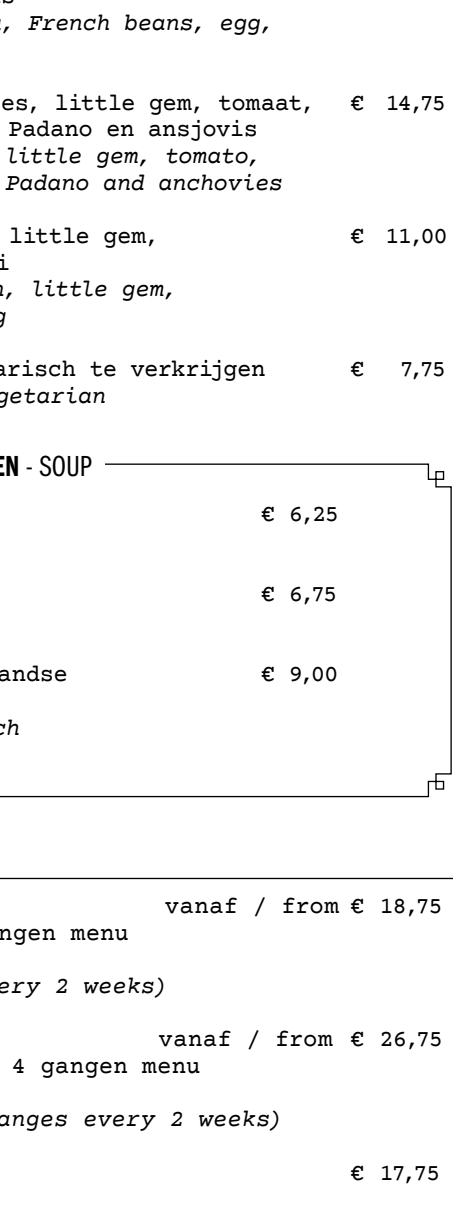
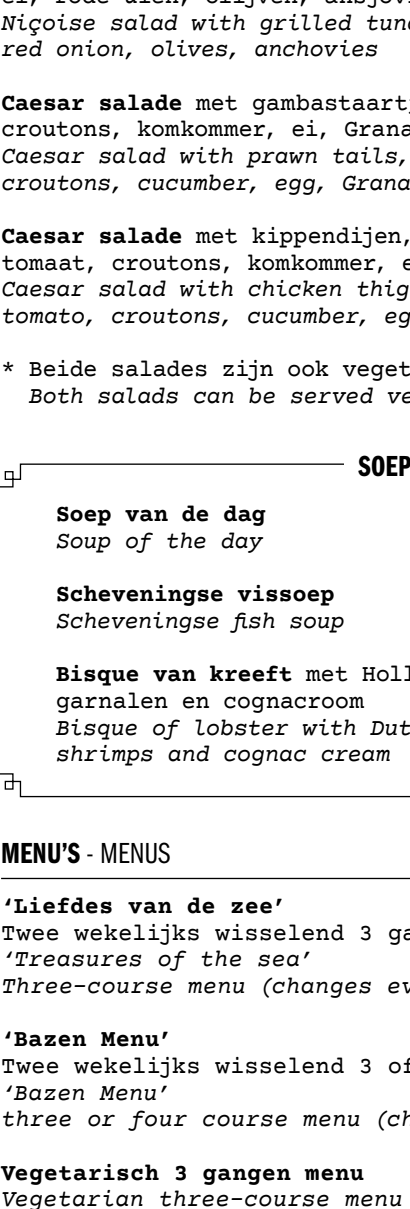


# LUNCH

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>	€ 11,50
<b>Lekkerbek van kabeljauw</b> met friet, rauwkostsalade en remouladesaus <i>Deep-fried battered fillet of cod with fries, crudités and remoulade sauce</i>	€ 11,50



## SALADES - SALADS

<b>Salade Niçoise</b> 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
<b>Caesar salade</b> 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
<b>Caesar salade</b> 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

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

## MENU'S - MENUS

<b>'Liefdes van de zee'</b> <i>Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu</i> <i>'Treasures of the sea'</i> <i>Three-course menu (changes every 2 weeks)</i>	vanaf / from € 18,75
<b>'Bazen Menu'</b> <i>Twee wekelijks wisselend 3 of 4 gangen menu</i> <i>'Bazen Menu'</i> <i>three or four course menu (changes every 2 weeks)</i>	vanaf / from € 26,75
<b>Vegetarisch 3 gangen menu</b> <i>Vegetarian three-course menu</i>	€ 17,75
<b>Senioren menu</b> 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

<b>LEKKERBEKJES MENU</b> € 10,75	<b>KINDERMENU'S</b>	<b>MATROZENMENU</b> € 14,00
-------------------------------------	---------------------	--------------------------------

