

## BORRELTijd

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

## GIN & TONIC

<b>Hermit Dutch Coastal Gin</b> met grapefruit en zee kraal <i>With grapefruit and samphire</i> Tonic: Fever-Tree Mediterranean	€ 10,50
<b>First Love Hermit Coastal Gin</b> met munt en granaatappel <i>With mint and pomegranate</i> Tonic: Fever-Tree Aromatic	€ 10,50
<b>Hendrick's Classic gin</b> 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

<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>Tomato 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> Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu <i>'Treasures of the sea'</i> Three-course menu (changes every 2 weeks)	vanaf / from € 19,00
<b>'Bazen Menu'</b> Twee wekelijks wisselend 3 of 4 gangen menu <i>'Bazen Menu'</i> three or four course menu (changes every 2 weeks)	vanaf / from € 27,00
<b>Vegetarisch 3 gangen menu</b> <i>Vegetarian three-course menu</i>	€ 18,00
<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

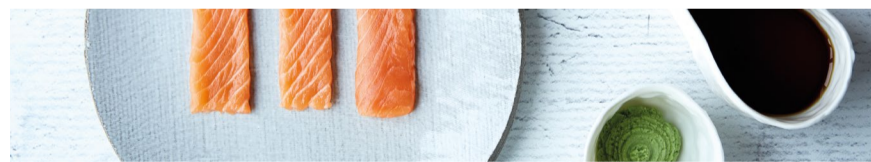
LEKKERBEKJES MENU  
€ 10,75

KINDERMENU'S

MATROZENMENU  
€ 14,00

## VOORGERECHTEN - STARTERS

<b>Twee haringen met toast</b> <i>Two herrings, served with toast</i>	€ 8,00
<b>Hollandse garnalen</b> , witlof, hazelnoot, sesamkletskep, schaaldieren crème <i>Dutch shrimps, chicory, hazelnut, sesame biscuit, crustacean cream</i>	€ 13,50
<b>'Schevenings rondje'</b> Hollandse garnalen, gerookte zalm, pittige makreelsalade en haring <i>'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, spicy 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>Tonijntartaar</b> , eidooier, sjalot, bieslook, kappertjes, kikkoman, sesam crème <i>Tuna tartare, egg yolk, shallot, chives, capers, kikkoman, sesame cream</i>	€ 15,50
<b>Ceviche van zeebaars</b> rode grapefruit, granaatappel, limoen crème, togarashi kruim <i>Ceviche of sea bass, red grapefruit, pomegranate, lime cream, togarashi crumble</i>	€ 13,75
<b>Gerookte paling</b> , bietencake, mierikswortel, bieten tapioca, appelstroop <i>Smoked eel, beet cake, horseradish, beet tapioca, apple syrup</i>	€ 14,50
<b>Gewokte mosselen</b> in Thaise curry <i>Stir-fried mussels in Thai curry</i>	€ 15,50
<b>Licht gerookte zalm</b> , komkommer enveloppe, dille crème, radijs, komkommer meringue, vinaigrette van appel en mosterdzaad <i>Lightly smoked salmon, cucumber envelope, dill cream, radish, cucumber merenge, vinaigrette of apple and mustard seeds</i>	€ 13,00
<b>Rundercarpaccio</b> , basilicum, pesto, rucola, uitgebakken spekjes, pijnboompitten, krokante Grana Padano <i>Beef carpaccio, basil, pesto, arugula, bacon, pine nuts, crispy Grana Padano</i>	€ 12,75



## SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI

4 st. 8 st.

<b>Dragon Roll</b> Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko <i>With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko</i>	€ 19,50
<b>Smoked sake roll</b> Huisgerookte zalm, Philadelphia kaas, komkommer, mierikswortelcrème, tobiko <i>Home smoked salmon, Philadelphia cheese, cucumber, horseradish cream, tobiko</i>	€ 8,75 € 17,50
<b>Tuna roll</b> Tonijn, groene asperge, wasabi mayonaise, avocado, gamba, bosui, gebakken ui, krokante asperge <i>Tuna, green asparagus, wasabi mayonnaise, avocado, prawn, spring onion, fried onion, crispy asparagus</i>	€ 9,25 € 18,50
<b>Sashimi van Zalm</b> <b>Sashimi van Tonijn</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 Zeeuwse 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>Stevig, 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 00000</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 SCHELPIEDIEREN - CRUSTACEANS AND SHELLFISH**

