

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>	€ 15,00
Caesar salade met gambastaartjes , Little Gem, tomaat, croutons, komkommer, ei, Grana Padano en ansjovis <i>Caesar salad with with prawn tails, Little Gem, tomato, croutons, cucumber, egg, Grana Padano and anchovies</i>	€ 11,50
Caesar salade met kippendijen , Little Gem, tomaat, croutons, komkommer en ei <i>Caesar salad with chicken thigh, little gem, tomato, croutons, cucumber and egg</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
Bisque van kreeft met Hollandse garnalen en cognacroom <i>Bisque of lobster with Dutch shrimps with cognac cream</i>	€ 8,75



MENU'S - MENUS

'Liefdes van de zee menu' vanaf / from € 18,50
Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu
'Treasures of the sea'
Three-course menu (changes every 2 weeks)

'Bazenmenu' vanaf / from € 26,50
Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu
'Bazenmenu'
Three-course menu (changes every 2 weeks)

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 € 18,50
Seniors menu, every Monday we welcome our seniors for a three-course dinner, this menu includes one glass of wine and coffee

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, kruidensla en crouton € 13,50
Dutch shrimps with cocktail sauce, herb salad and crouton

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

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

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

Vongole in knoflookroomsaus met bosui en peterselie € 15,00
Clams in a creamy garlic sauce with spring onions and parsley

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

Zeebaarsfilet zacht gegaard, zoetzuur van rettich en dille crème € 13,50
Sea bass fillet, tenderly cooked, sweet sour of rettich and dill cream

Steaktartaar van tonijn met sjalot, bieslook, limoen, augurk en kwartel eidooier € 14,50
Tuna steak tartare with shallot, shives, lime, pickle and quail egg yolk

Blinde vink van pastrami gevuld met champignonsalade, haricot verts, yoghurt en kappertjes crème € 12,50
Rolled fillet of pastrami filled with mushroom salad, French beans, yoghurt, capers cream

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

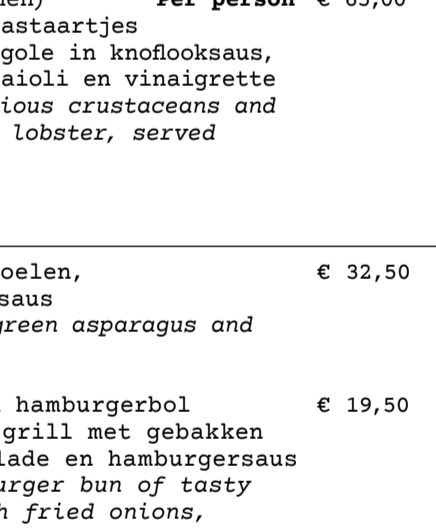
Murgain oesters € 8,35 € 25,00
Stevig, volle structuur, zilt en zacht
Firm, full structure, briny and soft

Tsarskaya oesters € 8,35 € 25,00
Stevig, 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 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 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

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 Per person € 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 and prawns, served with aioli and vinaigrette

Plateau Royaal (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
Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, razor clams, prawns and lobster, served with aioli and vinaigrette

VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES

Tournedos met gebakken paddenstoelen, groene asperge en Shiitake roomsaus € 32,50
Tournedos with fried mushrooms, green asparagus and creamy Shiitake sauce

Kalfshamburger plank XXL op een hamburgerbol mals kalfsvlees (200 gr) van de grill met gebakken uien, dikke frieten, rauwkostsalade en hamburgersaus € 19,50
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

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 (bereiding +/- 40 min.) € 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, geserveerd met aioli, oude kaas en crostini's € 23,50
Bouillabaisse with fish, crustaceans and shellfish, served with aioli, old cheese and crostino

Gegrilde zeebaarsfilet met aardappel puree, spinazie en Colman's mosterdsaus € 25,00
Grilled sea bass fillet with mash of potato, spinach and Colman's mustard sauce

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met tagliatelle, pestosaus en Hollandse garnalen € 22,50
Skin-fried cod fillet, tagliatelle, pesto sauce and Dutch shrimps

Gebakken zeewolf met tomatenbulgur, zeekraal, vinaigrette van pomodoro tomaat € 20,00
Pan-fried catfish with tomato bulgur, samphire, vinaigrette of pomodori tomato

Gegrilde tonijnfilet (250 gr.) met haricot verts, zongedroogde tomaat, serehsaus en gember sponge cake € 28,50
Grilled tuna fillet (250 gr.) with French beans, sun dried tomatoes, sereh sauce and ginger sponge cake

Gebakken scholfilet met paddenstoelenrisotto, Grana Padano, saus van paddenstoelen € 19,50
Pan-fried plaice fillet with mushroom risotto, Grana Padano, mushroom sauce

Gebakken tarbotfilet met gele wortelpuree, aardappel gnocchi, bospeen en dragonsaus € 26,00
Pan-fried turbot fillet with mash of yellow carrot, potato gnocchi, carrot and tarragon sauce

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 or 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
Schol Plaice € 15,00
Dorade Sea bream € 24,50
Noordzeetong North Sea sole dagprijs

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

BIJGERECHTEN side dishes
Gezond 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 en huisgemaakte chocoladesaus € 7,25
Dame blanche with eggnog and homemade chocolate sauce

Weckpot gevuld met kwarkmousse, aardbeien parfait, verse aardbei, granola € 8,75
Weck jar filled with cottage cheese, strawberry parfait, fresh strawberries, granola

Lemoncurd met yoghurt-walnoot-honing roomijs € 8,50
Lemoncurd with walnut-honey ice cream

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

Crème brûlée van koffie met pistache roomijs € 8,00
Crème brûlée of coffee with pistachio ice cream

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