

DINER



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 € 7,75
Both salads can be served vegetarian

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**' vanaf / from € 19,00
Three-course menu (changes every 2 weeks)

'**Bazen Menu**' vanaf / from € 27,00
Three or four course menu (changes every 2 weeks)

Vegetarisch 3 gangen menu € 18,00
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
€ 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, limoencreme, 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

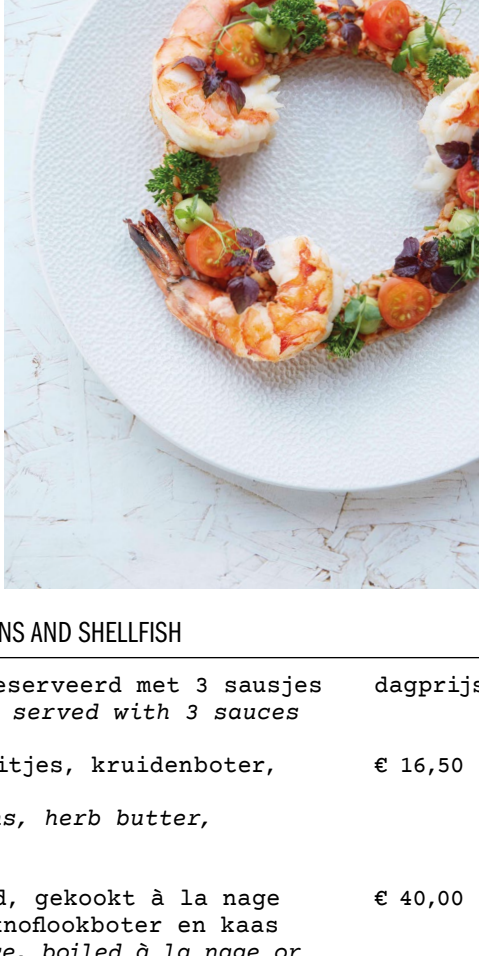
SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI 4 st. 8 st.

Dragon Roll Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko <i>With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko</i>	€ 19,50
Smoked sake roll € 8,75 € 17,50 Huisgerookte zalm, Philadelphia kaas, komkommer, mierikswortelcrème, tobiko <i>Home smoked salmon, Philadelphia cheese, cucumber, horseradish cream, tobiko</i>	
Tuna roll € 9,25 € 18,50 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>	
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

OESTERPROEVERIJ - OYSTER TASTING

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



SCHAAL- EN SCHELPDIEREN - 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 anijschampion, 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	€ 15,00
Specialiteit van de dag	€ 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, doperwt, 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 zilvertjes <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
Dorado 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