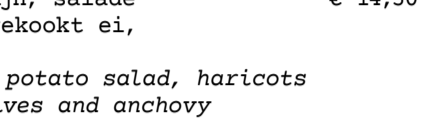
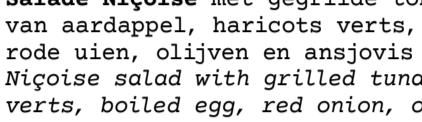


LUNCH

LUNCH GERECHTEN - LUNCH DISHES 11:30 tot 17:00 uur

Keuze uit Waldkorn, Carré of een witte pistolet <i>With a choice of: Waldkorn, Carré or a white crusty bread roll</i>	
Gerookte zalm met mierikswortelsaus, kappertjes en uitjes <i>Smoked salmon with horseradish sauce, capers and onions</i>	€ 11,50
Salade van Hollandse garnalen met Little Gem <i>Salad of Dutch shrimps, served with Little Gem</i>	€ 13,00
Makreelsalade met ijsbergsla, komkommer en tomaat <i>Mackerel salad with iceberg lettuce, cucumber and tomato</i>	€ 9,00
Twee Haringen met uitjes <i>Two herrings with chopped onions</i>	€ 8,00
Twee 'Van Dobben' rundvleeskroketten <i>Two 'Van Dobben' beef croquettes</i>	€ 7,50
Twaalf uurtje 'De Dagvisser' <i>Twee sneetje bruin boerenbrood met omelet, gerookte zalm, salade en mierikswortelsaus</i> <i>'Twelve o'clock' farmers brown bread with omelette, smoked salmon, salad and horseradish sauce</i>	€ 9,75
Twee Hollandse garnalenkroketten <i>Two Dutch shrimp croquettes</i>	€ 14,00
Clubsandwich 'De Dagvisser' <i>Drielaagse sandwich van geroosterd bruin brood met makreelsalade, avocado, gerookte zalm en rucola</i> <i>Clubsandwich of homemade brown bread with mackerel salad, avocado, smoked salmon and rocket salad</i>	€ 11,00
'Havenburger' van kalfsvlees (100 gr) geserveerd op een broodje, met dikke frieten, gebakken uien, hamburgersaus en een knapperige rauwkostsalade <i>'Harbourburger' of veal (100 gr) served on a bun, with thick fries, fried onions, hamburgersauce and a crispy vegetables salad</i>	€ 9,50
Kibbeling van kabeljauw met friet, salade en remouladesaus <i>Cod fritters with fries, salad and remoulade sauce</i>	€ 9,50
Lekkerbek van kabeljauw met friet, salade en remouladesaus <i>Deep fried battered fillet of cod with fries, salad and remoulade sauce</i>	€ 9,50



SALADES - SALADS

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, salade van aardappel, haricots verts, gekookt ei, rode uien, olijven en ansjovis <i>Niçoise salad with grilled tuna, potato salad, haricots verts, boiled egg, red onion, olives and anchovy</i>	€ 14,50
Caesar salade met gebakken gambastaartjes, Little Gem, tomaat, croutons, komkommer, ei, Grana Padano en ansjovis <i>Caesar salad with pan fried prawn tails, Little Gem, tomato, bread croutons, cucumber, egg, Grana Padano and anchovy</i>	€ 11,50
* Beide salades zijn ook vegetarisch te verkrijgen <i>Both salads can be served vegetarian</i>	€ 7,50

SOEPEN - SOUP

Soep van de dag <i>Soup of the day</i>	€ 6,00
Scheveningse vissoep <i>Scheveningse fish soup</i>	€ 6,50
Bretonse vissoep met schelpdieren, geserveerd met aioli, kaas en croutons <i>'Bretonse' fish soup with shell fish, served with aioli, cheese and bread croutons</i>	€ 8,75

MENU'S - MENUS

'Liefdes van de zee' <i>Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu</i> <i>'Treasures of the sea'</i> <i>Three-course menu (changes every 2 weeks)</i>	vanaf / from € 17,50
'Bazen Menu' <i>Twee wekelijks wisselend 3 of 4 gangen menu</i> <i>'Bazen Menu'</i> <i>Four-course menu (changes every 2 weeks)</i>	vanaf / from € 26,50
Vegetarisch 3 gangen menu <i>Vegetarian three-course menu</i>	€ 17,50
Senioren menu elke maandag verwelkomen wij onze 55-plussers met een 3 gangen diner inclusief één glas wijn en koffie <i>Seniors menu, every Monday we welcome our seniors for a three-course dinner, this menu includes one glass of wine and coffee</i>	€ 17,50

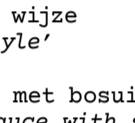
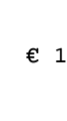
KINDERMENU'S

