

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>	€ 14,75
Caesar salade met kippendijen, little gem, tomaat, croutons, komkommer, ei <i>Caesar salad with chicken thigh, little gem, tomato, croutons, cucumber, egg</i>	€ 11,00

* Beide salades zijn ook vegetarisch te verkrijgen
Both salads can be served vegetarian € 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 and cognac cream</i>	€ 9,00

MENU'S - MENUS

'Liefdes van de zee' vanaf / from € 18,75
Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu
'Treasures of the sea'
Three-course menu (changes every 2 weeks)

'Bazen Menu' vanaf / from € 26,75
Twee wekelijks wisselend 3 of 4 gangen menu
'Bazen Menu'
three or four course menu (changes every 2 weeks)

Vegetarisch 3 gangen menu € 17,75
Vegetarian three-course menu

Senioren menu elke maandag verwelkomen wij onze 55-plussers met een 3 gangen diner inclusief één glas wijn en koffie € 19,00
Seniors menu, every Monday we welcome our seniors for a three-course dinner, this menu includes one glass of wine and coffee

LEKKERBEKJES MENU

€ 10,75

KINDERMENU'S

MATROZENMENU

€ 14,00

VOORGERECHTEN - STARTERS

Twee haringen met toast <i>Two herrings, served with toast</i>	€ 8,00
Hollandse garnalensalade , meloenbolletjes, yoghurt gel, avocado, cocktail espuma <i>Dutch shrimp salad, melon balls, yoghurt gel, avocado, cocktail espuma</i>	€ 13,50
'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>	€ 12,75
Vongole in knoflookroomsaus met bieslook en peterselie <i>Clams in a creamy garlic sauce with chives and parsley</i>	€ 15,00
Tataki van tonijn , gerookte sesamzaad, zoetzuur van pompoen, mierikswortelcrème <i>Tuna tataki, smoked sesame seeds, sweet and sour of pumpkin, horseradish cream</i>	€ 15,50
Canneloni van witlof gevuld met makreelsalade, ingelegde radijs, sinaasappelcrème <i>Canneloni of chicory filled with mackerel salad, pickled radish, orange cream</i>	€ 9,75
Coquille zacht gegaard , aardappelsalade, gele wortelpuree, shiitake, sherry vinaigrette <i>Slowly cooked scallop, potato salad, yellow carrot puree, shiitake, sherry vinaigrette</i>	€ 15,50
Zeebaarsartaar , crème fraîche, grove mosterd, chips van truffelaardappel, avocado, limoencreme <i>Sea bass tartar, crème fraîche, mustard, crisps of vitelotte noir potato, avocado, lime cream</i>	€ 13,50
Rundercarpaccio , rucola, uitgebakken spekjes, truffelolie, Grana Padano, pijnboompitten <i>Beef carpaccio, arugula, fried bacon, truffle oil, Grana Padano, pine nuts</i>	€ 12,75

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 & Unagi Roll Zalm, unagi, avocado, tobiko, rice crispy, unagi saus <i>Salmon, unagi, avocado, tobiko, rice crisp, unagi sauce</i>	€ 8,75 € 17,50
Tuna Roll Verse tonijn, groene asperge, wasabi mayonaise, gerookte sesamzaad, geschroeide tonijn, gefrituurde glasnoedels <i>Fresh tuna, green asparagus, wasabi mayonnaise, smoked sesame seed, scorched tuna, deep-fried glass noodles</i>	€ 9,25 € 18,50
Sashimi van Zalm Salmon Sashimi van Tonijn Tuna	€ 11,75 € 14,25

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 Stevig, 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 SCHELDPDIEREN - 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
Gewokte mosselen afgeblunder met een saus van Thaise curry, kokos en koriander <i>Stir-fried mussels in a Thai curry sauce, coconut and coriander</i>	€ 15,00
Hele kreeft naar keuze bereidt, 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 Plateau met diverse oesters, gambastaartjes 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 Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, 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 doperwt-munt tapenade, gemarineerde artisjokharten, gekonfijte roseval aardappel, paddenstoelenjus
Roasted beef bavette with pea-mint tapenade, marinated artichoke hearts, preserved roseval potato, mushroom sauce € 24,50

Kalfsburger plank XXL op een hamburgerbol (200 gr.) van de grill met gebakken uien, ei, dikke frieten, rauwkostsalade en hamburgersaus
Veal burger plate XXL on a hamburger bun (200 gr.) from the grill with fried onions, egg, fries, cabbage salad and a burger sauce € 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 fish)</i>	€ 18,50
Zeebaars voor 2 personen in zoutkorst bereid (bereiding ±40 min.) met citroenrisotto, bimi en witte wijnsaus <i>Sea bass for 2 persons, prepared in saltcrust, lemon risotto, bimi, 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
Gebakken kabeljauwfilet , aardappelmousseline met fenegriek, witlof, rode biet, kreeftensaus <i>Pan-fried plaice fillet, potato mousseline with fenugreek, chicory, beetroot, lobster sauce</i>	€ 22,50
Gebakken scholfilet , risotto met mosselen, dille, grove mosterd <i>Pan-fried plaice fillet, risotto with mussels, dill, mustard</i>	€ 21,50
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 zeewolffilet , risotto pasta, Midditerraanse tomatensaus en antiboise <i>Pan-fried wolf fish, riso pasta, Mediterranean tomato sauce and antiboise</i>	€ 22,50
Gegrilde zeebaarsfilet , couscous met ras el hanout, fijne groenten, coulis van geroosterde paprika <i>Grilled sea bass fillet, couscous with ras el hanout, fine vegetables, coulis of roasted bell pepper</i>	€ 24,00
Gegrilde tonijnfilet , eiermie, paksoi, sugarsnaps, taugé, dashi <i>Grilled tuna fillet, egg noodles, pak choy, sugarsnaps, bean sprouts, dashi</i>	€ 26,00

VIS NATUREL - FISH AU NATURELLES

Naar uw wens bereid: in zijn geheel, als fillet, 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
Schol Plaice	€ 16,00
Zeebaars Sea bass	dagprijs
Noordzeetong North Sea Sole	dagprijs

VIS NATUREL filet/fillet	
Zalm Salmon	€ 15,50
Kabeljauw Cod	€ 17,50
Schol Plaice	€ 16,00
Zeewolf Wolf fish	€ 17,00
Zeebaars Sea bass	€ 22,50
Tonijn Tuna	€ 23,50
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	€ 3,00
Verde of citroen	
Tagliatelle	€ 3,00

NAGERECHTEN - DESSERTS

Dame Blanche met advocaat en huisgemaakte chocoladesaus
Dame Blanche with 'advocaat' and homemade chocolate sauce € 7,50

Chocolade mousse, muntgel, harde wener koekje, framboosgel, frambozen
Chocolate mousse, mint gel, hard wener cookie, raspberry gel, raspberries € 8,75

Ananas flan, trekdrop, panna cotta parel, gepocheerde ananas, black Hawaii roomijs
Pineapple flan, 'trekdrop', panna cotta pearl, poached pineapple, black Hawaii ice cream € 9,50

Kaasplankje, 4 soorten kaas geserveerd met balsamico stroop, mosterd en gegrilde brioche brood
Cheese platter, 4 different cheeses served with balsamico syrup, mustard, grilled brioche € 11,00

Crème brûlée van bosbessen met witte chocolade roomijs
Crème brûlée of blueberries with white chocolate ice cream € 8,25

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

