

## SALADES - SALADS

**Salade Niçoise** met gegrilde tonijn, salade van aardappel, haricots verts, gekookt ei, rode uien, olijven en ansjovis  
*Niçoise salad with grilled tuna, potato salad, haricots verts, boiled egg, red onion, olives and anchovy* € 14,50

**Caesar salade** met gebakken gambastaartjes, Little Gem, tomaat, croutons, komkommer, ei, Grana Padano en ansjovis  
*Caesar salad with pan fried prawn tails, Little Gem, tomato, bread croutons, cucumber, egg, Grana Padano and anchovy* € 11,50

\* Beide salades zijn ook vegetarisch te verkrijgen  
*Both salads can be served vegetarian* € 7,50

## SOEPEN - SOUP

**Soep van de dag** € 6,00  
*Soup of the day*

**Scheveningse vissoep** € 6,50  
*Scheveningse fish soup*

**Bretonse vissoep met schelpdieren,** € 8,75  
 geserveerd met aioli, kaas en croutons  
*'Bretonse' fish soup with shell fish, served with aioli, cheese and bread croutons*



## KINDERMENU'S

**LEKKERBEKJES MENU**  
 € 10,50

**MATROZEN MENU**  
 € 13,75



## MENU'S - MENUS

**'Liefdes van de zee'** vanaf / from € 17,50  
 Twee wekelijks wisselend 3 gangen menu  
*'Treasures of the sea'*  
*Three-course menu (changes every 2 weeks)*

**'Bazen Menu'** vanaf / from € 26,50  
 Twee wekelijks wisselend 3 of 4 gangen menu  
*'Bazen Menu'*  
*Four-course menu (changes every 2 weeks)*

**Vegetarisch 3 gangen menu** € 17,50  
*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* € 17,50

## VOORGERECHTEN - STARTERS

**Twee haringen met toast** € 8,00  
*Two herrings, served on toast*

**Cocktail van Hollandse garnalen** met cocktailsaus € 13,50  
*Dutch shrimp cocktail with cocktail sauce*

**'Schevenings rondje'** Hollandse garnalen, gerookte zalm, makreelsalade en haring  
*'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, mackerel salad and herring* € 15,50

**Gambastaartjes Piri Piri** € 10,50  
*King prawn tails Piri Piri style*

**Gewokte mosselen** op Thaise wijze € 10,00  
*Stir-fried mussels 'Thai style'*

**Vongole in knoflookroomsaus** met bosui en peterselie € 13,50  
*Clams in a creamy garlic sauce with spring onions and parsley*

**Scheermessen uit de oven** met uitjes en knoflookboter € 10,50  
*Razor clams from the oven with onions and garlic butter*

**Tartaar van zalm met gefrituurde spiering,** € 10,50  
 crème van avocado, citroenschuim en radijs  
*Salmon tartare with deep-fried smeltfish, a cream of avocado, lemon foam and radish*

**Huisgebraden kalfsrosbief** met truffelmayonaise, rucola, kappertjes en een krokantje van Parmezaan  
*Home-roasted veal with a truffle mayonnaise, rocket salad, capers and a crisp of Parmesan* € 12,50

**Tataki duo van tonijn en zalm,** met een sinaasappelkletskep, saus van geroosterde sesam, zoetzure rettich en komkommer  
*Tataki duo of tuna and salmon, served with an orange biscuit, sauce of roasted sesame, sweet and sour radish and cucumber* € 14,50

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

**Dragon Roll** € 18,50  
 Met gefrituurde gamba, avocado en tobiko  
*With deep-fried king prawn, avocado and tobiko*

**Uramaki Sake** € 8,00 € 16,00  
 Pittige zalmtartaar, avocado, geschroeide zalm, sesam en fijne bosui  
*Spicy salmon tartare, avocado, torch seared salmon, sesame and spring onions*

**Sushiroll 'Vitello Tonato'** € 8,75 € 17,50  
 Binnenste buiten rol met tonijn van binnen en kalfsrosbief van buiten  
*Inside-out roll with tuna on the inside and veal roast beef on the outside*

**Sashimi van Tonijn Tuna** € 14,00  
**Sashimi van Zalm Salmon** € 11,50  
**Sashimi Duo** € 12,50

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>Zilte, metaalachtige, niet te vette smaak</i> <i>Briny, metallic, not too oily flavour</i>	€ 5,00	€ 15,00
<b>Fines de Claires</b> <i>Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak</i> <i>Full, meaty, less briny, subtle taste</i>	€ 6,70	€ 20,00
<b>Murgain oesters</b> <i>Stevig, volle structuur, zilt en zacht</i> <i>Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 8,35	€ 25,00
<b>Tsarskaya oesters</b> <i>Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak</i> <i>Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i>	€ 8,35	€ 25,00
<b>Gillardeau oesters</b> <i>Zoete, vette smaak</i> <i>Sweet, oily taste</i>	€ 9,70	€ 29,00
<b>Zeeuwse Platte oesters 00000</b> <i>Romig, delicate fijne smaak</i> <i>Creamy, delicate refined taste</i>	€ 9,85	€ 29,50
<b>Wilde oesters gegratineerd</b> <i>Wild oysters gratinated</i>	€ 5,50	€ 16,50

