

LUNCH GERECHTEN - LUNCH DISHES

11:30 tot 17:00 uur

Keuze uit Waldkorn Carré of een witte pistolet <i>With a choice of: Waldkorn Carré or a white crusty bread roll</i>	
Gerookte zalm met mierikswortelsaus, kappertjes en uitjes <i>Smoked salmon with a horseradish sauce, capers and onions</i>	€ 11,75
Pittige makreelsalade met harissa, rucola, komkommer en tomaat <i>Spicy mackerel salad with harissa, arugula, cucumber and tomato</i>	€ 9,25
Twee haringen met uitjes <i>Two herrings with chopped onions</i>	€ 8,00
Twee 'Van Dobben' rundvleeskroketten <i>Two 'Van Dobben' beef croquettes</i>	€ 8,00
Twaalf uurtje 'De Dagvisser' <i>Twelve o'clock farmers brown bread with omelette, smoked salmon, salad and horseradish sauce</i>	€ 10,50
Twee Hollandse garnalenkroketten <i>Two Dutch shrimp croquettes</i>	€ 14,50
Clubsandwich 'De Dagvisser' <i>Drielaagse sandwich van geroosterd bruin brood met pittige makreelsalade, avocadocrème, gerookte zalm en rucola Clubsandwich 'De Dagvisser' of homemade brown bread with spicy mackerel salad, avocado cream, smoked salmon and arugula</i>	€ 11,25
'Havenburger' van kalfsvlees 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
Kibbeling van kabeljauw met friet, rauwkostsalade en remouladesaus <i>Cod fritters with fries, crudités and remoulade sauce</i>	€ 12,00
Lekkerbek van kabeljauw met friet, rauwkostsalade en remouladesaus <i>Deep-fried battered fillet of cod with fries, crudités and remoulade sauce</i>	€ 12,00



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' <i>Three-course menu (changes every 2 weeks)</i>	vanaf / from € 19,00
'Bazen Menu' <i>three or four course menu (changes every 2 weeks)</i>	vanaf / from € 27,00
Vegetarisch 3 gangen menu <i>Vegetarian three-course menu</i>	€ 18,00
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

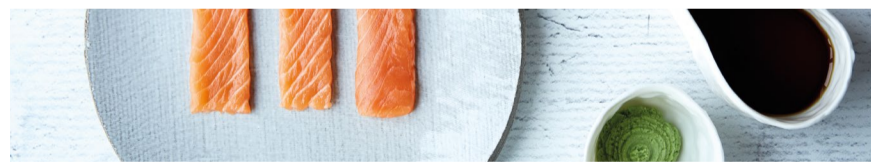
KINDERMENU'S

MATROZENMENU

€ 14,00

VOORGERECHTEN - STARTERS

Twee haringen met toast <i>Two herrings, served with toast</i>	€ 8,00
Hollandse garnalen , witlof, hazelnoot, sesamkletskep, schaaldieren crème <i>Dutch shrimps, chicory, hazelnut, sesame biscuit, crustacean cream</i>	€ 13,50
'Schevenings rondje' Hollandse garnalen, gerookte zalm, pittige makreelsalade en haring <i>'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, spicy 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
Tonijntartaar , eidooier, sjalot, bieslook, kappertjes, kikkoman, sesam crème <i>Tuna tartare, egg yolk, shallot, chives, capers, kikkoman, sesame cream</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
Gerookte paling , bietencake, mierikswortel, bieten tapioca, appelstroop <i>Smoked eel, beet cake, horseradish, beet tapioca, apple syrup</i>	€ 14,50
Gewokte mosselen in Thaise curry <i>Stir-fried mussels in Thai curry</i>	€ 15,50
Licht gerookte zalm , 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
Rundercarpaccio , 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.

Dragon Roll <i>Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko</i>	€ 19,50
Smoked sake roll <i>Huisgerookte zalm, Philadelphia kaas, komkommer, mierikswortelcrème, tobiko Home smoked salmon, Philadelphia cheese, cucumber, horseradish cream, tobiko</i>	€ 8,75 € 17,50
Tuna roll <i>Tonijn, groene asperge, wasabi mayonaise, avocado, gamba, bosui, gebakken ui, krokante asperge Tuna, green asparagus, wasabi mayonnaise, avocado, prawn, spring onion, fried onion, crispy asparagus</i>	€ 9,25 € 18,50
Sashimi van Zalm Sashimi van Tonijn	€ 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) <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
Gegratineerde mosselen met uitjes, kruidenboter, belegen kaas <i>Gratinated mussels with onions, herb butter, matured cheese</i>	€ 16,50
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 € 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>	
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 <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, crab legs, prawns and lobster, served with aioli and vinaigrette</i>	

VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES

Gegrilde runderbavette , bietencake, gebakken anjischampignons, bimi, bospaddenstoelenjus <i>Grilled beef bavette, beet cake, fried horse mushroom, mashed potato, bimi, wild mushroom sauce</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 paddenstoelenrisotto, doperwten, beurre blanc <i>Sea bass for 2 persons, prepared in salt crust, with mushroom risotto, peas, beurre blanc</i>	€ 49,50
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 groenten, romige pestosaus <i>Pan-fried sea bream fillet, penne pasta, green asparagus, creamy pesto sauce</i>	€ 19,50
Gebakken kabeljauwfilet , parel couscous, antiboise pomodori, basilicum, kappertjes, olijven <i>Pan-fried cod fillet, pearl couscous, antiboise pomodori, basil, capers, olives</i>	€ 22,00
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 , zoete aardappel marbré, romige venkel, spinazie, truffelsaus <i>Grilled sea bass fillet, sweet potato marbré, creamy fennel, spinach, truffle sauce</i>	€ 25,50
Gegrilde tonijnfilet , eiermie, paksoi, taugé, groene groenten, Japanse grillsaus <i>Grilled tuna fillet, egg noodles, pak choy, bean sprouts, Japanese grill sauce</i>	€ 25,00
Gebakken tarbotfilet , 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.

Vis NATUREL heel/whole	
Sliptong Dover sole 3 stuks 3 pieces	€ 21,00
Schol Plaice	€ 16,00
Zeebaars Sea bass	€ 45,00
Noordzeetong North Sea Sole	dagprijs
VIS NATUREL filet/fillet	
Zalm Salmon	€ 15,50
Dorade Sea bream	€ 18,00
Kabeljauw Cod	€ 19,50
Schol Plaice	€ 16,00
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 paddenstoel	
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
Crème brûlée mango met kokos roomijs <i>Crème brûlée of mango with coconut ice cream</i>	€ 8,50
Cheesecake , rood fruit, limoen sorbet, rood fruit jelly <i>Cheesecake, red fruit, lime sorbet, red fruit jelly</i>	€ 9,00
Chocolademousse , passievrucht parfait, pistache sponscake <i>Chocolate mousse, passion fruit parfait, pistachio sponge cake</i>	€ 9,00
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>	€ 11,50
Dessert van de menu's <i>Desserts from the menus</i>	€ 7,00