

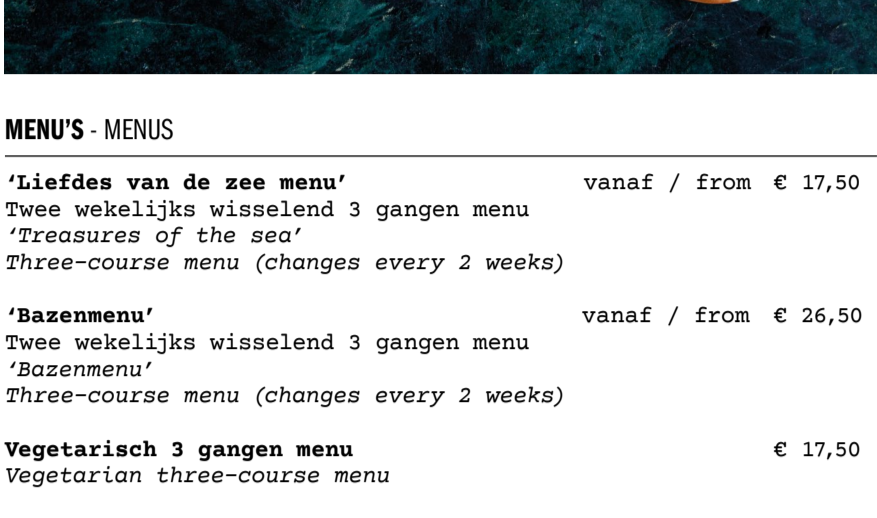
DINER

SALADES - SALADS

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, salade van aardappel, haricot verts, ei, rode uien, olijven en ansjovis <i>Niçoise salad with grilled tuna, potato salad, French beans, egg, red onion, olives and anchovies</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, croutons, cucumber, egg, Grana Padano and anchovies</i>	€ 11,50
Caesar salade met zacht gegaarde kippendijen , een dressing van mango en rode peper, Little Gem, tomaat, croutons, komkommer, ei, Grana Padano <i>Caesar salad with gently cooked chicken thigh, mango and red pepper dressing, little gem, tomato, croutons, cucumber, egg, Grana Padano</i>	€ 10,50
* 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>Breton fish soup with shell fish, served with garlic spread, cheese and croutons</i>	€ 8,75



MENU'S - MENUS

'Liefdes van de zee menu' 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
'Bazenmenu' Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu <i>'Bazenmenu'</i> <i>Three-course menu (changes every 2 weeks)</i>	vanaf / from € 26,50

Vegetarisch 3 gangen menu € 17,50
Vegetarian three-course menu

Senioren menu elke maandag verwelkomen wij onze 55-plussers met een 3 gangen diner inclusief één glas wijn en koffie
Seniors menu, every Monday we welcome our seniors for a three-course dinner, this menu includes one glass of wine and coffee € 17,50

LEKKERBEKJES MENU € 10,50

KINDERMENU'S

MATROZEN MENU € 13,75

VOORGERECHTEN - STARTERS

Twee haringen met uitjes en toast € 8,00
Two herrings with chopped onions and toast

Taartje van Hollandse garnalen met cocktailsaus, kruidensalade en crouton
Dutch shrimps with cocktail sauce, herb salad and crouton € 13,50

'Schevenings rondje' Hollandse garnalen, gerookte zalm, makreelsalade en haring
'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, mackerel salad and herring € 15,75

Gambastaartjes Piri Piri € 11,00
King prawn tails Piri Piri style

Gewokte mosselen afgeblust met een saus van Thaise curry, kokos en koriander
Stir-fried mussels with a sauce of Thai curry, coconut and coriander € 10,00

Vongole in knoflookroomsaus met bosui en peterselie
Clams in a creamy garlic sauce with spring onions and parsley € 14,00

Scheermessen uit de oven met uitjes en knoflookboter
Razor clams from the oven with onions and garlic butter € 10,50

Magnum van zalm en gambas met avocadocrème, crispy rice en Citroenschuim
Magnum of salmon and prawns with a cream of avocado, crispy rice and a foam of lemon € 12,75

Tartaar van tonijn met pepercrème, soja spongecake, algenkruim en salty fingers
Tuna tartare with a cream of pepper, soya spongecake, algae crumble and salty fingers € 14,50

Dried aged Angus beef met avocadocrème, komkommer zoetzuur, Amsterdamse ui en truffelmayonaise
Dried aged Angus beef with a cream of avocado, sweet and sour cucumber, Amsterdams onion and truffle mayonnaise € 13,00

SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI 4 st. 8 st.

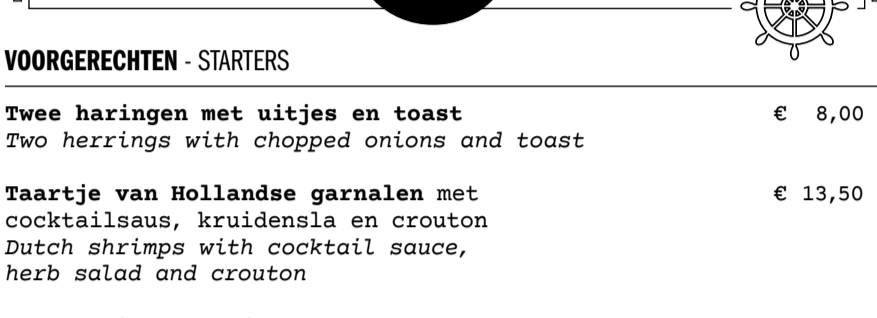
Dragon Roll € 19,00
Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko
With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko

Sake Roll € 8,25 € 16,50
In rode biet gemarineerde zalm, komkommer, togarashi mayonaise, parels van rode biet en crispy sambal rice
In beetroot marinated salmon, cucumber, togarashi mayonnaise, pearls of beetroot and crispy sambal rice

Tuna Roll € 9,00 € 18,00
Tonijn met groene asperge, een krokant van gehakte wasabi noten, komkommer meringue en wasabi mayonaise
Raw tuna with green asparagus, a crisp of chopped wasabi nuts, cucumber meringue and wasabi mayonnaise

Sashimi van zalm Salmon € 11,50
Sashimi van tonijn Tuna € 14,00
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 2 st. 6 st.
Compose your own oyster tasting

Oesters van het seizoen dagprijs dagprijs
Oysters of the season

Wilde Zeeuwse oesters (Creuses) € 5,00 € 15,00
Zilte, metaalachtige, 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, zilt en zacht, delicate smaak
Firm, full, briny and soft, delicate flavour

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

Zeeuwse Platte oesters 0000 € 9,85 € 29,50
Romig, delicate fijne smaak
Creamy, delicate refined taste

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



SCHAAL- EN SCHELPIERIEN - 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

White Sea gamba's gebakken in knoflookboter € 28,00
geserveerd met aioli
Prawns pan fried in garlic butter served with aioli

Hele kreeft naar keuze bereidt, gekookt à la nage € 39,50
of gegratineerd met uitjes, knoflookboter en kaas
Lobster prepared to your choice, boiled à la nage or gratinated with chopped onions, garlic butter and cheese

Big Black Tiger gamba's met bulgur en harissa € 31,50
Big Black Tiger prawns with bulgur and harissa

Plateau schaal- en schelpdieren p.p. € 39,00
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, prawns and lobster, 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

Gerijpte runder entrecote € 29,50
met ratte aardappel, bimi en truffeljus
Ripened loin beef with ratte potato, bimi, and truffle sauce

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

ONZE SPECIALITEITEN - SPECIALS

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

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

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

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

Bouillabaisse met vis, schaal- en schelpdieren, € 23,50
geserveerd met aioli, oude kaas en crostini's
Bouillabaisse with fish, crustaceans and shellfish, served with aioli, old cheese and crostino

Gegrilde zeebaarsfilet met puree van kalfselderij, € 26,50
geknijfte ratte aardappel, vongole en saffraansaus
Grilled sea bass fillet with a mousse of turnip-rooted celery, preserved ratte potato, clams and a sauce of saffron

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met € 20,00
bospaddenstoelen risotto, parmezaan en geblancheerde bosui
Skin-fried cod fillet with mushroom risotto, parmesan and blanched spring onion

Gebakken zeeduivelfilet met zuurkool, € 26,50
aardappelmousseline, mosterdkruim en kalfsjus
Pan-fried monkfish fillet with sauerkraut, mousse of potato, mustard crumble and veal sauce

Gegrilde tonijnfilet met haricot verts, zongedroogde € 25,50
tomaat, gefrituurde rijstnoodles en jasmijn bouillon
Grilled tuna fillet with French beans, sun-dried tomato, deep-fried rice noodles and a jasmine broth

Gebakken tarbotfilet met een puree van € 25,00
aardappel en hazelnoot, bimi en wortelbotersaus
Pan-fried turbot fillet with a purée of potato and hazelnut, bimi and a carrotbutter sauce

Schotse zalmfilet op de huid gebakken met € 18,50
pasta-rijst a la paella en courgette parels
Scottish skin-fried salmon fillet with pasta-rice a la paella and pearls of zucchini

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.

VIS NATUREL heel/whole

Sliptong Dover sole 3 stuks/pieces € 20,00

Dorade Sea bream € 24,50

Noordzeetong North Sea sole dagprijs

VIS NATUREL filet/fillet

Zalm Salmon € 15,00

Kabeljauw Cod € 17,00

Tonijn Tuna € 24,50

Tarbot Turbot € 21,50

Dorade Sea bream € 23,50

Zeeduivel Monkfish € 24,50

Zeebaars Sea bass € 24,50

Noordzeetong North Sea sole dagprijs

BIJGERECHTEN side dishes

Groente van de dag *Vegetables of the day* € 3,50

Salade van de dag *Salad of the day* € 2,75

Risotto Risotto € 2,75

Aardappel mousseline *Potato mousseline* € 2,75

NAGERECHTEN - DESSERTS

Dame Blanche met advocaat € 7,25
en huisgemaakte chocoladesaus
Dame blanche with eggnog and homemade chocolate sauce

Chocolade fudge met granola, spongecake, € 8,50
vijg en amarene roomijs
Chocolate fudge with granola, spongecake, fig and amarene ice cream

Kaasplankje 4 soorten kaas, geserveerd € 9,75
met vijgencompote, mosterd en dadelbrood
Cheese platter with 4 pieces served with fig compote, mustard and date nut bread

Mango flan met kokosmakroon, gel van mango € 8,50
en peper met pure chocolade roomijs
Flan of mango with coconut macaroon, a jelly of mango and pepper with dark chocolate ice cream

Crème brûlée van steranijs met kaneelroomijs € 8,00
Crème brûlée of star anise with cinnamon ice cream

Dessert van de menu's € 7,00
Desserts from the menus