

## LUNCH GERECHTEN - LUNCH DISHES

11:30 tot 17:00 uur

<b>Keuze uit Waldkorn Carré of een witte pistolet</b> With a choice of: Waldkorn Carré or a white crusty bread roll	
<b>Gerookte zalm</b> met mierikswortelsaus, kappertjes en uitjes Smoked salmon with horseradish sauce, capers and onions	€ 11,50
<b>Makreelsalade</b> met ijsbergsla, komkommer en tomaat Mackerel salad with iceberg lettuce, cucumber and tomato	€ 9,00
<b>Twee haringen met uitjes</b> Two herrings with chopped onions	€ 8,00
<b>Twee 'Van Dobben' rundvleeskroketten</b> Two 'Van Dobben' beef croquettes	€ 7,75
<b>Twaalf uurtje 'De Dagvisser'</b> Twee sneetjes bruin boerenbrood met omelet, gerookte zalm, salade en mierikswortelsaus 'Twelve o'clock' farmers brown bread with omelette, smoked salmon, salad and horseradish sauce	€ 10,00
<b>Twee Hollandse garnalenkroketten</b> Two Dutch shrimp croquettes	€ 14,00
<b>Clubsandwich 'De Dagvisser'</b> Drielaagse sandwich van geroosterd bruin brood met makreelsalade, avocado, gerookte zalm en rucola Clubsandwich 'De Dagvisser' of homemade brown bread with mackerel salad, avocado, smoked salmon and rocket salad	€ 11,00
<b>'Havenburger' van kalfsvlees</b> (100 gr) geserveerd op een broodje, met dikke frieten, gebakken uien, hamburgersaus en een knapperige rauwkostsalade 'Harbourburger' of veal (100 gr) served on a bun, with thick fries, fried onions, hamburgersauce and a crispy crudités	€ 9,75
<b>Pastrami</b> met rucola, augurk en kappertjes crème Pastrami with rocket salad, pickle and capers cream	€ 8,50
<b>Kibbeling van kabeljauw</b> met friet, rauwkostsalade en remouladesaus Cod fritters with fries, crudités and remoulade sauce	€ 10,50
<b>Lekkerbek van kabeljauw</b> met friet, rauwkostsalade en remouladesaus Deep-fried battered fillet of cod with fries, crudités and remoulade sauce	€ 10,50



## SALADES - SALADS

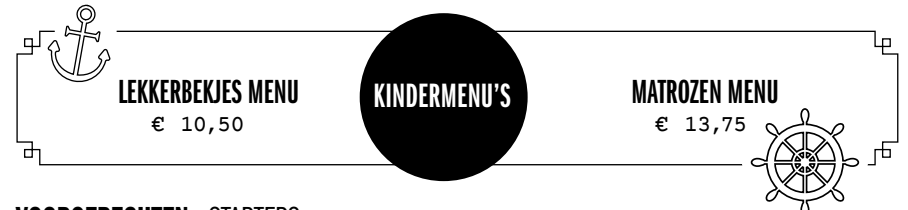
<b>Salade Niçoise</b> met gegrilde tonijn, salade van aardappel, haricot verts, ei, rode uien, olijven en ansjovis Niçoise salad with grilled tuna, potato salad, French beans, egg, red onion, olives and anchovies	€ 15,00
<b>Caesar salade met gambastaartjes</b> , Little Gem, tomaat, croutons, komkommer, ei, Grana Padano en ansjovis Caesar salad with prawn tails, Little Gem, tomato, croutons, cucumber, egg, Grana Padano and anchovies	€ 11,50
<b>Caesar salade met kippendijen</b> , Little Gem, tomaat, croutons, komkommer en ei Caesar salad with chicken thigh, little gem, tomato, croutons, cucumber and egg	€ 10,50
* Beide salades zijn ook vegetarisch te verkrijgen Both salads can be served vegetarian	€ 7,50

## SOEPEN - SOUP

<b>Soep van de dag</b> Soup of the day	€ 6,00
<b>Scheveningse vissoep</b> Scheveningse fish soup	€ 6,50
<b>Bisque van kreeft</b> met Hollandse garnalen en cognacroom Bisque of lobster with Dutch shrimps with cognac cream	€ 8,75

## MENU'S - MENUS

<b>'Liefdes van de zee menu'</b> Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu 'Treasures of the sea' Three-course menu (changes every 2 weeks)	vanaf / from € 18,50
<b>'Bazenmenu'</b> Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu 'Bazenmenu' Three-course menu (changes every 2 weeks)	vanaf / from € 26,50
<b>Vegetarisch 3 gangen menu</b> Vegetarian three-course menu	€ 17,50
<b>Senioren menu</b> 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	€ 18,50



