

## Ontbijt | Breakfast

All Inclusive buffet

14.95

ELKE DAG TUSSEN 8.00 UUR EN 10.30 UUR

Loop gerust binnen. Reserveren is niet noodzakelijk.

## Voorgerechten

**Garnalencocktail 'Defnie's Way'** 12.50  
ZEEBRUGESE GARNAALTJES | LUCHTIG EI | COCKTAILSAUS

**Tartaar van Zalm 'Normway's Pride'** 12.50  
RODE UI | LIMOEN | AVOCADO CRÈME

**Hapjes uit de Zee** 12.50  
GARNALENKROKETJE | VISSOEPJE | VISSALADE

**Mosseltjes 'à l'escargot'** 12.50  
GEGRATINEERD | KRUIDENBOTER | KAAS

**Vitello Tonato** 12.50  
DUN GESNEDEN KALFSVLEES | ZACHT GEGAARD | TONIJNMAYO

**Tonijncarpaccio 'Captain Ed's Way'** 12.50  
SKIP JACK | KOMKOMMER | AVOCADO | LIMOEN

**Carpaccio van Rundvlees** 14.50  
BELGISCH WITBLAUW | PARMESAN | TRUFFELOLIE

**Peuzelbordje** 14.50  
OESTER | MOSSLTJES | ZALMTARTAAR | SAUSJES

**Zeebrugse Garnalencroketjes** 14.50  
HANDGEMAAKT | MESCLUN SLA | TARTAARSAUS

**Scampi's** 14.50  
#1. v/d CHEF | #2. SAFFRAAN | #3. ROOM/LOOK

## Soepen

**Dagsoep** 5.00  
VERSE GROENTE | SOEPBALLETTJES

**Tomatensoep** 5.00  
POMODORI | ROOM | SOEPBALLETTJES

**Vissoep** 12.50  
RIJKGEVULD | CROUTONS, KAAS, ROUILLE

## Pasta

**Spaghetti Bolognese** 14.95  
VOLKOREN | TOMATENSAUS | GEHAKT  
*Wijntip:* Valpolicella Classico, Italië

**Tagliatelle v/d Chef** 18.95  
ZALM | SCAMPI | TOMATENROOMSAUS  
*Wijntip:* Trumpeter Chardonnay, Argentinië

**Tagliatelle 'Rivers'** 18.95  
GEROOKTE KIP | SCAMPI | GROENE PESTO  
*Wijntip:* Pinot Gris Reserve, Frankrijk

# HOTEL-RESTAURANT-TEAROOM

# rivers

Kaai & Sluis

## Homarium

**Oesters<sup>000</sup>**  
**CREUSES | NATUUR | 6 STUKS** 17.50  
**CREUSES | GEGRATINEERD | 6 STUKS** 19.50

*Wijntip:* Champagne de Castellane Brut, Frankrijk

**Canadese Kreeft 500 gram Belle Vue** 37.50  
RIJKE SALADE | MAYONAISESAUSJES | EI

*Wijntip:* Pinot Grigio, Italië

**Uit de Oven** 37.50  
TUINKRUIDEN | KNOFLOOK | FRISSE BULGUR  
*Wijntip:* Pinot Gris Reserve, Frankrijk

Halve kreeft enkel verkrijgbaar per 2 personen.

