

# DINER

## 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</b> 'De Dagvisser' 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

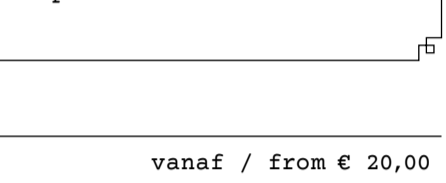
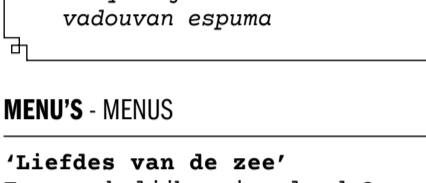
<b>Bourbon Highball</b> Bulleit Kentucky Bourbon, limoen, Fever Tree Ginger Ale	€ 9,75
<b>Cuban Highball</b> Bacardi Carta Negra, limoen, Fever Tree Ginger Beer	
<b>Dutch Highball</b> Ketel 1 Jenever, munt, Fever Tree Sicilian Lemon	

## GIN & TONIC

<b>Spicy Fish Hermit</b> Dutch Coastal Gin met rode peper en mango <i>With red pepper and mango</i> Tonic: Fever Tree Mediterranean Tonic	€ 10,50
<b>Bobby's Schiedam Dry Gin</b> Bobby's Dry Gin met sinaasappel en kruidnagel <i>With orange and clove</i> Tonic: Fever Tree Indian Tonic	€ 10,50
<b>Hendrick's Classic Gin</b> met komkommer <i>With cucumber</i> Tonic: Fever-Tree Indian Tonic	€ 10,50

## GIN & TONIC

<b>Premium Indian Tonic Water</b> <b>Mediterranean Tonic Water</b> <b>Sicilian Lemon Tonic</b> <b>Ginger Ale</b> <b>Ginger Beer</b>	€ 4,25
---	--------



## SALADES - SALADS

<b>Salade caprese</b> met gegrilde tonijn, mozzarella, pomodori tomaat en basilicum <i>Caprese salad with grilled tuna, mozzarella, pomodori tomato and basil</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  
*Both salads can be served vegetarian* € 7,75

## SOEPEN - SOUP

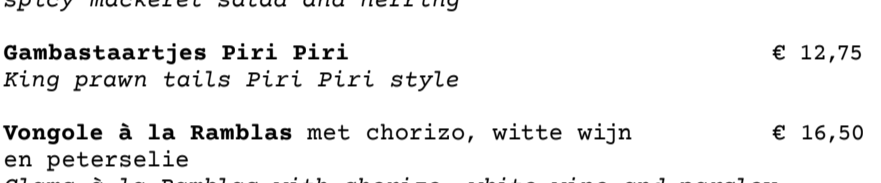
<b>Soep van de dag</b> <i>Soup of the day</i>	€ 6,25
<b>Scheveningse vissoep</b> <i>Scheveningse fish soup</i>	€ 6,75
<b>Bisque van strandkrab</b> met Hollandse garnalen en vadouvan espuma <i>Bisque of crab with Dutch shrimps and vadouvan espuma</i>	€ 9,00

## MENU'S - MENUS

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

<b>Vegetarisch 3 gangen menu</b> <i>Vegetarian three-course menu</i>	€ 20,00
---	---------

**Senioren-menus** 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* € 20,00



## VOORGERECHTEN - STARTERS

<b>Haring</b> met pompernikkel-zilverui, augurkschuim en piccalillycrème <i>Herring with pumpernickel-pickled onion, pickle foam and piccalilly cream</i>	€ 8,00
<b>Hollandse garnalen</b> , witlof, hazelnoot, sesamkletskep, schaaldieren crème <i>Dutch shrimps, chicory, hazelnut, sesame biscuit, crustacean cream</i>	€ 14,25
<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 à la Ramblas</b> met chorizo, witte wijn en peterselie <i>Clams à la Ramblas with chorizo, white wine and parsley</i>	€ 16,50
<b>Tonijntartaar</b> , eidooier, sjalot, bieslook, kappertjes, kikkoman, sesam crème <i>Tuna tartar, egg yolk, shallot, chives, capers, kikkoman, sesame cream</i>	€ 15,50
<b>Gewokte mosselen à la Dagvisser</b> <i>Stir-fried mussels à la Dagvisser</i>	€ 15,50
<b>Huisgerookte zeebaarsfilet</b> met mierikswortelschuim, biet root gel and cucumber <i>Home smoked sea bass with horseradish foam, beet root gel and cucumber</i>	€ 12,50
<b>Rundercarpaccio</b> 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

<b>Dragon Roll</b> Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko <i>With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko</i>	€ 19,50
<b>Sake Roll</b> Zalmtartaar, komkommer, avocado, harissa crème, unagisaus, wasabinootjes <i>Salmon tartar, cucumber, avocado, harissa cream, unagi sauce, wasabi nuts</i>	€ 8,75 € 17,50
<b>Tuna Roll</b> Tuna, 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
<b>Sashimi van Zalm</b> Salmon <b>Sashimi van Tonijn</b> Tuna	€ 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

<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 aardappelsalterij mousseline, gebakken bospeen, zoete aardappelsalterij 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 vadouvan saus <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 SCHELPIEREN - 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> 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>	Per person € 41,50
<b>Plateau Royaal</b> (minimaal 2 personen) 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>	Per person € 69,00

## 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.

## OESTERPROEVERTIJ - 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, vette 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 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 heel/whole</b> <b>Sliptong</b> Dover sole 3 stuks 3 pieces <b>Zeebaars</b> Sea bass <b>Dorade</b> Sea bream <b>Noordzeetong</b> North Sea Sole	€ 22,50 € 45,00 € 19,75 dagprijs
<b>VIS NATUREL filet/fillet</b> <b>Zalm</b> Salmon <b>Dorade</b> Sea bream <b>Kabeljauw</b> Cod <b>Zeeewolf</b> Wolf fish <b>Zeebaars</b> Sea bass <b>Tarbot</b> Turbot <b>Tonijn</b> Tuna <b>Noordzeetong</b> North Sea Sole	€ 15,50 € 19,75 € 19,50 € 19,00 € 23,00 € 24,50 € 24,50 dagprijs

<b>BIJGERECHTEN side dishes</b> <b>Groente van de dag</b> Salad of the day <b>Salade van de dag</b> Salad of the day <b>Linguine pasta</b> Linguine pasta <b>Brandade met gerookte makreel</b> <i>Brandade with smoked mackerel</i>	€ 3,50 € 2,75 € 3,00 € 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