

# LUNCH

## LUNCHGERECHTEN - 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>Pittige makreelsalade</b> met harissa, rucola, komkommer en tomaat <i>Spicy mackerel salad with harissa, 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 pittige makreelsalade, avocadocrème, gerookte zalm en rucola</i> <i>Clubsandwich 'De Dagvisser' of homemade brown bread with spicy 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>	€ 12,00
<b>Lekkerbek van kabeljauw</b> met friet, rauwkostsalade en remouladesaus <i>Deep-fried battered fillet of cod with fries, crudités and remoulade sauce</i>	€ 12,00



## 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 € 19,00
<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 € 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

<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> , 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, limoencreme, 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 envelope, 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

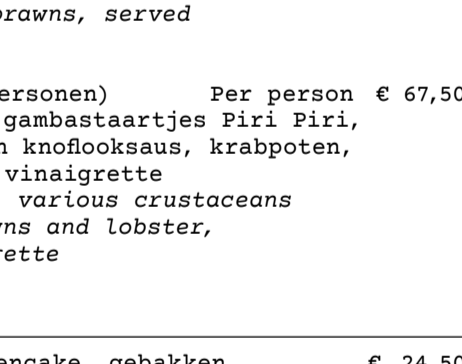
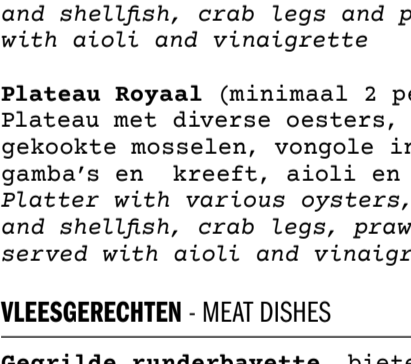
4 st. 8 st.

<b>Dragon Roll</b> <i>Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko</i> <i>With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko</i>	€ 19,50
<b>Huisgerookte zalm</b> <i>mierikswortelcrème, tobiko</i> <i>Home smoked salmon, Philadelphia cheese, cucumber, horseradish cream, tobiko</i>	€ 8,75 € 17,50
<b>Tuna roll</b> <i>Tonijn, groene asperge, wasabi mayonaise, avocado, gamba, bosui, gebakken ui, krokante asperge</i> <i>Tuna, green asparagus, wasabi mayonnaise, avocado, prawn, spring onion, fried onion, crispy asparagus</i>	€ 9,25 € 18,50
<b>Sashimi van Zalm Salmon</b>	€ 11,75
<b>Sashimi van Tonijn Tuna</b>	€ 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>Zilde, 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, fijne 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 SCHELDIEREN - 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> <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>	Per person € 40,00
<b>Plateau Royaal</b> (minimaal 2 personen) <i>Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, 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>	Per person € 67,50

## VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES

<b>Genijschampionderbavette</b> , biespaddenstoelenjus <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>Speciality 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, doperwtten, 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, mashed potato, smoked beet root, pea cream, beurre blanc with pickled onions</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, doperwttencreme, beurre blanc met zilverruitjes <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>Dorada</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

## BIJGERECHTEN 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
<b>Verde of paddenstoel</b>	
<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 <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