

LUNCH

LUNCH GERECHTEN - 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 horseradish sauce, capers and onions</i>	€ 11,50
Salade van Hollandse garnalen met Little Gem <i>Salad of Dutch shrimps, served with Little Gem</i>	€ 13,00
Makreelsalade met ijsbergsla, komkommer en tomaat <i>Mackerel salad with iceberg lettuce, cucumber and tomato</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>	€ 7,50
Twaalf uurtje 'De Dagvisser' <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>	€ 9,75
Twee Hollandse garnalenkroketten <i>Two Dutch shrimp croquettes</i>	€ 14,00
Clubsandwich 'De Dagvisser' <i>Drielaagse sandwich van geroosterd bruin brood met makreelsalade, avocado, gerookte zalm en rucola</i> <i>Clubsandwich of homemade brown bread with mackerel salad, avocado, smoked salmon and rocket salad</i>	€ 11,00
'Havenburger' van kalfsvlees (100 gr) geserveerd op een broodje, met dikke frieten, gebakken uien, hamburgersaus en een knapperige rauwkostsalade <i>'Harbourburger' of veal (100 gr) served on a bun, with thick fries, fried onions, hamburgersauce and a crispy vegetables salad</i>	€ 9,50
Kibbeling van kabeljauw met friet, salade en remouladesaus <i>Cod fritters with fries, salad and remoulade sauce</i>	€ 9,50
Lekkerbek van kabeljauw met friet, salade en remouladesaus <i>Deep fried battered fillet of cod with fries, salad and remoulade sauce</i>	€ 9,50



SALADES - SALADS

Salade Niçoise met gegrilde tonijn, salade van aardappel, haricots verts, gekookt ei, rode uien, olijven en ansjovis <i>Niçoise salad with grilled tuna, potato salad, haricots verts, boiled egg, red onion, olives and anchovy</i>	€ 14,50
Caesar salade met gebakken gambastaartjes, Little Gem, tomaat, croutons, komkommer, ei, Grana Padano en ansjovis <i>Caesar salad with pan fried prawn tails, Little Gem, tomato, bread croutons, cucumber, egg, Grana Padano and anchovy</i>	€ 11,50
* Beide salades zijn ook vegetarisch te verkrijgen <i>Both salads can be served vegetarian</i>	€ 7,50

SOEPEN - SOUP

Soep van de dag <i>Soup of the day</i>	€ 6,00
Scheveningse vissoep <i>Scheveningse fish soup</i>	€ 6,50
Bretonse vissoep met schelpdieren, <i>geserveerd met aioli, kaas en croutons</i> <i>'Bretonse' fish soup with shell fish, served with aioli, cheese and bread croutons</i>	€ 8,75

MENU'S - MENUS

'Liefdes van de zee' <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 € 17,50
'Bazen Menu' <i>Twee wekelijks wisselend 3 of 4 gangen menu</i> <i>'Bazen Menu'</i> <i>Four-course menu (changes every 2 weeks)</i>	vanaf / from € 26,50
Vegetarisch 3 gangen menu <i>Vegetarian three-course menu</i>	€ 17,50
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>	€ 17,50

KINDERMENU'S	
LEKKERBEKJES MENU € 10,50	MATROZEN MENU € 13,75

VOORGERECHTEN - STARTERS

Twee haringen met toast <i>Two herrings, served on toast</i>	€ 8,00
Cocktail van Hollandse garnalen met cocktailsaus <i>Dutch shrimp cocktail with cocktail sauce</i>	€ 13,50
'Schevenings rondje' Hollandse garnalen, gerookte zalm, makreelsalade en haring <i>'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, mackerel salad and herring</i>	€ 15,50
Gambastaartjes Piri Piri <i>King prawn tails Piri Piri style</i>	€ 10,50
Gewokte mosselen op Thaise wijze <i>Stir-fried mussels 'Thai style'</i>	€ 10,00
Vongole in knoflookroomsaus met bosui en peterselie <i>Clams in a creamy garlic sauce with spring onions and parsley</i>	€ 13,50
Scheermessen uit de oven met uitjes en knoflookboter <i>Razor clams from the oven with onions and garlic butter</i>	€ 10,50
Tartaar van zalm met gefrituurde spiering, <i>crème van avocado, citroenschuim en radijs</i> <i>Salmon tartare with deep-fried smeltfish, a cream of avocado, lemon foam and radish</i>	€ 10,50
Huisgebraden kalfsrosbief met truffelmayonaise, rucola, kappertjes en een krokantje van Parmezaan <i>Home-roasted veal with a truffle mayonnaise, rocket salad, capers and a crisp of Parmesan</i>	€ 12,50
Tataki duo van tonijn en zalm, met een sinaasappelkletskep, saus van geroosterde sesam, zoetzure rettich en komkommer <i>Tataki duo of tuna and salmon, served with an orange biscuit, sauce of roasted sesame, sweet and sour radish and cucumber</i>	€ 14,50

SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI

4 st. 8 st.

Dragon Roll <i>Met gefrituurde gamba, avocado en tobiko</i> <i>With deep-fried king prawn, avocado and tobiko</i>	€ 18,50
Uramaki Sake <i>Pittige zalmtartaar, avocado, geschroeide zalm, sesam en fijne bosui</i> <i>Spicy salmon tartare, avocado, torch seared salmon, sesame and spring onions</i>	€ 8,00 € 16,00
Sushiroll 'Vitello Tonato' <i>Binnenste buiten rol met tonijn van binnen en kalfsrosbief van buiten</i> <i>Inside-out roll with tuna on the inside and veal roast beef on the outside</i>	€ 8,75 € 17,50
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



LUNCH

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



SCHAAL- EN SCHELPIERIEN - CRUSTACEANS AND SHELLFISH

Zeeuwse mosselen , gekookt, geserveerd met 3 sausjes <i>Mussels from Zeeland, boiled, served with 3 sauces</i>	dagprijs	
Gegratineerde mosselen met cayennepeper, uitjes, bieslook en Goudse kaas <i>Gratinated mussels with cayenne pepper, chopped onions, chives and Gouda cheese</i>	€ 14,50	
Gamba's gebakken in knoflookboter <i>Prawns pan-fried in garlic butter</i>	€ 28,00	
Langoustines uit de oven met knoflookboter, uitjes en bieslook <i>Langoustine from the oven with garlic butter, onions and chive</i>	€ 22,50	
Gegratineerde kreeft (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	
Salade van hele kreeft uit de schaal (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	
Plateau schaal- en schelpdieren <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
Plateau Royaal (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

Tournedos met pastinaak mousseline en haricots verts met spek <i>Fillet steak with a parsnip mash and string beans with bacon</i>	€ 27,50
Kalfshamburger plank XXL 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

Vangst van de dag <i>Catch of the day</i>	€ 14,50
Specialiteit van de dag <i>Specialty of the day</i>	€ 17,50
Noordzee schotel (3 soorten vis) <i>North Sea Platter (3 different fishes)</i>	€ 17,50
Dorade voor 2 personen in zoutkorst bereid , 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
Bouillabaisse 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
Gegrilde zeebaarsfilet 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
Op de huid gebakken kabeljauwfilet met tagliatelle en vongole in knoflook roomsaus <i>Skin-fried cod fillet with tagliatelle and clams in a garlic sauce</i>	€ 22,50
Scholfilet met gebakken krieltjes, zeekraal en mosterdsaus <i>Plaice fillet with pan-fried potatoes, samphire and a mustard sauce</i>	€ 18,50
Gebakken tarbotfilet 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
Schotse zalmfilet 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
Zalm Salmon	-	€ 15,00
Kabeljauw Cod	-	€ 17,00
Tonijn Tuna	-	€ 24,50
Schol Plaice	€ 15,00	€ 15,00
Dorade Sea bream - +/- 700 gr	€ 24,50	€ 24,50
Sliptong Dover Soles - 3 stuks	€ 20,00	-
Noordzeetong Sole	dagprijs	dagprijs
Zeebaars Seabass - +/- 700 gr	-	€ 24,50
Tarbot Turbot +/- 1 kg	-	€ 23,50



NAGERECHTEN - DESSERTS

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