

DINER

SALADES - SALADS

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, salade van aardappel, haricot verts, ei, rode uien, olijven, ansjovis <i>Niçoise salad with grilled tuna, potato salad, French beans, egg, red onion, olives, anchovies</i>	€ 15,25
Caesar salade met gambastaartjes, little gem, tomaat, croutons, komkommer, ei, Grana Padano en ansjovis <i>Caesar salad 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, ei <i>Caesar salad with chicken thigh, little gem, tomato, croutons, cucumber, egg</i>	€ 10,75
* Beide salades zijn ook vegetarisch te verkrijgen <i>Both salads can be served vegetarian</i>	€ 7,75

SOEPEN - SOUP

Soep van de dag <i>Soup of the day</i>	€ 6,25
Scheveningse vissoep <i>Scheveningse fish soup</i>	€ 6,75
Bisque van kreeft met Hollandse garnalen en cognacroom <i>Bisque of lobster with Dutch shrimps with cognac cream</i>	€ 9,00

MENU'S - MENUS

'Liefdes van de zee' Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu <i>'Treasures of the sea'</i> Three-course menu (changes every 2 weeks)	vanaf / from € 18,75
'Bazen Menu' Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu <i>'Bazen Menu'</i> Three or four course menu (changes every 2 weeks)	vanaf / from € 26,75
Vegetarisch 3 gangen menu Vegetarian three-course menu	€ 17,75
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>	€ 18,50

LEKKERBEKJES MENU

€ 10,75

KINDERMENU'S

MATROZENMENU

€ 14,00

VOORGERECHTEN - STARTERS

Twee haringen met toast <i>Two herrings, served with toast</i>	€ 8,00
Bombe van Hollandse garnalen met komkommer ingelegd met Hermit gin, komkommer espuma, radijs zoetzuur <i>Bombe of Dutch shrimps with in Hermit gin marinated cucumber, cucumber foam, raddish sweet and sour</i>	€ 13,75
'Schevenings rondje' Hollandse garnalen, gerookte zalm, makreelsalade en haring <i>'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, mackerel salad and herring</i>	€ 16,00
Gambastaartjes Piri Piri <i>King prawn tails Piri Piri style</i>	€ 11,00
Vongole in knoflookroomsaus met bosui en peterselie <i>Clams in a creamy garlic sauce with spring onions and parsley</i>	€ 15,00
Tonijn tartaar , limoencreme, wasabinotenkruid, curry gelei, komkommer <i>Tuna tartare with lime cream, wasabi nuts crumble, curry jelly, cucumber</i>	€ 15,00
Crèmeux van gerookte paling , mierikswortelsaus, chioggia biet, citroencreme <i>Crèmeux of smoked eel, horseraddish sauce, chioggia beet, lemon cream</i>	€ 14,75
Coquilles gegaard in citrusolie, gevogelte paté, zoete aardappel, shiitake, rode biet, sherry vinaigrette <i>Scallops slow cooked in citrus oil, poultry pate, sweet potato, shiitake, beetroot, sherry vinaigrette</i>	€ 15,50
Gemarineerde gamba's , spiraal van sereh en gember, zwarte peper crème <i>Marinated prawns, spiral of sereh and ginger, black pepper cream</i>	€ 12,75
Runder carpaccio , rucola, uitgebakken spekjes, kappertjescrème, balsamicoparels, Grana Padano <i>Beef carpaccio, arugula, bacon, capers cream, balsamico pearls, Grana Padano</i>	€ 12,50

SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI

4 st. 8 st.

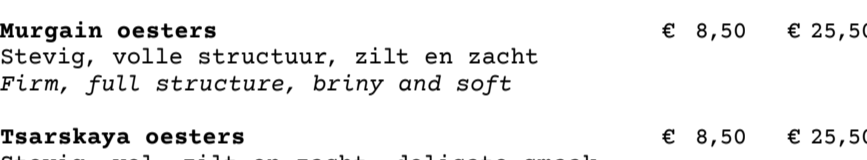
Dragon Roll Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko <i>With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko</i>	€ 19,50
Sake Roll Zalm, komkommer, togarashi mayonaise, wasabi kruid, tobiko en avocado <i>Salmon, cucumber, togarashi mayonnaise, wasabi crumble, tobiko and avocado</i>	€ 8,50 € 17,00
Tuna Sushi Donut Sushi-donut met tonijn, soja kaviaar, salty fingers, citroengras crème <i>Donut sushi with tuna, soy caviar, salty fingers, lemon grass cream</i>	€ 9,25
Sashimi van Zalm Salmon	€ 11,75
Sashimi van Tonijn Tuna	€ 14,25
Sashimi Duo	€ 12,75

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. 6 st.
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>	€ 5,25 € 15,75
Fines de Claires Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak <i>Full, meaty, less briny, subtle taste</i>	€ 7,00 € 21,00
Murgain oesters Firm, volle structuur, zilt en zacht <i>Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 8,50 € 25,50
Tsarskaya oesters Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak <i>Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i>	€ 8,50 € 25,50
Gillardeau oesters Zoete, vette smaak <i>Sweet, oily taste</i>	€ 9,75 € 29,25
Zeeuwse Platte oesters 00000 Romig, delicate fijne smaak <i>Creamy, delicate refined taste</i>	€ 10,00 € 30,00
Wilde oesters gegratineerd <i>Wild oysters gratinated</i>	€ 5,75 € 17,25



