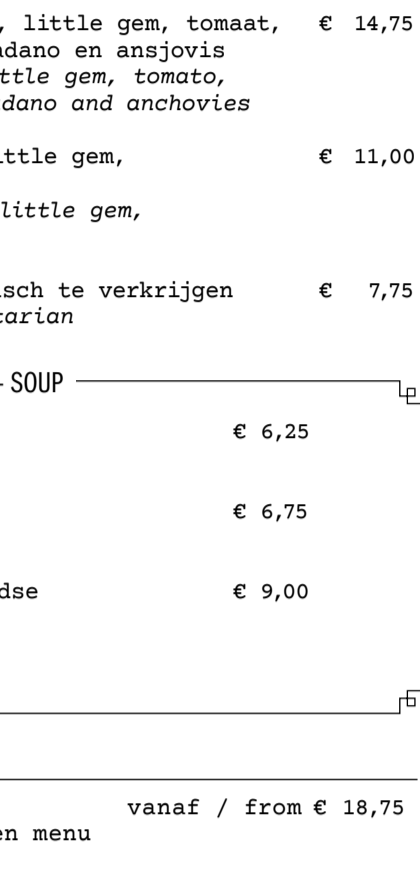


# LUNCH

**LUNCH GERECHTEN - LUNCH DISHES** 11:30 tot 17:00 uur

<b>Keuze uit Waldkorn Carré of een witte pistolet</b> <i>With a choice of: Waldkorn Carré or a white crusty bread roll</i>	
<b>Gerookte zalm</b> met mierikswortelsaus, kappertjes en uitjes <i>Smoked salmon with a horseradish sauce, capers and onions</i>	€ 11,75
<b>Makreelsalade</b> met rucola, komkommer en tomaat <i>Mackerel salad with arugula, cucumber and tomato</i>	€ 9,25
<b>Twee haringen met uitjes</b> <i>Two herrings with chopped onions</i>	€ 8,00
<b>Twee 'Van Dobben' rundvleeskroketten</b> <i>Two 'Van Dobben' beef croquettes</i>	€ 8,00
<b>Twaalf uurtje 'De Dagvisser'</b> <i>Twee sneetjes bruin boerenbrood met omelet, gerookte zalm, salade en mierikswortelsaus</i> <i>'Twelve o'clock' farmers brown bread with omelette, smoked salmon, salad and horseradish sauce</i>	€ 10,50
<b>Twee Hollandse garnalenkroketten</b> <i>Two Dutch shrimp croquettes</i>	€ 14,50
<b>Clubsandwich 'De Dagvisser'</b> <i>Drielaagse sandwich van geroosterd bruin brood met makreelsalade, avocadocrème, gerookte zalm en rucola</i> <i>Clubsandwich 'De Dagvisser' of homemade brown bread with mackerel salad, avocado cream, smoked salmon and arugula</i>	€ 11,25
<b>'Havenburger' van kalfsvlees</b> geserveerd op een broodje, met dikke frieten, gebakken uien, hamburgersaus en rauwkostsalade <i>'Harbourburger' of veal served on a bun, with thick fries, fried onions, hamburger sauce and crudités</i>	€ 10,00
<b>Kibbeling van kabeljauw</b> met friet, rauwkostsalade en remouladesaus <i>Cod fritters with fries, crudités and remoulade sauce</i>	€ 10,75
<b>Iekkerbek van kabeljauw</b> met friet, rauwkostsalade en remouladesaus <i>Deep-fried battered fillet of cod with fries, crudités and remoulade sauce</i>	€ 10,75



## SALADES - SALADS

**Salade Niçoise** met gegrilde tonijn, salade van aardappel, haricot verts, ei, rode uien, olijven, ansjovis  
*Niçoise salad with grilled tuna, potato salad, French beans, egg, red onion, olives, anchovies*

**Caesar salade** met gambastaartjes, 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*

**Caesar salade** met kippendijen, little gem, tomaat, croutons, komkommer, ei  
*Caesar salad with chicken thigh, little gem, tomato, croutons, cucumber, egg*

\* Beide salades zijn ook vegetarisch te verkrijgen  
*Both salads can be served vegetarian*

**\* Beide salades zijn ook vegetarisch te verkrijgen** € 7,75  
*Both salads can be served vegetarian*

## SOEPEN - SOUP

**Soep van de dag** € 6,25  
*Soup of the day*

**Scheveningse vissoep** € 6,75  
*Scheveningse fish soup*

**Bisque van kreeft** met Hollandse garnalen en cognacroom € 9,00  
*Bisque of lobster with Dutch shrimps and cognac cream*