## Salades

**Geitenkaas** 16.50  
JONGE SALADE | SPEKJES | HONING  
*Wijntip:* Pinot Grigio, Italië

**Brie** 16.50  
JONGE SALADE | GRAND CRU | HONING | NOTEN  
*Wijntip:* Riesling Trocken, Duitsland

**Rivers** 16.50  
JONGE SALADE | SCAMPI | GEROOKTE KIPFILET  
*Wijntip:* Trumpeter Chardonnay, Argentinië

**Niçoise** 17.50  
MESCLUN SLA | SKIP JACK TONIJN | AVOCADO  
*Wijntip:* Pinot Grigio, Italië

**Scampi** 17.50  
MESCLUN SLA | BLACK TIGER | CHILI  
*Wijntip:* Pinot Gris Reserve, Frankrijk

**Serranoham** 17.50  
MESCLUN SLA | MANGO | SERANNOHAM  
*Wijntip:* Pinot Noir Reserve, Frankrijk

**Garnalen** 19.95  
MESCLUN SLA | GARNAALTJES | COCKTAILSAUS  
*Wijntip:* Pinot Grigio, Italië

## Voor de kleintjes

**Vissticks, Kipfingers of Frikandel** 6.00  
APPELMOES | MAYONAISE | KETCHUP | FRIETJES

**Kinderspaghetti** 6.00  
PASTA | TOMATENSAUS | GERASPTE KAAS

## Hoofdgerechten Vis

<b>West-Vlaamse Smeus</b>	<b>14.95</b>
STOEMP   GARNALEN   HOLLANDAISESAUS   EI	
<i>Wijntip:</i> Pinot Gris Reserve, Frankrijk	
<b>Vispannetje</b>	<b>19.95</b>
TONG   ZALM   SCAMPI   2 ROOMSAUZEN	
<i>Wijntip:</i> Trumpeter Chardonnay, Argentinië	
<b>Kabeljauw</b>	<b>19.95</b>
GEPOCHEERD   AARDAPPELSTOEMP   HOLLANDAISE	
<i>Wijntip:</i> Pinot Gris Reserve, Frankrijk	
<b>Tonijn Steak</b>	<b>19.95</b>
SKIP JACK   BULGUR   SOJAMUNTIMOEN DRESSING	
<i>Wijntip:</i> Riesling Trocken, Duitsland	
<b>Roggeveugel</b>	<b>19.95</b>
ZEEKONING   GEBAKKEN   KAPPERTJESSAUS	
<i>Wijntip:</i> Pinot Grigio, Italië	
<b>Zeebaars</b>	<b>19.95</b>
OVENGEGAARD   POFTOMAATJES   KNOFLOOK	
<i>Wijntip:</i> Pinot Gris Reserve, Frankrijk	
<b>Scampi's</b>	<b>21.95</b>
#1. v/d CHEF   #2. SAFFRAAN   #3. ROOM/LOOK	
<i>Wijntip:</i> Trumpeter Chardonnay, Argentinië	
<b>Bouillabaisse</b>	<b>22.95</b>
HUISBEREID   RIJKGEVULD   CROUTONS, KAAS, ROUILLE	
<i>Wijntip:</i> Trumpeter Chardonnay, Argentinië	

<b>Verse Zeeuwse JUMBO Mosselen</b>	
- NATUUR	<b>23.50</b>
- WITTE WIJN	<b>25.50</b>
- ROOM/LOOK	<b>25.50</b>
- SAFFRAAN	<b>25.50</b>
<i>Wijntip:</i> Pinot Blanc, Frankrijk	

## Veggie and Vegan

<b>Bulgur (vegan)</b>	<b>VG 9.95 HG 14.95</b>
RODE BIET   TUINBONEN   KOMKOMMER	
<i>Wijntip:</i> Pinot Blanc, Frankrijk	
<b>Avocado &amp; Ei (veggie)</b>	<b>12.50</b>
SPELTBROOD   AVOCADOCRÈME   GEPOCHEERD EI	
<i>Wijntip:</i> Pinot Grigio, Italië	
<b>Zero Meat Burger (veggie)</b>	<b>14.95</b>
PISTOLET   BURGER ZONDER VLEES   AVOCADOCRÈME	
<i>Wijntip:</i> Rioja Crianza, Spanje	
<b>Bekertje VEGAN ijs</b>	<b>5.00</b>
ROMIG   CHOCOLADE	

## Hoofdgerechten Vlees

<b>Angus Burger</b>	<b>14.95</b>
PISTOLET   CHEDDAR   BACON	
<i>Wijntip:</i> Valpolicella Classico, Italië	
<b>Tournedos Steak</b>	<b>18.00</b>
MALS   BELGISCH WITBLAUW	
<i>Wijntip:</i> Rioja Crianza, Spanje	
<b>Rib Eye</b>	<b>23.50</b>
GRAIN FED   BLACK ANGUS   350 GRAM	
<i>Wijntip:</i> Carnivor Cabernet Sauvignon, Californië	
<b>Varkensspies</b>	<b>18.00</b>
ZACHT GEGAARDE FILET   350 GRAM	
<i>Wijntip:</i> Chateau de Lavison, Frankrijk	
<b>Indonesische Kip Curry 'Richard's Way'</b>	<b>18.00</b>
KIPPENDIJEN   LICHT PIKANT   FRISSE BULGUR	
<i>Wijntip:</i> Pinot Noir Reserve, Frankrijk	
<b>Steak Tartaar van Belgisch Witblauw</b>	<b>18.00</b>
GEHAKTE BIEFSTUK   DIV. GARNITUREN   JONGE SALADE	
<i>Wijntip:</i> Rioja Crianza, Spanje	

## Dessert en ijs

<b>Cheesecake met rood fruit</b>	<b>4.50</b>
<b>Eton Mess</b>	<b>6.00</b>
MERINGUE   AARDBEIEN   VANILLE IJS   ROOM	
<b>Chocolade Moelleux</b>	<b>6.00</b>
CALLEBAUT   VANILLE IJS   VERSE SLAGROOM	
<b>Chocomousse</b>	<b>6.00</b>
BELGISCHE CHOCOLADE   BROWNIE	
<b>3 Chocolade Fantasieën</b>	<b>7.00</b>
BELGISCHE CHOCOLADE   LUCHTIG   ROMIG	
<b>Kaasplankje</b>	<b>9.00</b>
2 STUKS HOLLANDSE KAZEN + MANCHEGO	
<b>Kinderijsje</b>	<b>5.00</b>
Smiley ijsbeker met vanille ijs, slagroom en lolly. De beker mag mee naar huis!	
<b>Bekertje VEGAN ijs</b>	<b>5.00</b>
ROMIG   CHOCOLADE	
<b>Boeren Roomijs Vanille</b>	<b>5.00</b>
<b>Dame Blanche</b>	<b>6.00</b>
met verse chocoladesaus van Callebaut	
<b>Boeren Roomijs Brésilienne</b>	<b>6.00</b>
met pindakrokant en caramelsaus	
<b>Boeren Roomijs Advocaat</b>	<b>7.00</b>
<b>Boeren Roomijs Mont Blanc</b>	<b>8.00</b>
met advocaat en chocoladesaus	
<b>Boeren Roomijs verse Aardbeien</b>	<b>8.00</b>
<b>Boeren Roomijs vers Fruit</b>	<b>8.00</b>

**ALLE WIJNEN OOK PER GLAS**