## VOORGERECHTEN - STARTERS

<b>Twee haringen met toast</b> <i>Two herrings, served with toast</i>	€ 8,00
<b>Hollandse garnalen</b> , avocadosalade, schuim van schaaldieren, chioggia biet <i>Dutch shrimps, avocado salad, crustaceans foam, chioggia beet</i>	€ 13,50
<b>'Schevenings rondje'</b> Hollandse garnalen, gerookte zalm, makreelsalade en haring <i>'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, mackerel salad and herring</i>	€ 16,00
<b>Gambastaartjes Piri Piri</b> <i>King prawn tails Piri Piri style</i>	€ 12,75
<b>Vongole in knoflookroomsaus</b> met bieslook en peterselie <i>Clams in a creamy garlic sauce with chives and parsley</i>	€ 15,00
<b>Tonijn Tataki</b> , wasabischuim, gembercrème, gele curry, tsuyu dressing, krokantje van zeewier <i>Tuna tataki, wasabi foam, ginger cream, curry, tsuyu dressing, crispy seaweed</i>	€ 15,50
<b>Ceviche van zeebaars</b> rode grapefruit, granaatappel, limoencreme, togarashi kruim <i>Ceviche of sea bass, red grapefruit, pomegranate, lime cream, togarashi crumble</i>	€ 13,75
<b>Gebakken coquille</b> , 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
<b>Steak tartaar van zalm</b> , eidooier, sjalot, bieslook, kappertjes <i>Salmon steak tartare, egg yolk, shallot, chives, capers</i>	€ 12,75
<b>Rundercarpaccio</b> , 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

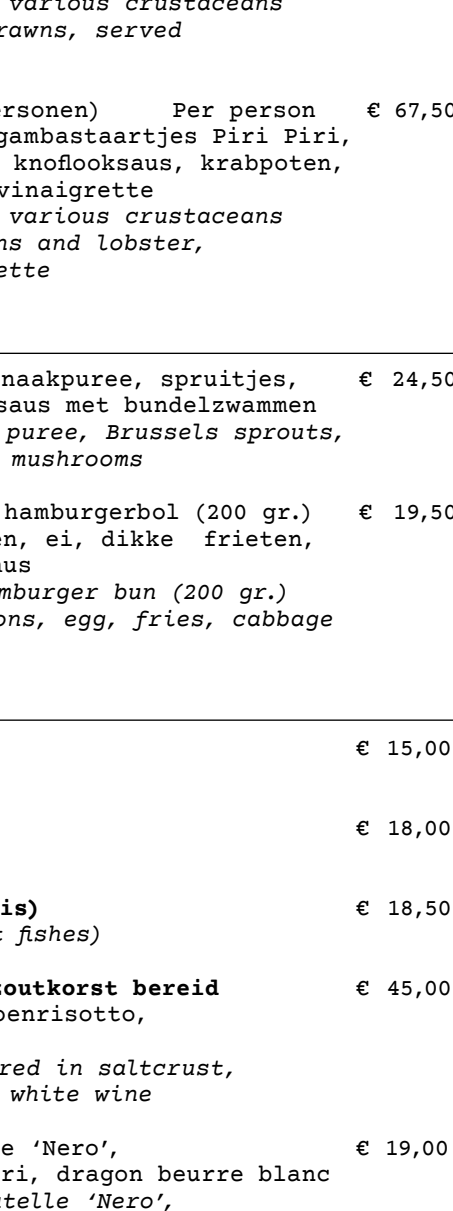
	4 st.	8 st.
<b>Dragon Roll</b> <i>Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko</i> <i>With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko</i>	€ 19,50	
<b>Sake Roll</b> <i>Zalm, gegrilde courgette, tamago, rice crisp, unagi saus</i> <i>Salmon, grilled zucchini, tamago, rice crisp, unagi sauce</i>	€ 8,75	€ 17,50
<b>Spicy Tuna Roll</b> <i>Pittige tonijnslade, komkommer, gerookte sesamzaad, verse tonijn, togarashi mayonaise, zeewier chips</i> <i>Spicy tuna salad, cucumber, smoked sesame seeds, fresh tuna, togarashi mayonnaise, seaweed chip</i>	€ 9,25	€ 18,50
<b>Sashimi van Zalm Salmon</b> <b>Sashimi van Tonijn Tuna</b>	€ 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

<b>Stel zelf uw oesterproeverij samen</b> <i>Compose your own oyster tasting</i>	2 st.	6 st.
<b>Oesters van het seizoen</b> <i>Oysters of the season</i>	dagprijs	dagprijs
<b>Wilde zeeuwsche oesters (Creuses)</b> <i>Zilte, metaalachtige, niet te vette smaak</i> <i>Briny, metallic, not too oily flavour</i>	€ 5,25	€ 15,75
<b>Fines de Claires</b> <i>Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak</i> <i>Full, meaty, less briny, subtle taste</i>	€ 7,00	€ 21,00
<b>Murgain oesters</b> <i>Stevig, volle structuur, zilt en zacht</i> <i>Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 8,50	€ 25,50
<b>Tsarskaya oesters</b> <i>Stavsk, vol, zilt en zacht, delicate smaak</i> <i>Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i>	€ 8,50	€ 25,50
<b>Gillardeau oesters</b> <i>Zoete, vette smaak</i> <i>Sweet, oily taste</i>	€ 9,75	€ 29,25
<b>Zeeuwse Platte oesters 0000</b> <i>Romig, delicate fijne smaak</i> <i>Creamy, delicate refined taste</i>	€ 10,00	€ 30,00
<b>Wilde oesters gegratineerd</b> <i>Wild oysters gratinated</i>	€ 5,75	€ 17,25