LEKKERBEKJES MENU

€ 10,50

MATROZEN MENU

€ 13,75



VOORGERECHTEN - STARTERS

Twee haringen met toast <i>Two herrings, served on toast</i>	€ 8,00
Cocktail van Hollandse garnalen met cocktailsaus <i>Dutch shrimp cocktail with cocktail sauce</i>	€ 13,50
'Schevenings rondje' Hollandse garnalen, gerookte zalm, makreelsalade en haring <i>'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, mackerel salad and herring</i>	€ 15,50
Gambastaartjes Piri Piri <i>King prawn tails Piri Piri style</i>	€ 10,50
Gewokte mosselen op Thaise wijze <i>Stir-fried mussels 'Thai style'</i>	€ 10,00
Vongole in knoflookroomsaus met bosui en peterselie <i>Clams in a creamy garlic sauce with spring onions and parsley</i>	€ 13,50
Scheermessen uit de oven met uitjes en knoflookboter <i>Razor clams from the oven with onions and garlic butter</i>	€ 10,50
Tartaar van zalm met gefrituurde spiering, crème van avocado, Citroenschuim en radijs <i>Salmon tartare with deep-fried smeltfish, a cream of avocado, lemon foam and radish</i>	€ 10,50
Huisgebraden kalfsrosbief met truffelmayonaise, rucola, kappertjes en een krokantje van Parmezaan <i>Home-roasted veal with a truffle mayonnaise, rocket salad, capers and a crisp of Parmesan</i>	€ 12,50
Tataki duo van tonijn en zalm , met een sinaasappelkletskep, saus van geroosterde sesam, zoetzure retich en komkommer <i>Tataki duo of tuna and salmon, served with an orange biscuit, sauce of roasted sesame, sweet and sour radish and cucumber</i>	€ 14,50

SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI

4 st. 8 st.

Dragon Roll <i>Met gefrituurde gamba, avocado en tobiko</i> <i>With deep-fried king prawn, avocado and tobiko</i>	€ 18,50
Uramaki Sake <i>Pittige zalm-tartaar, avocado, geschroeide zalm, sesam en fijne bosui</i> <i>Spicy salmon tartare, avocado, torched seared salmon, sesame and spring onions</i>	€ 8,00 € 16,00
Sushiroll 'Vitello Tonato' <i>Binnenrol met tonijn van binnen en kalfsrosbief van buiten</i> <i>Inside-out roll with tuna on the inside and veal roast beef on the outside</i>	€ 8,75 € 17,50
Sashimi van Tonijn Tuna	€ 14,00
Sashimi van Zalm Salmon	€ 11,50
Sashimi Duo	€ 12,50

All sashimi wordt geserveerd met sojasaus, wasabi en ginger
All sashimi is served with soy sauce, wasabi and ginger



OESTERPROEVERIJ - OYSTER TASTING

Stel zelf uw oesterproeverij samen <i>Compose your own oyster tasting</i>	2 st.	6 st.
---	-------	-------

Oesters van het seizoen dagprijs dagprijs
Oysters of the season

Wilde metaalachtige (Creeuses) € 5,00 € 15,00
Zilte, zeeaalachtige, niet te vette smaak
Briny, metallic, not too oily flavour

Fines de Claires € 6,70 € 20,00
Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak
Full, meaty, less briny, subtle taste

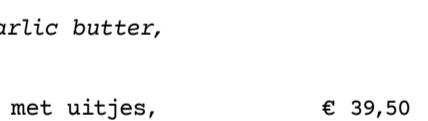
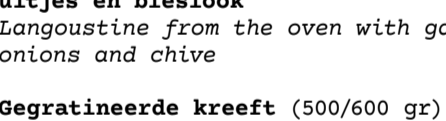
Murgain oesters € 8,35 € 25,00
Stevig, volle structuur, zilt en zacht
Firm, full structure, briny and soft

Tsarskaya oesters € 8,35 € 25,00
Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak
Firm, full, briny and soft, delicate flavor

Gillardeau oesters € 9,70 € 29,00
Zoete, vette smaak
Sweet, oily taste

Zeeuwse Platte oesters 00000 € 9,85 € 29,50
Romig, delicate fijne smaak
Creamy, delicate refined taste

Wilde oesters gratineerd € 5,50 € 16,50
Wild oysters gratinated



SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN - CRUSTACEANS AND SHELLFISH

Zeeuwse mosselen, gekookt, geserveerd met 3 sausjes dagprijs
Mussels from Zeeland, boiled, served with 3 sauces

Gegratineerde mosselen met cayennepeper, uitjes, bieslook en Goudse kaas € 14,50
Gratinated mussels with cayenne pepper, chopped onions, chives and Gouda cheese

Gamba's gebakken in knoflookboter € 28,00
Prawns pan-fried in garlic butter

Langoustines uit de oven met knoflookboter, uitjes en bieslook € 22,50
Langoustine from the oven with garlic butter, onions and chive

Gegratineerde kreeft (500/600 gr) met uitjes, knoflook en beleggen (kaas) € 39,50
Gratinated lobster (500/600 gr) with chopped onions, garlic and matured cheese