## MENU'S - MENUS

**'Liefdes van de zee'** vanaf / from € 18,75  
*Three-course menu (changes every 2 weeks)*

**'Bazen Menu'** vanaf / from € 26,75  
*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 KINDERMENU'S MATROZENMENU

€ 10,75 € 14,00

## VOORGERECHTEN - STARTERS

**Twee haringen met toast** € 8,00  
*Two herrings, served with toast*

**Hollandse garnalensalade**, meloenbolletjes, yoghurt gel, avocado, cocktail espuma € 13,50  
*Dutch shrimp salad, melon balls, yoghurt gel, avocado, cocktail espuma*

**'Schevenings rondje'** Hollandse garnalen, gerookte zalm, makreelsalade en haring € 16,00  
*'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, mackerel salad and herring*

**Gambastaartjes Piri Piri** € 12,75  
*King prawn tails Piri Piri style*

**Vongole in knoflookroomsaus** met bieslook en peterselie € 15,00  
*Clams in a creamy garlic sauce with chives and parsley*

**Tataki van tonijn**, gepoende sesamzaad, zoetzuur van pompoen, mierikswortelcrème € 15,50  
*Tuna tataki, smoked sesame seeds, sweet and sour of pumpkin, horseradish cream*

**Canneloni van witlof** gevuld met makreelsalade, ingelegde radijs, sinaasappelcrème € 9,75  
*Canneloni of chicory filled with mackerel salad, pickled radish, orange cream*

**Coquille zacht gegaard**, aardappelsalade, gele wortelpuree, shiitake, sherry vinaigrette € 15,50  
*Slowly cooked scallop, potato salad, yellow carrot puree, shiitake, sherry vinaigrette*

**Zeebaarsartaar**, crème fraîche, grove mosterd, chips van truffelaardappel, avocado, limoen crème € 13,50  
*Sea bass tartar, crème fraîche, mustard, crisps of vitelotte noir potato, avocado, lime cream*

**Rundercarpaccio**, rucola, uitgebakken spekjes, truffelolie, Grana Padano, pijnboompitten € 12,75  
*Beef carpaccio, arugula, fried bacon, truffle oil, Grana Padano, pine nuts*

## SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI

4 st. 8 st.

**Dragon Roll** € 19,50  
*Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko*  
*With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko*

**Sake & Unagi Roll** € 8,75 € 17,50  
*Zalm, unagi, avocado, tobiko, rice crispy, unagi saus*  
*Salmon, unagi, avocado, tobiko, rice crisp, unagi sauce*

**Tuna Roll** € 9,25 € 18,50  
*Verse tonijn, groene asperge, wasabi mayonaise, gerookte sesamzaad, geschroeide tonijn, gefrituurde glasnoedels*  
*Fresh tuna, green asparagus, wasabi mayonnaise, smoked sesame seed, scorched tuna, deep-fried glass noodles*

**Sashimi van Zalm Salmon** € 11,75  
**Sashimi van Tonijn Tuna** € 14,25

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

## OESTERPROEVEERIJ - 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 zeeuwesters (Creuses)** € 5,25 € 15,75  
*Zilte, metaalachtige, niet te vette smaak*  
*Briny, metallic, not too oily flavour*

**Fines de Claires** € 7,00 € 21,00  
*Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak*  
*Full, meaty, less briny, subtle taste*

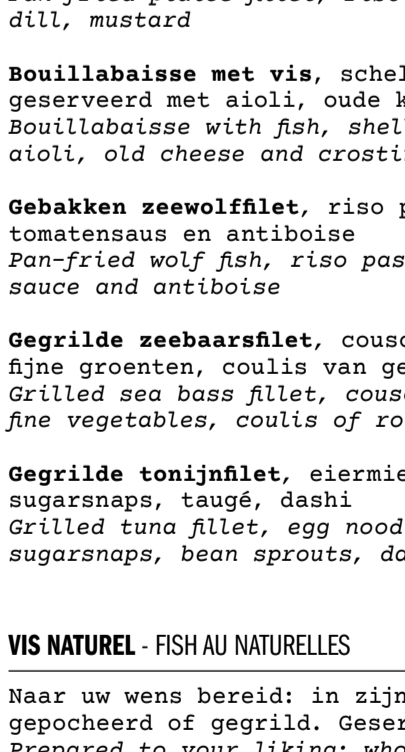
**Murgain oesters** € 8,50 € 25,50  
*Stevig, volle structuur, zilt en zacht*  
*Firm, full structure, briny and soft*

**Tsarskaya oesters** € 8,50 € 25,50  
*Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak*  
*Firm, full, briny and soft, delicate flavor*