## SCHAAL- EN SCHELPDIEREN - CRUSTACEANS AND SHELLFISH

<b>Zeeuwse mosselen</b> , gekookt, geserveerd met 3 sausjes <i>Mussels from Zeeland, boiled, served with 3 sauces</i>	dagprijs
<b>Schelp- en schaaldieren risotto</b> met scheermessen uit de oven <i>Shellfish and crustaceans risotto with razor clams from the oven</i>	€ 18,00
<b>Hele kreeft</b> 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
<b>Grote Black Tiger gamba's</b> gebakken in knoflookolie, gegrilde groenten en aioli <i>Big Black Tiger prawns fried in garlic oil, grilled vegetables and aioli</i>	€ 35,00
<b>Plateau schelp- en schaaldieren</b> Per person <i>Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, krabpoten, aioli en vinaigrette</i> <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, crab legs and prawns, served with aioli and vinaigrette</i>	€ 40,00
<b>Plateau Royaal</b> (minimaal 2 personen) Per person <i>Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, krabpoten, gamba's en kreeft, aioli en vinaigrette</i> <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

<b>Gegrilde runderbavette</b> , pastinaakpuree, spruitjes, gebakken krieltjes, pars wijnsaus met bundelzwammen <i>Grilled beef bavette, parsnip puree, Brussels sprouts, potatoes, red wine sauce with mushrooms</i>	€ 24,50
<b>Kalfs de grill plank XXL</b> op een hamburgerbol (200 gr.) van de burger 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

<b>Vangst van de dag</b> <i>Catch of the day</i>	€ 15,00
<b>Specialiteit van de dag</b> <i>Specialty of the day</i>	€ 18,00
<b>Noordzee schotel (3 soorten vis)</b> <i>North Sea Platter (3 different fishes)</i>	€ 18,50
<b>Zeebaars voor 2 personen in zoutkorst bereid</b> (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
<b>Gebakken zalmfilet</b> , 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
<b>Gebakken doradefilet</b> , penne pasta, groene asperge, romige pestosaus <i>Pan-fried sea bream fillet, penne pasta, green asparagus, creamy pesto sauce</i>	€ 19,50
<b>Gebakken kabeljauwfilet</b> , aardappel-saffraanpuree, bospeen, sauce Normande <i>Pan-fried cod fillet, potato-saffron puree, carrot, sauce Normande</i>	€ 22,00
<b>Zeeduivelfilet met katenspek</b> , 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
<b>Bouillabaisse met vis</b> , 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
<b>Gegrilde zeebaarsfilet</b> , 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
<b>Gebakken tarbotfilet</b> , zuurkool, aardappel-mousseline, saus van krotensterd, 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. <i>Prepared to your liking: whole on the bone or as a fillet, pan-fried, poached or grilled. Served with fries and remoulade sauce.</i>	
<b>Vis NATUREL heel/whole</b> <b>Sliptong Dover sole 3 stuks 3 pieces</b> <b>Zeeduivelfilet aan de graat</b> Monkfish on the bone <b>Zeebaars Sea bass</b> <b>Noordzeetong North Sea Sole</b>	€ 21,00 € 23,50 dagprijs dagprijs
<b>VIS NATUREL filet/fillet</b> <b>Zalm Salmon</b> <b>Dorada Sea bream</b> <b>Kabeljauw Cod</b> <b>Zeebaars Sea bass</b> <b>Tarbot Turbot</b> <b>Tonijn Tuna</b> <b>Noordzeetong North Sea Sole</b>	€ 15,50 € 18,00 € 19,50 € 23,00 € 24,50 € 24,50 dagprijs
<b>BIJGERECHTEN side dishes</b> <b>Groente van de dag</b> Vegetables of the day <b>Salade van de dag</b> Salad of the day <b>Risotto</b> Risotto <b>Verde of citroen</b> <b>Penne pasta</b>	€ 3,50 € 2,75 € 3,00 € 3,00

## NAGERECHTEN - DESSERTS

<b>Dame Blanche</b> met advocaat en huisgemaakte chocoladesaus <i>Dame Blanche with 'advocaat' and homemade chocolate sauce</i>	€ 7,50
<b>Magnum van chocolade mousse</b> en amarena kersen, praliné ijs, amarena espuma <i>Magnum of chocolate mousse and amarena cherries, praline ice cream, amarena espuma</i>	€ 8,75
<b>Kaneel panna cotta</b> met appel en karamel roomijs <i>Cinnamon panna cotta with apple and caramel ice cream</i>	€ 8,75
<b>Crème brûlée</b> van peer met rum-rozijnen ijs <i>Crème brûlée of pear with rum-raisins ice cream</i>	€ 8,25
<b>Kaasplankje</b> , 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
<b>Dessert van de menu's</b> <i>Desserts from the menus</i>	€ 7,00