel lagere milieubelasting dan vlees.

Een mossel kan op verschillende manieren bereid worden. Ze kunnen rauw worden genuttigd, maar ook gebakken, gekookt of gefrituurd zijn mosselen erg smakelijk. De Zeeuwse mosselen komen uit de Nederlandse wateren in Zeeland.

Deze bodemcultuur mosselen zijn verkrijgbaar van juli tot medio april. Het mosselzaad wordt voor bodemcultuurmosselen uitgezet op zogenaamde mosselpercelen. De jonge mosseltjes hechten zich op collectoren die in deze percelen op de grond liggen. Als de mosselen groter worden, worden ze verplaatst naar andere percelen waar ze verder kunnen groeien tot ze geschikt zijn voor consumptie. Dat duurt ongeveer twee jaar.