**Gillardeau oesters** € 9,75 € 29,25  
*Zoete, vette smaak*  
*Sweet, oily taste*

**Zeeuwse Platte oesters 0000** € 10,00 € 30,00  
*Romig, delicate fijne smaak*  
*Creamy, delicate refined taste*

**Wilde oesters gratineerd** € 5,75 € 17,25  
*Wild oysters gratinated*



## SCHAAL EN SCHELPDIEREN - 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 € 14,75  
*Gratinated mussels with cayenne pepper, chopped onions, chives and Gouda cheese*

**Gewokte mosselen afgeblut met een saus van Thaise curry**, kokos en koriander € 15,00  
*Stir-fried mussels in a Thai curry sauce, coconut and coriander*

**Hele kreeft** naar keuze bereidt, gekookt à la nage of gegratineerd met uitjes, knoflookboter en kaas € 40,00  
*Lobster prepared to your choice, boiled à la nage or gratinated with chopped onions, garlic butter and cheese*

**Grote Black Tiger gamba's** gebakken in knoflookolie, citroenrisotto en aioli € 35,00  
*Big Black Tiger prawns fried in garlic oil, lemon risotto and aioli*

**Plateau schelp- en schaaldieren** Per person € 40,00  
*Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, krabpoten, aioli en vinaigrette*  
*Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, crab legs and prawns, served with aioli and vinaigrette*

**Plateau Royaal** (minimaal 2 personen) Per person € 67,50  
*Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, krabpoten, gamba's en kreeft, aioli en vinaigrette*  
*Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, crab legs, prawns and lobster, served with aioli and vinaigrette*

## VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES

**Gebraden runderbavette** met doperwt-munt tapenade, gemarineerde artisjokhartzen, gekonfijte roseval aardappel, paddenstoelenjus € 24,50  
*Roasted beef bavette with pea-mint tapenade, marinated artichoke hearts, preserved roseval potato, mushroom sauce*

**Kalfsburger plank XXL** op een hamburgerbol (200 gr.) van de grill met gebakken uien, ei, dikke frieten, rauwkostsalade en hamburgersaus € 19,50  
*Veal burger plate XXL on a hamburger bun (200 gr.) served on the grill with fried onions, egg, fries, cabbage salad and a burger sauce*

## ONZE SPECIALITEITEN - SPECIALS

**Vangst van de dag** € 15,00  
*Catch of the day*

**Specialiteit van de dag** € 18,00  
*Specialty of the day*

**Noordzee schotel (3 soorten vis)** € 18,50  
*North Sea Platter (3 different fishes)*

**Zeebaars voor 2 personen in zoutkorst bereid (bereiding ±40 min.)** met citroenrisotto, bimi en witte wijnsaus € 45,00  
*Sea bass for 2 persons, prepared in saltcrust, lemon risotto, bimi, sauce of white wine*

**Gebakken zalmfilet**, tagliatelle 'Nero', romanesco, mini pomodori, dragon beurre blanc € 19,00  
*Pan-fried salmon fillet, tagliatelle 'Nero', romanesco, mini pomodori, tarragon beurre blanc*

**Gebakken kabeljauwfilet**, aardappelmousseline met fenegriek, witlof, rode biet, kreeftensaus € 22,50  
*Pan-fried cod fillet, potato mousseline with fenugreek, chicory, beetroot, lobster sauce*

**Gebakken scholfilet**, risotto met mosselen, dille, grove mosterd € 21,50  
*Pan-fried plaice fillet, risotto with mussels, dill, mustard*

**Bouillabaisse met vis**, schelp- en schaaldieren, geserveerd met aioli, oude kaas en crostini's € 24,50  
*Bouillabaisse with fish, shellfish, served with aioli, old cheese and crostino*

**Gebakken zeeuwfilet**, riso pasta, Mediterraanse tomatensaus en antiboise € 22,50  
*Pan-fried wolf fish, riso pasta, Mediterranean tomato sauce and antiboise*

**Gegrilde zeebaarsfilet**, couscous met ras el hanout, fijne groenten, coulis van geroosterde paprika € 24,00  
*Grilled sea bass fillet, couscous with ras el hanout, fine vegetables, coulis of roasted bell pepper*

**Gegrilde tonijnfilet**, eiermie, paksoi, sugarsnaps, taugé, dashi € 26,00  
*Grilled tuna fillet, egg noodles, pak choy, sugarsnaps, bean sprouts, dashi*

## 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  
**Schol Plaiice** € 16,00  
**Zeebaars** Sea bass dagprijs  
**Noordzeetong** North Sea Sole dagprijs

**VIS NATUREL filet/fillet**  
**Zalm** Salmon € 15,50  
**Kabeljauw** Cod € 17,50  
**Schol Plaiice** € 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 € 7,50  
*Dame Blanche with 'advocaat' and homemade chocolate sauce*

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

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

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

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

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

