

EN NATUURLIK DEURENTYD POTBROOD, WAT DIE HELE TYD NET DAAR GEBAK WORD – MET PLAASBOTTER EN KONFYT. (PASOP VIR HOM – DIE LEKKERTE DAARVAN GAAN JOU VERLEI!)

{ De Vette Mossel }

STRAND SEEKOS-RESTAURANT

Geregte:

1. **Mosselvleis** gebraai met vie, handevol knoffel en plaasbotter; Mossels-in-skulp gestoom in vie en wyn
2. **Weskus-snoek en soet-soetpatats** – Weskus styl
3. **Seekospot met 4 soorte vis**, kalamari-repe, mossels, en handevol skoongemaakte garnaalsterte; Rys (*vir die wat die sousies wil opvang*); Mengelslaai – (*ons praat nie graag oor slaai nie*); Groentedis met melk en kaas (*tot Karoo-boere eet van hom*)
4. **Vleispotjie** (*vir diegene wat nie eintlik seekos eet nie*)
5. **Vangs v/d dag** – met vie en botter/olyfolie– die sjef sal sê
6. **Weskus Kreef/Heel Garnale** – addisioneel (*vir die wat bestel het*)
7. **Kalamari steak** – met vie gebak in botter (*dis hoe hy eintlik moet smaak*)
8. **Waatlemoen en spanspek** of tropiese vrugte (*gly in jou keel af*)
9. **Koffie en koeksisters** – soet na die sout (*sorry – we do not do tea!*)