SCHAAL EN SCHELPDIEREN - 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>	€ 14,75
Hele kreeft naar keuze bereid, 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>	€ 40,00
Grote Black Tiger gamba's gebakken in knoflookolie, citroenrisotto en aioli <i>Big Black Tiger prawns fried in garlic oil, lemon risotto and aioli</i>	€ 35,00
Plateau schelp- en schaaldieren Per person Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, krabpoten, aioli en vinaigrette <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, crab legs and prawns, served with aioli and vinaigrette</i>	€ 40,00
Plateau Royaal (minimaal 2 personen) Per person gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, krabpoten, gamba's en kreeft, aioli en vinaigrette <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, crab legs, prawns and lobster, served with aioli and vinaigrette</i>	€ 67,50

VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES

Gebraden runderbavette met gebakken schorseneren, shiitake, aardappel-truffel gnocchi, rode wijnsaus met salie <i>Roasted beef bavette with fried salsify, shiitake, potato-truffle gnocchi, red wine sauce with sage</i>	€ 23,50
Kalfsburger plank XXL op een hamburgerbol (200 gr.) van de grill met gebakken uien, ei, dikke frieten, rauwkostsalade en hamburgersaus <i>Veal burger plate XXL on a hamburger bun (200 gr.) from the grill with fried onions, egg, fries, cabbage salad and a burger sauce</i>	€ 19,50

ONZE SPECIALITEITEN - SPECIALS

Vangst van de dag <i>Catch of the day</i>	€ 15,00
Specialiteit van de dag <i>Specialty of the day</i>	€ 18,00
Noordzee schotel (3 soorten vis) <i>North Sea Platter (3 different fishes)</i>	€ 18,50
Zeebaars voor 2 personen in zoutkorst bereid (bereiding ±40 min.) met citroenrisotto, groene asperges en witte wijnsaus <i>Sea bass for 2 persons, prepared in saltcrust, lemon risotto, green asparagus, sauce of white wine</i>	€ 45,00
Gebakken zalmfilet , tagliatelle 'Nero', romanesco, mini pomodori, dragon beurre blanc <i>Pan-fried salmon fillet, tagliatelle 'Nero', romanesco, mini pomodori, tarragon beurre blanc</i>	€ 19,00
Op de huid gebakken kabeljauwfilet , brandade van gerookte makreel, bimi, kalfsjuis <i>Skin-fried cod fillet, smoked mackerel brandade, bimi, veal sauce</i>	€ 22,50
Zeeuvel medaillons , schaaldieren risotto, Grana Padano, vadouvan espuma <i>Monk fish medallions, crustaceans risotto, Grana Padano, vadouvan foam</i>	€ 23,00
Bouillabaisse met vis , schelp- en schaaldieren, geserveerd met aioli, oude kaas en crostini's <i>Bouillabaisse with fish, shellfish, served with aioli, old cheese and crostino</i>	€ 24,50
Gebakken tongfilets , zoete aardappel puree, romige venkel met Pernod, saffraansaus <i>Pan-fried sole fillets, sweet potato puree, creamy fennel with Pernod, saffron sauce</i>	€ 24,50
Gegrilde zeebaarsfilet , parelgort, courgette, beurre blanc van gerookte spek <i>Grilled sea bass fillet, pearl barley, zucchini, beurre blanc of smoked bacon</i>	€ 25,00
Gebakken tarbotfilet , aardappelpuree met boerenkool, gegrilde King Boleet, sherry vinaigrette <i>Pan-fried turbot fillet, potato puree with kale, grilled King Boletus, sherry vinaigrette</i>	€ 26,50



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 bone or as a fillet, pan-fried, poached or grilled. Served with fries and remoulade sauce.

Vis NATUREL heel/whole	
Sliptong 3 stuks Dover sole 3 pieces	€ 21,00
Zeeuvel op de graat Monkfish on the bone	€ 21,50
Zeebaars Sea bass	dagprijs
Noordzeetong North Sea Sole	dagprijs
VIS NATUREL filet/fillet	
Zalm Salmon	€ 15,50
Kabeljauw Cod	€ 17,50
Zeebaars Sea bass	€ 22,50
Tarbot Turbot	€ 23,50
Tonijn Tuna	€ 24,50
Noordzeetong North Sea Sole	dagprijs

BIJGERECHTEN side dishes	
Gronte van de dag Vegetables of the day	€ 3,50
Salade van de dag Salad of the day	€ 2,75
Risotto Risotto	€ 2,75
Verdie, schaaldieren of citroen	
Tagliatelle	€ 2,75

De Dagvisser werkt met vis van het seizoen. Onder andere schol, tong, oesters en mosselen zijn seizoensproducten en niet altijd beschikbaar. Heeft al u allergiën? Geef het aan ons door.

NAGERECHTEN - DESSERTS

Dame Blanche met advocaat en huisgemaakte chocoladesaus <i>Dame Blanche with eggnog and homemade chocolate sauce</i>	€ 7,50
Kersen flan , chocolade mousse, espuma van amarena kers, pistache spons cake, amarena roomijs <i>Cherry flan, chocolate mousse, foam of amarena cherry, pistachio sponge cake, amarena ice cream</i>	€ 8,75
Appelstrudel , rum-rozijnen roomijs, slagroom <i>Apple strudel, rum-raisin ice cream, whipped cream</i>	€ 7,75
Kaasplankje 4 soorten kaas , geserveerd met vijgencompote, mosterd en dadelbrood <i>Cheese platter with 4 pieces served with fig compote, mustard and date nut bread</i>	€ 10,00
Pistache crème brûlée met nougat roomijs <i>Pistache crème brûlée with nougat ice cream</i>	€ 8,25
Dessert van de menu's <i>Desserts from the menus</i>	€ 7,00