**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 cayennepeper, uitjes, bieslook en Goudse kaas <i>Gratinated mussels with cayenne pepper, chopped onions, chives and Gouda cheese</i>	€ 14,50
<b>Gamba's</b> gebakken in knoflookboter <i>Prawns pan-fried in garlic butter</i>	€ 28,00
<b>Langoustines uit de oven met knoflookboter, uitjes en bieslook</b> <i>Langoustine from the oven with garlic butter, onions and chive</i>	€ 22,50
<b>Gegratineerde kreeft</b> (500/600 gr) met uitjes, knoflook en belegen kaas <i>Gratinated lobster (500/600 gr) with chopped onions, garlic and matured cheese</i>	€ 39,50
<b>Salade van hele kreeft uit de schaal</b> (500/600 gr), kreeftenvinaigrette, groene asperge en citrus mayonaise <i>Salad of a whole lobster (500/600 gr) from the shell, lobster vinaigrette, green asparagus and citrus mayonnaise</i>	€ 39,50
<b>Plateau schaal- en schelpdieren</b> <i>Plateau met diverse oesters, gambastaartjes</i> <i>Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, scheermessen, aioli en vinaigrette</i> <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, razor clams and prawns, served with aioli and vinaigrette</i>	p.p. € 35,00
<b>Plateau Royaal</b> (minimaal 2 personen) <i>Plateau met diverse oesters, gambastaartjes</i> <i>Piri Piri, gekookte mosselen, vongole in knoflooksaus, scheermessen, gamba's en kreeft, aioli en vinaigrette</i> <i>Platter with various oysters, various crustaceans and shellfish, razor clams, prawns and lobster, served with aioli and vinaigrette</i>	p.p. € 65,00

**VLEESGERECHTEN - MEAT DISHES**

<b>Tournedos</b> met pastinaak mousseline en haricots verts met spek <i>Fillet steak with a parsnip mash and string beans with bacon</i>	€ 27,50
<b>Kalfshamburger plank XXL</b> op een Skyr hamburgerbol mals kalfsvlees (200 gr) van de grill met gebakken uien, dikke frieten, rauwkostsalade en hamburgersaus <i>Veal burger plate XXL on a Skyr hamburger bun of tasty veal (200 gr) from the grill with fried onions, 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>	€ 14,50
<b>Specialiteit van de dag</b> <i>Specialty of the day</i>	€ 17,50
<b>Noordzee schotel (3 soorten vis)</b> <i>North Sea Platter (3 different fishes)</i>	€ 17,50
<b>Dorade voor 2 personen in zoutkorst bereid</b> , citroenrisotto, groene asperges, witte wijnsaus <i>Sea bream for 2 persons, prepared in saltcrust, lemon risotto, green asparagus, sauce of white wine</i>	€ 39,50
<b>Bouillabaisse</b> met vis, schaal- en schelpdieren, geserveerd met aioli, oude kaas en crostini's <i>Bouillabaisse with fish, crustaceans and shellfish, served with aioli, old cheese and crostino</i>	€ 22,50
<b>Gegrilde zeebaarsfilet</b> met pastinaak mousseline, aardappeltaartje met grove mosterd en een crème van rode biet <i>Grilled sea bass fillet with a parsnip mousse, pie of potato with mustard and a cream of beetroot</i>	€ 23,50
<b>Op de huid gebakken kabeljauwfilet</b> met tagliatelle en vongole in knoflook roomsaus <i>Skin-fried cod fillet with tagliatelle and clams in a garlic sauce</i>	€ 22,50
<b>Scholfilet</b> met gebakken krieltjes, zeekraal en mosterdsaus <i>Plaice fillet with pan-fried potatoes, samphire and a mustard sauce</i>	€ 18,50
<b>Gebakken tarbotfilet</b> met spinazie uit de wok, gekonfijte Roseval aardappelen en truffelsaus <i>Pan-fried turbot fillet, stir-fried spinach, candied Roseval potatoes and a truffle sauce</i>	€ 25,00
<b>Schotse zalmfilet</b> op de huid gebakken met risotto verde <i>Scottish skin-fried salmon fillet with risotto verde</i>	€ 18,50

**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 dorsal or as a fillet, pan-fried, poached or grilled. Served with fries and remoulade sauce.*

	Geheel Whole	Filet Fillet
<b>Zalm Salmon</b>	-	€ 15,00
<b>Kabeljauw Cod</b>	-	€ 17,00
<b>Tonijn Tuna</b>	-	€ 24,50
<b>Schol Plaice</b>	€ 15,00	€ 15,00
<b>Dorade Sea bream</b> - +/- 700 gr	€ 24,50	€ 24,50
<b>Sliptong Dover Soles</b> - 3 stuks	€ 20,00	-
<b>Noordzeetong Sole</b>	dagprijs	dagprijs
<b>Zeebaars Seabass</b> - +/- 700 gr	-	€ 24,50
<b>Tarbot Turbot</b> +/- 1 kg	-	€ 23,50

**NAGERECHTEN - DESSERTS**

<b>Dame Blanche</b> met advocaat en huisgemaakte chocoladesaus <i>Dame blanche with egg noch and homemade chocolate sauce</i>	€ 7,00
<b>Chocolade moulleaux</b> met een perzikcompote, basilicumcrème en yoghurt bosvruchtenijs <i>Chocolate fudge cake with a stew of pears and sorbet ice cream</i>	€ 8,50
<b>Kaasplankje</b> 4 soorten stukjes, geserveerd met stroop, mosterd en vijgenbrood <i>Cheese platter with 4 pieces served with black treacle, mustard and figbread</i>	€ 9,50
<b>Kardemom Crème brûlée</b> met witte chocolade roomijs <i>Cardamom Crème brûlée with white chocolate ice cream</i>	€ 7,50
<b>Verse aardbeien</b> met vanilleroomijs en een espuma van Romanoff <i>Fresh strawberries with vanilla ice-cream and a foam of Romanoff</i>	€ 8,50
<b>Dessert van de menu's</b> <i>Desserts from the menus</i>	€ 6,75