

## BORRELTijd

<b>Gefrituurde spiering</b> met citroen en cocktailsaus <i>Deep-fried smelt fish with lemon and cocktail sauce</i>	€ 4,90
<b>Bruin boerenbrood</b> met kruidenboter, aioli en pittige makreelsalade <i>Whole wheat farmers bread with herb butter, aioli and spicy mackerel salad</i>	€ 6,75
<b>Portie bitterballen</b> 6 of 12 stuks Mini meat croquettes 6 or 12 pieces	€ 6,00 € 12,00
<b>Bittergarnituur 'De Dagvisser'</b> met gepaneerde inktvisringen, garnalenbitterballen 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>Garnalenbitterballen</b> 6 stuks Mini shrimp croquettes 6 pieces	€ 13,50

## DE DAGVISSER HIGHBALLS

**Bourbon Highball** Bulleit Kentucky Bourbon, limoen, Fever Tree Ginger Ale

**Cuban Highball** Bacardi Carta Negra, limoen, Fever Tree Ginger Beer

**Dutch Highball** Ketel 1 Jenever, munt, Fever Tree Sicilian Lemon

## GIN & TONIC

**Spicy Fish Hermit Dutch Coastal Gin** met rode peper en mango  
*With red pepper and mango*  
Tonic: Fever Tree Mediterranean Tonic

**Bobby's Schiedam Dry Gin** Bobby's Dry Gin met sinaasappel en kruidnagel  
*With orange and clove*  
Tonic: Fever Tree Indian Tonic

**Hendrick's Classic Gin** met komkommer  
*With cucumber*  
Tonic: Fever-Tree Indian Tonic

## GIN & TONIC

**Premium Indian Tonic Water**  
**Mediterranean Tonic Water**  
**Sicilian Lemon Tonic**  
**Ginger Ale**  
**Ginger Beer**



## SALADES - SALADS

**Salade caprese** met gegrilde tonijn, mozzarella, pomodori tomaat en basilicum  
*Caprese salad with grilled tuna, mozzarella, pomodori tomato and basil*

**Caesar salade** met gambastaartjes, little gem, tomaat, croutons, komkommer, ei, Grana Padano en ansjovis  
*Caesar salad with prawn tails, little gem, tomato, croutons, cucumber, egg, Grana Padano and anchovies*

**Caesar salade** met kippendijen, little gem, tomaat, croutons, komkommer, ei  
*Caesar salad with chicken thigh, little gem, tomato, croutons, cucumber, egg*

\* Beide salades zijn ook vegetarisch te verkrijgen  
*Both salads can be served vegetarian*

## SOEPEN - SOUP

**Soep van de dag**  
*Soup of the day*

**Scheveningse vissoep**  
*Scheveningse fish soup*

**Bisque van strandkrab** met Hollandse garnalen en vadouvan espuma  
*Bisque of crab with Dutch shrimps and vadouvan espuma*

## MENU'S - MENUS

**'Liefdes van de zee'** vanaf / from € 20,00  
Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu  
*'Treasures of the sea'*  
Three-course menu (changes every 2 weeks)

**'Bazen Menu'** vanaf / from € 27,50  
Twee wekelijks wisselend 3 of 4 gangen menu  
*'Bazen Menu'*  
three or four course menu (changes every 2 weeks)

**Vegetarisch 3 gangen menu** € 20,00  
Vegetarian three-course menu

**Senioren menu** elke maandag verwelkomen wij onze 55-plussers met een 3 gangen diner inclusief één glas wijn en koffie  
*Seniors menu, every Monday we welcome our seniors for a three-course dinner, this menu includes one glass of wine and coffee*



## VOORGERECHTEN - STARTERS

**Haring** met pompernikkel-zilverui, augurkschuim en piccalillycrème  
*Herring with pumpernickel-pickled onion, pickle foam and piccalilly cream*

**Hollandse garnalen**, witlof, hazelnoot, sesamkletskep, schaaldieren crème  
*Dutch shrimps, chicory, hazelnut, sesame biscuit, crustacean cream*

**'Schevenings rondje'** Hollandse garnalen, gerookte zalm, pittige makreelsalade en haring  
*'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, spicy mackerel salad and herring*

**Gambastaartjes Piri Piri** € 12,75  
*King prawn tails Piri Piri style*

**Vongole à la Ramblas** met chorizo, witte wijn en peterselie  
*Clams à la Ramblas with chorizo, white wine and parsley*

**Tonijntartaar**, eidooier, sjalot, bieslook, kappertjes, kikkoman, sesam crème  
*Tuna tartare, egg yolk, shallot, chives, capers, kikkoman, sesame cream*

**Gewokte mosselen à la Dagvisser** € 15,50  
*Stir-fried mussels à la Dagvisser*

**Huisgerookte zeebaarsfilet** met mierikswortelschuim, bietengel en komkommer  
*Home smoked sea bass with horseradish foam, beet root gel and cucumber*

**Rundercarpaccio** met truffelolie, rucola, uitgebakken spekjes, pijnboompitten en Grana Padano  
*Beef carpaccio with truffle oil, arugula, bacon, pine nuts and Grana Padano*

## SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI

**Dragon Roll** € 19,50  
Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko  
*With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko*

**Sake Roll** € 8,75 € 17,50  
Zalmtartaar, komkommer, avocado, harissa crème, unagisous, wasabinootjes  
*Salmon tartar, cucumber, avocado, harissa cream, unagi sauce, wasabi nuts*