<b>Zeeuwse mosselen</b> , gekookt, geserveerd met 3 sausjes <i>Mussels from Zeeland, boiled, served with 3 sauces</i>	dagprijs
<b>Gegratineerde mosselen</b> met uitjes, kruidenboter, belegen kaas <i>Gratinated mussels with onions, herb butter, matured cheese</i>	€ 16,50
<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 € 40,00 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>	
<b>Plateau Royaal</b> (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 <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, crab legs, prawns and lobster, served with aioli and vinaigrette</i>	

**VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES**

<b>Gegrilde runderbavette</b> , bietencake, gebakken anijschampignons, bimi, bospaddenstoelenjus <i>Grilled beef bavette, beet cake, fried horse mushroom, mashed potato, bimi, wild mushroom sauce</i>	€ 24,50
<b>Kalfsburger plank XXL</b> 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**

<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 (bereiding ± 40 min.)</b> met paddenstoelenrisotto, doperwten, beurre blanc <i>Sea bass for 2 persons, prepared in salt crust, with mushroom risotto, peas, beurre blanc</i>	€ 49,50
<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 groenten, romige pestosaus <i>Pan-fried sea bream fillet, penne pasta, green asparagus, creamy pesto sauce</i>	€ 19,50
<b>Gebakken kabeljauwfilet</b> , parel couscous, antiboise pomodori, basilicum, kappertjes, olijven <i>Pan-fried cod fillet, pearl couscous, antiboise pomodori, basil, capers, olives</i>	€ 22,00
<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> , zoete aardappel marbré, romige venkel, spinazie, truffelsaus <i>Grilled sea bass fillet, sweet potato marbré, creamy fennel, spinach, truffle sauce</i>	€ 25,50
<b>Gegrilde tonijnfilet</b> , eiermie, paksoi, taugé, groene groenten, Japanse grillsaus <i>Grilled tuna fillet, egg noodles, pak choy, bean sprouts, Japanese grill sauce</i>	€ 25,00
<b>Gebakken tarbotfilet</b> , aardappelmousseline, gerookte rode biet, doperwtencrème, beurre blanc met zilveruitjes <i>Pan-fried turbot fillet, mashed potato, smoked beet root, pea cream, beurre blanc with pickled onions</i>	€ 27,00

**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.*

<b>Vis NATUREL</b> heel/whole	
<b>Sliptong</b> Dover sole 3 stuks 3 pieces	€ 21,00
<b>Schol</b> Plaice	€ 16,00
<b>Zeebaars</b> Sea bass	€ 45,00
<b>Noordzeetong</b> North Sea Sole	dagprijs
<b>VIS NATUREL</b> filet/fillet	
<b>Zalm</b> Salmon	€ 15,50
<b>Dorade</b> Sea bream	€ 18,00
<b>Kabeljauw</b> Cod	€ 19,50
<b>Schol</b> Plaice	€ 16,00
<b>Zeebaars</b> Sea bass	€ 23,00
<b>Tarbot</b> Turbot	€ 24,50
<b>Tonijn</b> Tuna	€ 24,50
<b>Noordzeetong</b> North Sea Sole	dagprijs

<b>BIJGERECHTEN</b> side dishes	
<b>Groente van de dag</b> Vegetables of the day	€ 3,50
<b>Salade van de dag</b> Salad of the day	€ 2,75
<b>Risotto</b> Risotto	€ 3,00
Verde of paddenstoel	
<b>Penne pasta</b>	€ 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>Crème brûlée</b> mango met kokos roomijs <i>Crème brûlée of mango with coconut ice cream</i>	€ 8,50
<b>Cheesecake</b> , rood fruit, limoen sorbet, rood fruit jelly <i>Cheesecake, red fruit, lime sorbet, red fruit jelly</i>	€ 9,00
<b>Chocolademousse</b> , passievrucht parfait, pistache sponscake <i>Chocolate mousse, passion fruit parfait, pistachio sponge cake</i>	€ 9,00
<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>	€ 11,50
<b>Dessert van de menu's</b> <i>Desserts from the menus</i>	€ 7,00