

BORRELTIJD

Gefrituurde spiering met citroen en aioli <i>Deep-fried smelt fish with lemon and aioli</i>	€ 4,90
Bruin boerenbrood met kruidenboter, aioli en tapenade <i>Whole wheat farmers bread with herb butter, aioli and tapenade</i>	€ 6,75
Portie bitterballen 6 of 12 stuks Mini meat croquettes 6 or 12 pieces	€ 5,25 € 10,00
Bittergarnituur 'De Dagvisser' met gepaneerde inktvisringen, garnalen bitterballen en kibbeling Appetizer platter 'De Dagvisser' with deep fried breaded squid rings, shrimp croquettes and cod fritters	€ 14,50
Gepaneerde inktvisringen met cocktailsaus <i>Deep-fried breaded squid rings with cocktail sauce</i>	€ 9,00
Garnalen bitterballen 6 stuks Mini shrimp croquettes 6 pieces	€ 13,50

GIN & TONIC

Salty Clementine Hermit Coastal Gin met kaneel en Clementine <i>With cinnamon and Clementine</i> Tonic: Fever-Tree Clementine	€ 10,50
First Love Hermit Coastal Gin met munt en granaatappel <i>With mint and pomegranate</i> Tonic: Fever-Tree Aromatic	€ 10,50
Hendrick's Classic gin met komkommer <i>With cucumber</i> Tonic: Fever-Tree Mediterranean	€ 10,50

FEVER TREE

Premium Indian Tonic Water
Mediterranean Tonic Water
Clementine Tonic Water
Aromatic Tonic Water
Sicilian Lemon Tonic

€ 4,00
per fles



SALADES - SALADS

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, haricot verts, ei, rode uien, olijven, ansjovis <i>Niçoise salad with grilled tuna, 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 <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 and 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 of 4 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>	€ 19,00

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 garnalen , avocadosalade, schuim van schaaldieren, chioggia biet <i>Dutch shrimps, avocado salad, crustaceans foam, chioggia beet</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 King prawn tails Piri Piri style	€ 12,75
Vongole in knoflookroomsaus met bieslook en peterselie <i>Clams in a creamy garlic sauce with chives and parsley</i>	€ 15,00
Tonijn Tataki , wasabischuim, gembercrème, gele curry, tsuyu dressing, krokantje van zeewier <i>Tuna tataki, wasabi foam, ginger cream, curry, tsuyu dressing, crispy seaweed</i>	€ 15,50
Ceviche van zeebaars rode grapefruit, granaatappel, limoen crème, togarashi kruim <i>Ceviche of sea bass, red grapefruit, pomegranate, lime cream, togarashi crumble</i>	€ 13,75
Gebakken coquille , gekonfijte knolselderij, rode bieten gel, chioggia biet, bieten vinaigrette <i>Pan-fried scallop, preserved celeriac, beet root gel, chioggia beet, beet vinaigrette</i>	€ 14,50
Steak tartaar van zalm , eidooier, sjalot, bieslook, kappertjes <i>Salmon steak tartare, egg yolk, shallot, chives, capers</i>	€ 12,75
Rundercarpaccio , rucola, uitgebakken spekjes, truffelolie, Grana Padano, pijnboompitten <i>Beef carpaccio, arugula, bacon, truffle oil, Grana Padano, pine nuts</i>	€ 12,75

SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI

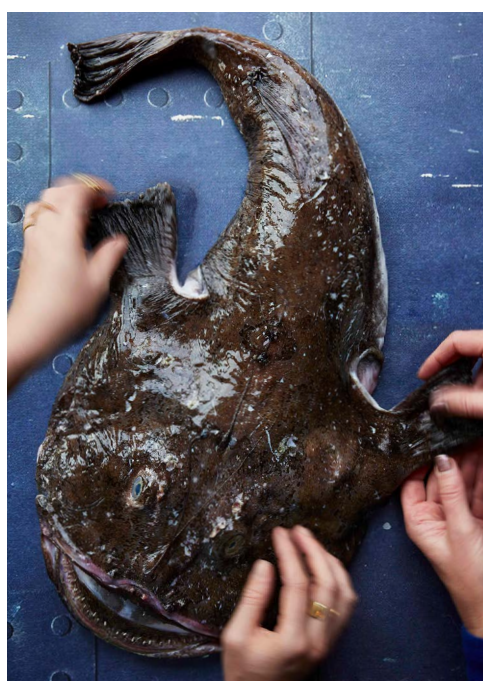
	4 st.	8 st.
Dragon Roll Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko <i>With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko</i>	€ 19,50	
Sake Roll Zalm, gegrilde courgette, tamago, rice crisp, unagi saus <i>Salmon, grilled zucchini, tamago, rice crisp, unagi sauce</i>	€ 8,75	€ 17,50
Spicy Tuna Roll Pittige tonijnsalade, komkommer, gerookte sesamzaad, verse tonijn, togarashi mayonaise, zeewier chips <i>Spicy tuna salad, cucumber, smoked sesame seeds, fresh tuna, togarashi mayonnaise, seaweed chip</i>	€ 9,25	€ 18,50
Sashimi van Zalm <i>Salmon</i>	€ 11,75	
Sashimi van Tonijn <i>Tuna</i>	€ 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) <i>Zilte, metaalachtige, niet te vette smaak</i> <i>Briny, metallic, not too oily flavour</i>	€ 5,25	€ 15,75
Fines de Claires <i>Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak</i> <i>Full, meaty, less briny, subtle taste</i>	€ 7,00	€ 21,00
Murgain oesters <i>Stevig, volle structuur, zilt en zacht</i> <i>Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 8,50	€ 25,50
Tsarskaya oesters <i>Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak</i> <i>Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i>	€ 8,50	€ 25,50
Gillardeau oesters <i>Zoete, vettige smaak</i> <i>Sweet, oily taste</i>	€ 9,75	€ 29,25
Zeeuwse Platte oesters 00000 <i>Romig, delicate fijne smaak</i> <i>Creamy, delicate refined taste</i>	€ 10,00	€ 30,00
Wilde oesters gegratineerd <i>Wild oysters gratinated</i>	€ 5,75	€ 17,25

**SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN - CRUSTACEANS AND SHELLFISH**

Zeeuwse mosselen , gekookt, geserveerd met 3 sausjes <i>Mussels from Zeeland, boiled, served with 3 sauces</i>	dagprijs
Schelp- en schaaldieren risotto met scheermessen uit de oven <i>Shellfish and crustaceans risotto with razor clams from the oven</i>	€ 18,00
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, gegrilde groenten en aioli <i>Big Black Tiger prawns fried in garlic oil, grilled vegetables 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

Gegrilde runderbavette , pastinaakpuree, spruitjes, gebakken krieltjes, rode wijnsaus met bundelzwammen <i>Grilled beef bavette, parsnip puree, Brussels sprouts, potatoes, red wine sauce with mushrooms</i>	€ 24,50
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, 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', courgette parels, mini pomodori, dragon beurre blanc <i>Pan-fried salmon fillet, tagliatelle 'Nero', zucchini pearls, mini pomodori, tarragon beurre blanc</i>	€ 19,00
Gebakken doradefilet , penne pasta, groene asperge, romige pestosaus <i>Pan-fried sea bream fillet, penne pasta, green asparagus, creamy pesto sauce</i>	€ 19,50
Gebakken kabeljauwfilet , aardappel-saffraanpuree, bospeen, sauce Normande <i>Pan-fried cod fillet, potato-saffron puree, carrot, sauce Normande</i>	€ 22,00
Zeeuivelfilet met katenspek , parelgort, pastinaakpuree, spruitjes, rode biet kaviaar, hazelnoot beurre blanc <i>Monkfish with bacon, pearl barley, parsnip puree, Brussels sprouts, beet root caviar, hazelnut beurre blanc</i>	€ 24,50
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
Gegrilde zeebaarsfilet , brandade van gerookte makreel, gebakken Little Gem, kalfsjus <i>Grilled sea bass fillet, brandade of smoked mackerel, fried Little Gem, veal sauce</i>	€ 24,00
Gebakken tarbotfilet , zuurkool, aardappelmousseline, saus van krotenmosterd, mosterdkruim <i>Pan-fried turbot fillet, sauerkraut, potato mousseline, mustard sauce and mustard crumble</i>	€ 25,00

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

Vis NATUREL heel/whole	
Sliptong Dover sole 3 stuks 3 pieces	€ 21,00
Zeeuivvel aan de graat Monkfish on the bone	€ 23,50
Zeebaars Sea bass	dagprijs
Noordzeetong North Sea Sole	dagprijs
VIS NATUREL filet/fillet	
Zalm Salmon	€ 15,50
Dorade Sea bream	€ 18,00
Kabeljauw Cod	€ 19,50
Zeebaars Sea bass	€ 23,00
Tarbot Turbot	€ 24,50
Tonijn Tuna	€ 24,50
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	
Penne pasta	€ 3,00

NAGERECHTEN - DESSERTS

Dame Blanche met advocaat en huisgemaakte chocoladesaus <i>Dame Blanche with 'advocaat' and homemade chocolate sauce</i>	€ 7,50
Magnum van chocolade mousse en amarena kersen, praliné ijs, amarene espuma <i>Magnum of chocolate mousse and amarena cherries, praline ice cream, amarena espuma</i>	€ 8,75
Kaneel panna cotta met appel en karamel roomijs <i>Cinnamon panna cotta with apple and caramel ice cream</i>	€ 8,75
Crème brûlée van peer met rum-rozijnen ijs <i>Crème brûlée of pear with rum-raisins ice cream</i>	€ 8,25
Kaasplankje , 4 soorten kaas geserveerd met balsamico stroop, mosterd en notenbrood <i>Cheese platter, 4 different cheeses served with balsamico syrup, mustard, nut bread</i>	€ 11,00
Dessert van de menu's <i>Desserts from the menus</i>	€ 7,00