**Tuna Roll** € 9,25 € 18,50  
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*

**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*



## ONZE SPECIALITEITEN - SPECIALS

<b>De Dagvisser Special</b> <i>De Dagvisser Special</i>	€ 21,50
<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 brandade van gerookte makreel, bimi en beurre blanc <i>Sea bass for 2 persons, prepared in salt crust with a brandade of smoked mackerel, bimi, beurre blanc</i>	€ 49,50
<b>Gebakken zeewolflet</b> met linguine pasta, vongole, basilicum, knoflook en beurre blanc <i>Pan-fried wolf fish fillet with linguine pasta, clams, basil, garlic and beurre blanc</i>	€ 24,00
<b>Gebakken kabeljauwfilet</b> met knolselderij mousseline, gegrilde bospeen, zoete aardappeltaart en mosterdsaus <i>Pan-fried cod fillet with celeriac mousseline, grilled carrot, sweet potato pie and mustard sauce</i>	€ 22,00
<b>Gegrilde zalmfilet</b> met risotto verde, pomodori tomaat en Grana padano <i>Grilled salmon fillet with risotto verde, pomodori tomato and Grana Padano</i>	€ 21,50
<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> met broccolipuree, bloemkool roosjes en hazelnoot, Parmezaan-gnocchi en vadouvansaus <i>Grilled sea bass fillet with broccoli puree, cauliflower, hazelnut, Parmesan gnocchi and vadouvan sauce</i>	€ 25,50
<b>Gegrilde hele dorade</b> ingestoken met knoflook, citroen en kruidenolie, geserveerd met aardappelmousseline en gebakken Little Gem <i>Grilled whole sea bream, with garlic, lemon and herb oil, potato mousseline, pan-fried Little Gem</i>	€ 23,00
<b>Gegrilde tonijnfilet</b> met eiermie, paksoi, taugé, groene groenten en Japanse grillsaus <i>Grilled tuna fillet with egg noodles, pak choy, bean sprouts and Japanese grill sauce</i>	€ 27,50
<b>Gebakken tarbotfilet</b> met aardappel-truffelpuree, witlof, gerookte rode biet, wortel beurre blanc <i>Pan-fried turbot fillet, potato-truffle puree, chicory, smoked beet root, carrot beurre blanc</i>	€ 27,00

## 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>	€ 41,50
<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 € 41,50 Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, scheermessen, aioli en vinaigrette <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, razor clams and prawns, served with aioli and vinaigrette</i>	
<b>Plateau Royaal</b> (minimaal 2 personen) Per person € 69,00 Plateau met diverse oesters, gambastaartjes Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, scheermessen, gamba's en kreeft, aioli en vinaigrette <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, razor clams, prawns and lobster, served with aioli and vinaigrette</i>	

## VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES

<b>Gegrilde runderbavette</b> met groene asperge, little gem, knolselderij puree, aardappel-parmezaan gnocchi en rode wijnsaus <i>Grilled beef bavette with green asparagus, little gem, celeriac puree, potato-parmesan gnocchi and red wine 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

De Dagvisser werkt met vis van het seizoen. Onder andere schol, tong, oesters en mosselen zijn seizoensproducten en niet altijd beschikbaar.

Heeft u allergiën? Geef het aan ons door.

## 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> Zilte, metaalachtige, niet te vette smaak <i>Briny, metallic, not too oily flavour</i>	€ 5,50	€ 16,50
<b>Fines de Claires</b> Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak <i>Full, meaty, less briny, subtle taste</i>	€ 7,25	€ 21,75
<b>Murgain oesters</b> Stevig, volle structuur, zilt en zacht <i>Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 9,50	€ 28,50
<b>Tsarskaya oesters</b> Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak <i>Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i>	€ 9,50	€ 28,50
<b>Gillardeau oesters</b> Zoete, vettige smaak <i>Sweet, oily taste</i>	€ 10,00	€ 30,00
<b>Zeeuwse Platte oesters 00000</b> Romig, delicate fijne smaak <i>Creamy, delicate refined taste</i>	€ 10,00	€ 30,00
<b>Wilde oesters gegratineerd</b> <i>Wild oysters gratinated</i>	€ 6,00	€ 18,00

## 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	
<b>Sliptong</b> Dover sole 3 stuks 3 pieces	€ 22,50
<b>Zeebaars</b> Sea bass	€ 45,00
<b>Dorade</b> Sea bream	€ 19,75
<b>Noordzeetong</b> North Sea Sole	dagprijs

VIS NATUREL filet/fillet	
<b>Zalm</b> Salmon	€ 15,50
<b>Dorade</b> Sea bream	€ 19,75
<b>Kabeljauw</b> Cod	€ 19,50
<b>Zeewolf</b> Wolffish	€ 19,00
<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>Linguine pasta</b> Linguine pasta	€ 3,00
<b>Brandade met gerookte makreel</b> <i>Brandade with smoked mackerel</i>	€ 3,75



## NAGERECHTEN - DESSERTS

<b>Dame Blanche</b> met advocaat en huisgemaakte chocoladesaus <i>Dame Blanche with 'advocaat' and homemade chocolate sauce</i>	€ 7,75
<b>Magnum van melkchocolade</b> met sponscake en parfait van pinda's <i>Magnum of milk chocolate with sponge cake and parfait of peanuts</i>	€ 9,00
<b>Sinaasappel panna cotta</b> met witte chocolade, maanzaad en sinaasappelgelei <i>Orange panna cotta with white chocolate, mawseed and orange jelly</i>	€ 8,25
<b>Bananen flan</b> met gekarameliseerde banaan en pure chocoladeijs <i>Banana flan with caramelized banana and dark chocolate ice cream</i>	€ 8,75
<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>	€ 8,75