## VOORGERECHTEN - STARTERS

<b>Twee haringen met uitjes en toast</b> Two herrings with chopped onions and toast	€ 8,00
<b>Taartje van Hollandse garnalen</b> met cocktailsaus, kruidensla en crouton Dutch shrimps with cocktail sauce, herb salad and crouton	€ 13,50
<b>'Schevenings rondje'</b> Hollandse garnalen, gerookte zalm, makreelsalade en haring 'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, mackerel salad and herring	€ 15,75
<b>Gambastaartjes Piri Piri</b> King prawn tails Piri Piri style	€ 11,00
<b>Gewokte mosselen</b> afgeblust met een saus van Thaise curry, kokos en koriander Stir-fried mussels with a sauce of Thai curry, coconut and coriander	€ 10,00
<b>Vongole in knoflookroomsaus</b> met bosui en peterselie Clams in a creamy garlic sauce with spring onions and parsley	€ 15,00
<b>Scheermessen uit de oven</b> met uitjes en knoflookboter Razor clams from the oven with onions and garlic butter	€ 10,50
<b>Zeebaarsfilet</b> zacht gegaard, zoetzuur van rettich en dille crème Sea bass fillet, tenderly cooked, sweet sour of rettich and dill cream	€ 13,50
<b>Steaktartaar van tonijn</b> met sjalot, bieslook, limoen, augurk en kwartel eidooier Tuna steak tartare with shallot, shives, lime, pickle and quail egg yolk	€ 14,50
<b>Blinde vink</b> van pastrami gevuld met champignonsalade, haricot verts, yoghurt en kappertjes crème Rolled fillet of pastrami filled with mushroom salad, French beans, yoghurt, capers cream	€ 12,50

## SUSHI &amp; SASHIMI - SUSHI &amp; SASHIMI

4 st. 8 st.

<b>Dragon Roll</b> Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko	€ 19,00
<b>Sake Roll</b> 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	€ 8,25 € 16,50
<b>Tuna Roll</b> 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	€ 9,00 € 18,00
<b>Sashimi van zalm</b> Salmon	€ 11,50
<b>Sashimi van tonijn</b> Tuna	€ 14,00
<b>Sashimi Duo</b>	€ 12,50

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



**OESTERPROEVERIJ - OYSTER TASTING**

<b>Stel zelf uw oesterproeverij samen</b> <i>Compose your own oyster tasting</i>	2 st.	6 st.
<b>Oesters van het seizoen</b> <i>Oysters of the season</i>	dagprijs	dagprijs
<b>Wilde Zeeuwse oesters (Creuses)</b> Zilte, metaalachtige, niet te vette smaak <i>Briny, metallic, not too oily flavour</i>	€ 5,00	€ 15,00
<b>Fines de Claires</b> Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak <i>Full, meaty, less briny, subtle taste</i>	€ 6,70	€ 20,00
<b>Murgain oesters</b> Stevig, volle structuur, zilt en zacht <i>Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 8,35	€ 25,00
<b>Tsarskaya oesters</b> Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak <i>Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i>	€ 8,35	€ 25,00
<b>Gillardeau oesters</b> Zoete, vette smaak <i>Sweet, oily taste</i>	€ 9,70	€ 29,00
<b>Zeeuwse Platte oesters 00000</b> Romig, delicate fijne smaak <i>Creamy, delicate refined taste</i>	€ 9,85	€ 29,50
<b>Wilde oesters gegratineerd</b> <i>Wild oysters gratinated</i>	€ 5,50	€ 16,50

**SCHAAL- EN SCHELPIEREN - CRUSTACEANS AND SHELLFISH**

<b>Zeeuwse mosselen</b> , gekookt, geserveerd met 3 sausjes <i>Mussels from Zeeland, boiled, served with 3 sauces</i>	dagprijs
<b>Gegratineerde mosselen</b> met cayennepeper, uitjes, bieslook en Goudse kaas <i>Gratinated mussels with cayenne pepper, chopped onions, chives and Gouda cheese</i>	€ 14,50
<b>White Sea gamba's</b> gebakken in knoflookboter geserveerd met aioli <i>Prawns pan fried in garlic butter served with aioli</i>	€ 28,00
<b>Hele kreeft naar keuze bereidt</b> , gekookt à la nage of gegratineerd met uitjes, knoflookboter en kaas <i>Lobster prepared to your choice, boiled à la nage or gratinated with chopped onions, garlic butter and cheese</i>	€ 39,50
<b>Big Black Tiger gamba's</b> met bulgur en harissa <i>Big Black Tiger prawns with bulgur and harissa</i>	€ 31,50
<b>Plateau schaal- en schelpdieren</b> Per person € 39,00 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>	
<b>Plateau Royaal</b> (minimaal 2 personen) Per person € 65,00 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>	

**VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES**

<b>Tournedos</b> met gebakken paddenstoelen, groene asperge en Shiitake roomsaus <i>Tournedos with fried mushrooms, green asparagus and creamy Shiitake sauce</i>	€ 32,50
<b>Kalfshamburger plank XXL</b> op een hamburgerbol mals kalfsvlees (200 gr) van de grill met gebakken uien, dikke frieten, rauwkostsalade en hamburgersaus <i>Veal burger plate XXL on a hamburger bun of tasty veal (200 gr) from the grill with fried onions, fries, crudités and a burger sauce</i>	€ 19,50

**ONZE SPECIALITEITEN - SPECIALS**

<b>Vangst van de dag</b> <i>Catch of the day</i>	€ 14,50
<b>Specialiteit van de dag</b> <i>Specialty of the day</i>	€ 17,50
<b>Noordzee schotel (3 soorten vis)</b> <i>North Sea Platter (3 different fishes)</i>	€ 17,50
<b>Dorade voor 2 personen in zoutkorst bereid (bereiding +/- 40 min.)</b> 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
<b>Bouillabaisse</b> 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>	€ 23,50
<b>Gegrilde zeebaarsfilet</b> met aardappel puree, spinazie en Colman's mosterdsaus <i>Grilled sea bass fillet with a mash of potato, spinach and Colman's mustard sauce</i>	€ 25,00
<b>Op de huid gebakken kabeljauwfilet</b> met tagliatelle, pestosaus en Hollandse garnalen <i>Skin-fried cod fillet, tagliatelle, pesto sauce and Dutch shrimps</i>	€ 22,50
<b>Gebakken zeewolf</b> met tomatenbulgur, zeekraal, vinaigrette van pomodorie tomaat <i>Pan-fried catfish with tomato bulgur, samphire, vinaigrette of pomodori tomato</i>	€ 20,00
<b>Gegrilde tonijnfilet (250 gr.)</b> met haricot verts, zongedroogde tomaat, serehsaus en gember sponge cake <i>Grilled tuna fillet (250 gr.) with French beans, sun dried tomatoes, sereh sauce and ginger sponge cake</i>	€ 28,50
<b>Gebakken scholfilet</b> met paddenstoelenrisotto, Grana Padano, saus van paddenstoelen <i>Pan-fried plaice fillet with mushroom risotto, Grana Padano, mushroom sauce</i>	€ 19,50
<b>Gebakken tarbotfilet</b> met gele wortelpuree, aardappel gnocchi, bospeen en dragonsaus <i>Pan-fried turbot fillet with mash of yellow carrot, potato gnocchi, carrot and tarragon sauce</i>	€ 26,00

**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.*

<b>VIS NATUREL</b> heel/whole	
<b>Sliptong</b> Dover sole	3 stuks/pieces € 20,00
<b>Schol</b> Plaice	€ 15,00
<b>Dorade</b> Sea bream	€ 24,50
<b>Noordzeetong</b> North Sea sole	dagprijs

<b>VIS NATUREL</b> filet/fillet	
<b>Zalm</b> Salmon	€ 15,00
<b>Kabeljauw</b> Cod	€ 17,00
<b>Zeewolf</b> Catfish	€ 18,50
<b>Tonijn</b> Tuna	€ 24,50
<b>Schol</b> Plaice	€ 15,00
<b>Dorade</b> Sea bream	€ 21,50
<b>Zeebaars</b> Sea bass	€ 24,50
<b>Tarbot</b> Turbot	€ 23,50
<b>Noordzeetong</b> North Sea sole	dagprijs

**BIJGERECHTEN side dishes**

<b>Groente van de dag</b> <i>Vegetables of the day</i>	€ 3,50
<b>Salade van de dag</b> <i>Salad of the day</i>	€ 2,75
<b>Risotto</b> Risotto	€ 2,75
<b>Aardappel mousseline</b> Potato mousseline	€ 2,75

**NAGERECHTEN - DESSERTS**

<b>Dame Blanche</b> met advocaat en huisgemaakte chocoladesaus <i>Dame blanche with eggnog and homemade chocolate sauce</i>	€ 7,25
<b>Weckpot gevuld met kwarkmousse</b> , aardbeien parfait, verse aardbei, granola <i>Weck jar filled with cottage cheese, strawberry parfait, fresh strawberries, granola</i>	€ 8,75
<b>Lemoncurd</b> met yoghurt-walnoot-honing roomijs <i>Lemoncurd with walnut-honey ice cream</i>	€ 8,50
<b>Kaasplankje 4 soorten kaas</b> , geserveerd met vijgencompote, mosterd en dadelbrood <i>Cheese platter with 4 pieces served with fig compote, mustard and date nut bread</i>	€ 9,75
<b>Crème brûlée</b> van koffie met pistache roomijs <i>Crème brûlée of coffee with pistacchio ice cream</i>	€ 8,00
<b>Dessert van de menu's</b> <i>Desserts from the menus</i>	€ 7,00