

LUNCHGERECHTEN - 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
Boerenbruin geitenkaas met avocado, rucola, hazelnoot en honing-mosterd <i>Farmers brown goat cheese with avocado, arugula, hazelnut and honey-mustard</i>	€ 9,00
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>	€ 13,50
Kibbeling van kabeljauw met friet, rauwkostsalade en remouladesaus <i>Cod fritters with fries, crudités and remoulade sauce</i>	€ 13,50
Lekkerbek van kabeljauw met friet, rauwkostsalade en remouladesaus <i>Deep-fried battered fillet of cod with fries, crudités and remoulade sauce</i>	€ 13,50


SALADES - SALADS

Salade caprese met gegrilde tonijn, mozzarella, pomodori tomaat en basilicum <i>Caprese salad with grilled tuna, mozzarella, pomodori tomato and basil</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 strandkrab met Hollandse garnalen en vadouvan espuma <i>Bisque of crab with Dutch shrimps and vadouvan espuma</i>	€ 9,00

MENU'S - MENUS

'Liefdes van de zee' Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu <i>'Treasures of the sea'</i> Three-course menu (changes every 2 weeks)	vanaf / from € 20,00
'Bazen Menu' Twee wekelijks wisselend 3 of 4 gangen menu <i>'Bazen Menu'</i> three or four course menu (changes every 2 weeks)	vanaf / from € 27,50
Vegetarisch 3 gangen menu Vegetarian three-course menu	€ 20,00
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>	€ 20,00


VOORGERECHTEN - STARTERS

Haring met pompernikkel-zilverui, augurkschuim en piccalillycrème <i>Herring with pumpernickel-pickled onion, pickle foam and piccalilly cream</i>	€ 8,00
Hollandse garnalen , witlof, hazelnoot, sesamkletskep, schaaldieren crème <i>Dutch shrimps, chicory, hazelnut, sesame biscuit, crustacean cream</i>	€ 14,25
'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 King prawn tails Piri Piri style	€ 12,75
Vongole à la Ramblas met chorizo, witte wijn en peterselie <i>Clams à la Ramblas with chorizo, white wine and parsley</i>	€ 16,50
Tonijntartaar , eidooier, sjalot, bieslook, kappertjes, kikkoman, sesam crème <i>Tuna tartare, egg yolk, shallot, chives, capers, kikkoman, sesame cream</i>	€ 15,50
Gewokte mosselen à la Dagvisser Stir-fried mussels à la Dagvisser	€ 15,50
Huisgerookte zeebaarsfilet met mierikswortelschuim, bietengel en komkommer <i>Home smoked sea bass with horseradish foam, beet root gel and cucumber</i>	€ 12,50
Rundercarpaccio met truffelolie, rucola, uitgebakken spekjes, pijnboompitten en Grana Padano <i>Beef carpaccio with truffle oil, arugula, bacon, pine nuts and 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
Sake Roll Zalmtartaar, komkommer, avocado, harissa crème, unagisous, wasabinootjes <i>Salmon tartar, cucumber, avocado, harissa cream, unagi sauce, wasabi nuts</i>	€ 8,75 € 17,50
Tuna Roll 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
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

ONZE SPECIALITEITEN - SPECIALS

De Dagvisser Special <i>De Dagvisser Special</i>	€ 21,50
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 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
Gebakken zeewolflet 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
Gebakken kabeljauwfilet 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
Gegrilde zalmfilet met risotto verde, pomodori tomaat en Grana padano <i>Grilled salmon fillet with risotto verde, pomodori tomato and Grana Padano</i>	€ 21,50
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 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
Gegrilde hele dorade 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
Gegrilde tonijnfilet 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
Gebakken tarbotfilet 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 SCHELPIEREN - 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>	€ 41,50
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 € 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>	
Plateau Royaal (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

Gegrilde runderbavette 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
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

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

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 Briny, metallic, not too oily flavour</i>	€ 5,50	€ 16,50
Fines de Claires <i>Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak Full, meaty, less briny, subtle taste</i>	€ 7,25	€ 21,75
Murgain oesters <i>Stevig, volle structuur, zilt en zacht Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 9,50	€ 28,50
Tsarskaya oesters <i>Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i>	€ 9,50	€ 28,50
Gillardeau oesters <i>Zoete, vettige smaak Sweet, oily taste</i>	€ 10,00	€ 30,00
Zeeuwse Platte oesters 00000 <i>Romig, delicate fijne smaak Creamy, delicate refined taste</i>	€ 10,00	€ 30,00
Wilde oesters gegratineerd <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	
Sliptong Dover sole 3 stuks 3 pieces	€ 22,50
Zeebaars Sea bass	€ 45,00
Dorade Sea bream	€ 19,75
Noordzeetong North Sea Sole	dagprijs

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



NAGERECHTEN - DESSERTS

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