

DINER

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, geroosterde zalm, makreelsalade en haring <i>'Bretonse' fish soup with shell fish, served with aioli, cheese and bread croutons</i>	€ 8,75



MENU'S - MENUS

'Liefdes van de zee' Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu <i>'Treasures of the sea'</i> <i>Three-course menu (changes every 2 weeks)</i>	vanaf / from € 17,50
--	----------------------

'Bazen Menu' Twee wekelijks wisselend 3 of 4 gangen menu <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
--	---------

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, humula, 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 rettich 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

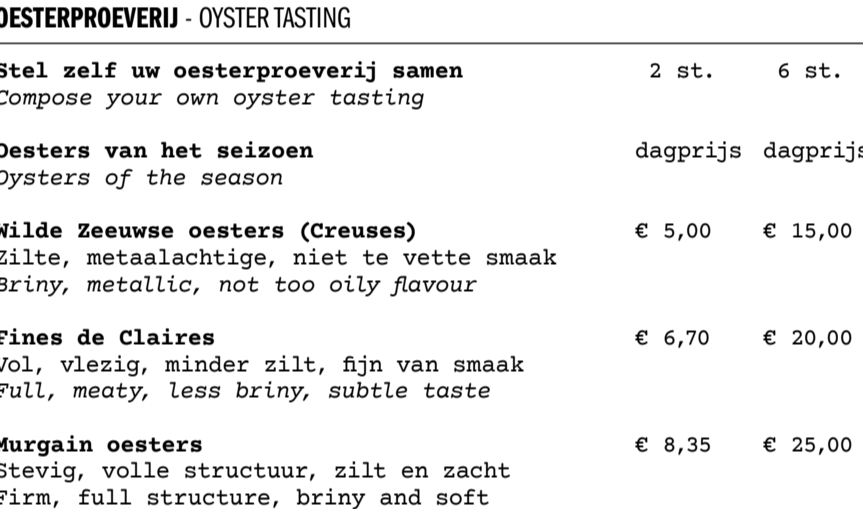
Dragon Roll Met gefrituurde gamba, avocado en tobiko <i>With deep-fried king prawn, avocado and tobiko</i>	4 st. € 18,50	8 st.
---	---------------	-------

Uramaki Sake Pittige zalm tartaar, avocado, geschroide zalm, sesam en fijne bosui <i>Spicy salmon tartare, avocado, torch seared salmon, sesame and spring onions</i>	€ 8,00	€ 16,00
--	--------	---------

Sushiroll 'Vitello Tonato' Binnenste buiten rol met tonijn van binnen en kalfsrosbief van buiten <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

Alle sashimi wordt geserveerd met sojasaus, wasabi en gember
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. € 8,00	6 st. € 24,00
---	--------------	---------------

Oesters van het seizoen <i>Oysters of the season</i>	dagprijs	dagprijs
--	----------	----------

Wilde Zeeuwse oesters (Creuses) Zilte, metaalachtige, niet te vette smaak <i>Briny, metallic, not too oily flavour</i>	€ 5,00	€ 15,00
---	--------	---------

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

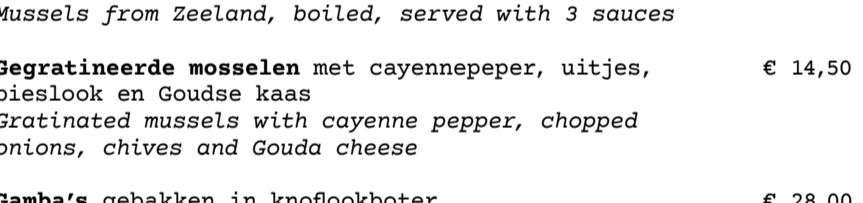
Murgain oesters Stevig, volle structuur, zilt en zacht <i>Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 8,35	€ 25,00
---	--------	---------

Tsarskaya oesters Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak <i>Firm, full, briny and soft, delicate flavour</i>	€ 8,35	€ 25,00
---	--------	---------

