



Restaurant "De Zeelandbrug" • Weg naar de val 10
4301 RM Zierikzee • Tel: 0111 - 413 208
E: info@dezeelandbrug.nl • L: www.dezeelandbrug.nl



Patron Cuisinier Piet Scheermeijer

Restaurant "De Zeelandbrug"

Een culinaire locatie gelegen aan de Oosterschelde met zicht op de langste brug in Europa. De oorsprong van de locatie, De Val, ontstond 2 augustus 1783 na een dijkval waardoor een natuurlijke haven ontstond. Vandaar uit werd men nog in 1833 met een roeiboot naar het Zijpe gevaren om aan boord van de veerdienst Middelburg-Rotterdam te worden gebracht. Later werd door de provinciale Stoombootdiensten een veerdienst naar Katseveer ingesteld met het MS Oosterschelde vanaf het Luitje in Zierikzee.

Op 31 mei 1958 vertrok de eerste veerdienst Zierikzee- Katseveer en beschikte men daar ook over een modern emplacement van driehonderd bij vierenveertig meter met een parkeerterrein van honderd auto's door deze nieuwe verbinding kwam Schouwen-Duiveland dicht bij Middelburg, het hart van Zeeland. Op 15 december 1965 om 16.26 uur werd de Oosterschelde brug officieel geopend door Koningin Juliana, twee jaar later op 3 december 1967 werd de brugnaam gewijzigd in de Zeelandbrug. Na vele jaren als wachtlokaal van de veerboot en later als wegrestaurant te hebben gediend, hebben Piet en Anja Scheermeijer in oktober 1994 restaurant "De Zeelandbrug" overgenomen en hebben het van een eenvoudig wegrestaurant tot een culinair restaurant weten te brengen. In het restaurant werkt Piet Scheermeijer uitsluitend met verse producten en houdt rekening met de specialiteiten van ieder seizoen. Op de specialiteit kaart staan gerechten zoals: vers gekookte kreeft met mayonaise of een salade van koude kreeft met frisse dressing en krullen ganzenlever verder verschillende soepen, waaronder kreeftensoep. Verschillende gerechten met Zeeuwse asperges zoals: warme asperges met boeren achterham gekookt ei en Hollandaise saus, Gepocheerde zalm met zeekraal, asperges en Hollandaise saus en nog veel meer asperge gerechten.





De kookstijl van Piet is licht klassiek met een moderne onder-
toon en hij werkt het liefst met verse producten uit de streek
die volop aanwezig zijn in het Zeeuwse. Tijdens de presenta-

tie van deze primeurs hebben ze ook speciale thema avonden
zoals: Asperge avond, Kreeften
avond, Mosseldag, en een win-
teravond (met wild specialitei-
ten) Behalve op maandag
(m.u.v. Feestdagen) zijn ze alle
dagen vanaf 10.00 uur
geopend, koffie drinken en een

uitsmijter eten op het terras of in het
restaurant is altijd mogelijk.
Genieten van culinaire hoogstandjes
van Chef-kok Piet Scheermijer en
gastvrij geserveerd worden door zijn
vrouw Anja is pure verwennerij. Het
leuke van een bezoek aan restaurant
"de Zeelandbrug" is dat u geen par-
keergeld hoeft te betalen en tevens
kan genieten van een schitterend uit-
zicht op de Oosterschelde met zijn
Zeelandbrug.