Salade van hele kreeft uit de schaal (500/600 gr), kradentenvinaigrette, groene asperges, witte wijnsaus € 39,50
Salad of a whole lobster (500/600 gr) from the shell, lobster vinaigrette, green asparagus and citrus mayonnaise

Plateau schaal- en schelpdieren p.p. € 35,00
Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, scheermessen, aioli en vinaigrette
Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, razor clams and prawns, served with aioli and vinaigrette

Plateau Royaal (minimaal 2 personen) p.p. € 65,00
Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, scheermessen, gamba's en kreeft, aioli en vinaigrette
Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, razor clams, prawns and lobster, served with aioli and vinaigrette

VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES

Tournedos met pastinaak mousseline en haricots verts met spek € 27,50
Fillet steak with a parsnip mash and string beans with bacon

Kalfshamburger plank XXL op een Skyr hamburgerbol € 19,50
mals kalfsvlees (200 gr) van de grill met gebakken uien, dikke frieten, rauwkostsalade en hamburgersaus
Veal burger plate XXL on a Skyr hamburger bun of tasty veal (200 gr) from the grill with fried onions, fries, cabbage salad and a burger sauce

ONZE SPECIALITEITEN - SPECIALS

Vangst van de dag € 14,50
Catch of the day

Specialiteit van de dag € 17,50
Specialty of the day

Noordzee schotel (3 soorten vis) € 17,50
North Sea Platter (3 different fishes)

Dorade voor 2 personen in zoutkorst bereid, citroenrisotto, groene asperges, witte wijnsaus € 39,50
Sea bream for 2 persons, prepared in saltcrust, lemon risotto, green asparagus, sauce of white wine

Bouillabaisse met vis, schaal- en schelpdieren, geserveerd met aioli, oude kaas en crostini's € 22,50
Bouillabaisse with fish, crustaceans and shellfish, served with aioli, old cheese and crostino

Gegrilde zeebaarsfilet met pastinaak mousseline, aardappeltaartje met grove mosterd en een crème van rode biet € 23,50
Grilled sea bass fillet with a parsnip mousse, pie of potato with mustard and a cream of beetroot

Op de huid gebakken kabeljauwfilet € 22,50
met tagliatelle en vongole in knoflook roomsaus
Skin-fried cod fillet with tagliatelle and clams in a garlic sauce

Scholfilet met gebakken krieltjes, zeekraal en mosterdsaus € 18,50
Plaice fillet with pan-fried potatoes, samphire and a mustard sauce

Gebakken tarbotfilet met spinazie uit de wok, gekonfijte Roseval aardappelen en truffelsaus € 25,00
Pan-fried turbot fillet, stir-fried spinach, candied Roseval potatoes and a truffle sauce

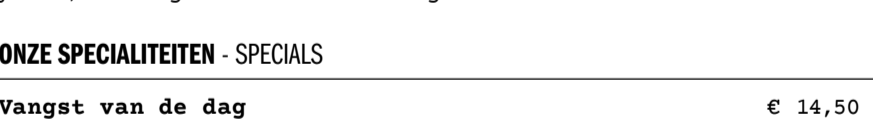
Schotse zalmfilet op de huid gebakken met risotto verde € 18,50
Scottish skin-fried salmon fillet with risotto verde

VIS NATUREL - FISH AU NATURELLES

Naar uw wens bereid: in zijn geheel, als filet, gebakken, gepocheerd of gegrild. Geserveerd met friet en remouladesaus.
Prepared to your liking: whole on the dorsal or as a fillet, pan-fried, poached or grilled. Served with fries and remoulade sauce.

	Geheel	Filet
	Whole	Fillet

Zalm Salmon	-	€ 15,00
Kabeljauw Cod	-	€ 17,00
Tonijn Tuna	-	€ 24,50
Schol Plaice	€ 15,00	€ 15,00
Dorade Sea bream - +/- 700 gr	€ 24,50	€ 24,50
Sliptong Dover Soles - 3 stuks	€ 20,00	-
Noordzeetong Sole	dagprijs	dagprijs
Zeebaars Seabass - +/- 700 gr	-	€ 24,50
Tarbot Turbot +/- 1 kg	-	€ 23,50



NAGERECHTEN - DESSERTS

Dame Blanche met advocaat en huisgemaakte chocoladesaus € 7,00
Dame blanche with egg noch and homemade chocolate sauce

Chocolade moelleaux met een perzikcompote, basilicumcrème en yoghurt bosvruchtenijs € 8,50
Chocolate fudge cake with a stew of pears and sorbet ice cream

Kaaspilankje 4 soorten stukjes, geserveerd met stroop, mosterd en vijgenbrood € 9,50
Cheese platter with 4 pieces served with black treacle, mustard and figbread

Kardemom Crème brûlée met witte chocolade roomijs € 7,50
Cardamom Crème brûlée with white chocolate ice cream

Verse aardbeien met vanilleroomijs en een espuma van Romanoff € 8,50
Fresh strawberries with vanilla ice-cream and a foam of Romanoff

Dessert van de menu's € 6,75
Desserts from the menus