Gillardeau oesters Zoete, vette smaak <i>Sweet, oily taste</i>	€ 9,70	€ 29,00
---	--------	---------

Zeeuwse Platte oesters 0000 Romig, delicate fijne smaak <i>Creamy, delicate refined taste</i>	€ 9,85	€ 29,50
--	--------	---------

Wilde oesters gegratineerd <i>Wild oysters gratinated</i>	€ 5,50	€ 16,50
---	--------	---------



SCHAAL- EN SCHELPIERIEN - CRUSTACEANS AND SHELLFISH

Zeeuwse mosselen , gekookt, geserveerd met 3 sausjes <i>Mussels from Zeeland, boiled, served with 3 sauces</i>	dagprijs
--	----------

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

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

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

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

Salade van hele kreeft uit de schaal (500/600 gr), kreeftenvinaigrette, groene asperges en citrus mayonaise <i>Salad of a whole lobster (500/600 gr) from the shell, lobster vinaigrette, green asparagus and citrus mayonnaise</i>	€ 39,50
---	---------

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

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

VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES

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

Kalfshamburger plank XXL op een Skyr hamburgerbol mals dikk vlees (200 gr) van de grill met gebakken uien, kalfs frieten, rauwkostsalade en hamburgersaus <i>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</i>	€ 19,50
---	---------

ONZE SPECIALITEITEN - SPECIALS

Vangst van de dag <i>Catch of the day</i>	€ 14,50
---	---------

Specialiteit van de dag <i>Speciality of the day</i>	€ 17,50
--	---------

Noordzee schotel (3 soorten vis) <i>North Sea Platter (3 different fishes)</i>	€ 17,50
--	---------

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

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

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

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

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

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

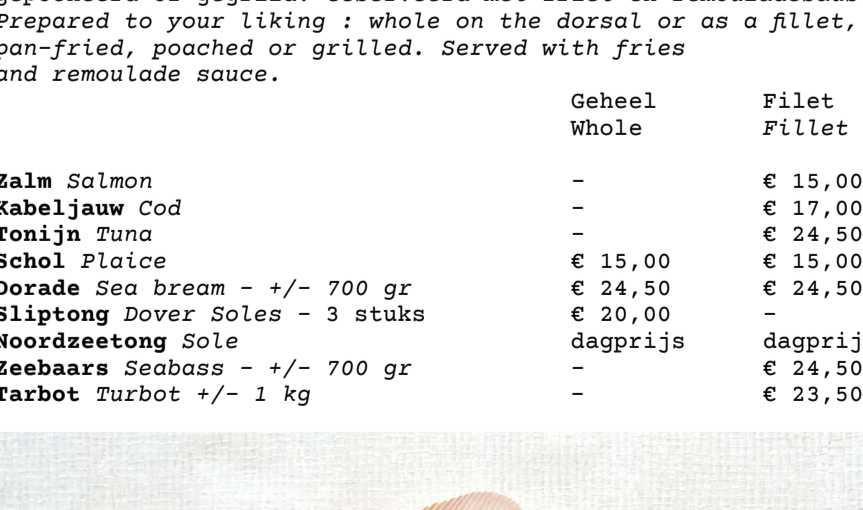
Schotse zalmfilet op de huid gebakken met risotto verde <i>Scottish skin-fried salmon fillet with risotto verde</i>	€ 18,50
---	---------

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 Whole	Filet 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 <i>Dame blanche with egg noch and homemade chocolate sauce</i>	€ 7,00
--	--------

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

Kaasplankje 4 soorten stukjes, geserveerd met stroop, mosterd en vijgenbrood <i>Cheese platter with 4 pieces served with black treacle, mustard and figbread</i>	€ 9,50
--	--------

Kardemom Crème brûlée met witte chocolade roomijs <i>Cardamom Crème brûlée with white chocolate ice cream</i>	€ 7,50
---	--------

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

Dessert van de menu's <i>Desserts from the menus</i>	€ 6,75
--	--------