

LUNCHGERECHTEN - LUNCH DISHES

Onze lunchgerechten zijn verkrijgbaar van 11:30 tot 17:00 uur.
Ook de à la carte gerechten en menu's zijn te bestellen tijdens lunch.
Our lunch dishes can be ordered between 11:30 and 17:00 o'clock.
Also à la carte dishes and the menu's are available to order during lunch.

Keuze uit Waldkorn Carré of een witte pistolet
With a choice of: Waldkorn Carré or white crusty bread roll

Gerookte zalm met mierikswortelsaus, kappertjes en uitjes € 11,75
Smoked salmon with a horseradish sauce, capers and onions

Twee haringen met uitjes € 8,00
Two herrings with chopped onions

Twee 'Van Dobben' rundvleeskroketten € 9,00
Two 'Van Dobben' beef croquettes

Twaalf uurtje 'De Dagvisser' € 11,50
Twee sneetjes bruin boerenbrood met omelet, gerookte zalm, salade en mierikswortelsaus
'Twelve o'clock' farmers brown bread with omelette, smoked salmon, salad and horseradish sauce

Twee Hollandse garnalenkroketten € 16,75
Two Dutch shrimp croquettes

Clubsandwich 'De Dagvisser' € 11,50
Drielaagse sandwich van 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

Clubsandwich Chicken, drielaagse sandwich € 11,25
van bruin brood, huisgebraden kiprollade, spek, rucola, basilicum mayonaise
Clubsandwich of brown bread, home roasted rolled chicken, bacon, arugula, basil mayonnaise

'Havenburger' van kalfsvlees geserveerd op een € 15,50
broodje, met dikke frieten, gebakken uien, hamburgersaus en rauwkostsalade
'Harbourburger' of veal served on a bun, with thick fries, fried onions, hamburger sauce and crudités

Kibbeling van kabeljauw met friet, € 15,00
rauwkostsalade en remouladesaus
Deep-fried cod fritters with fries, crudités and remoulade sauce

Lekkerbek van kabeljauw met friet, € 15,00
rauwkostsalade en remouladesaus
Deep-fried battered fillet of cod with fries, crudités and remoulade sauce

SALADES - SALADS

Salade caprese met gegrilde tonijn, € 15,75
mozzarella, tomaat en basilicum
Caprese salad with grilled tuna, mozzarella, tomato and basil

Caesar salade met gambastaartjes, little gem, € 14,75
tomaat, komkommer, ei, Grana Padano en ansjovis
Caesar salad with prawn tails, little gem, tomato, cucumber, egg, Grana Padano and anchovies

Caesar salade met huisgebraden kiprollade, € 13,50
little gem, tomaat, komkommer, ei
Caesar salad with home roasted rolled chicken, little gem, tomato, cucumber, egg

* Beide salades zijn ook vegetarisch te verkrijgen € 8,50
Both salads can be served vegetarian

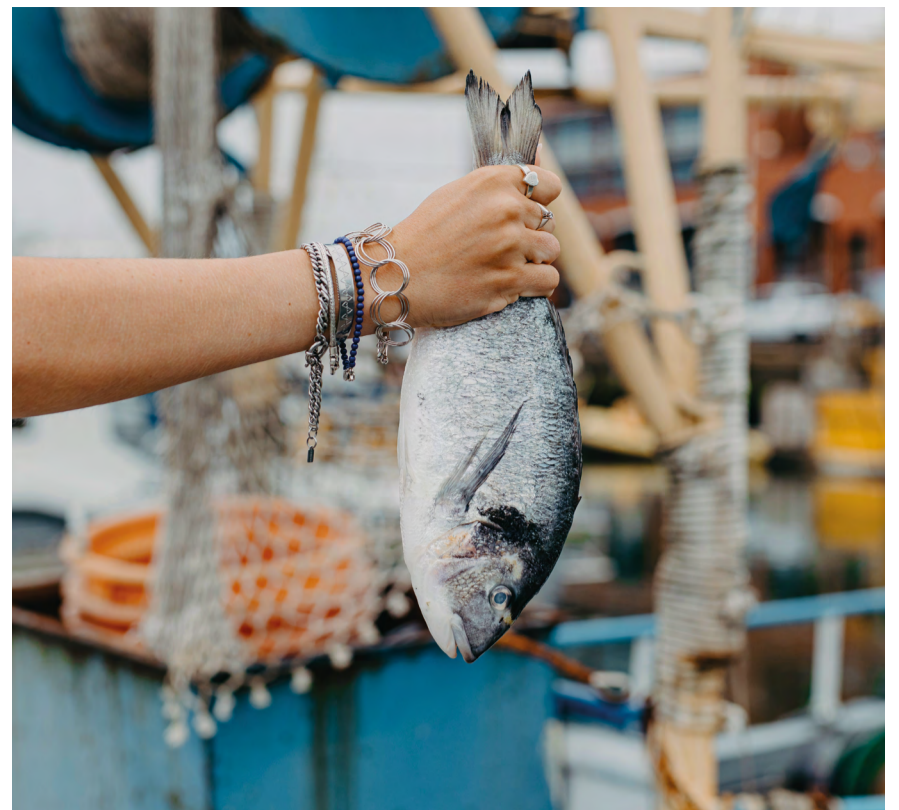


SOEPEN - SOUP

Vegetarische soep € 7,00
Vegetarian soup

Scheveningse vissoep € 8,00
Scheveningse fish soup

Kreeftensoep gevuld met Hollandse garnalen en € 9,75
vadouvan espuma
Lobster soup with Dutch shrimps, vadouvan espuma



MENU'S - MENUS

'Liefdes van de zee' vanaf / from € 22,00
Wisselend drie gangen menu
'Treasures of the sea'
Changing three-course menu

'Bazenmenu' vanaf / from € 29,50
Wisselend drie of vier gangen menu
'Bazenmenu'
Changing three or four course menu

Vegetarisch drie gangen menu € 21,50
Vegetarian three-course menu

Seniorenmenu elke maandag verwelkomen wij onze € 22,00
55-plussers met een drie 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

Taco's met oosterse gamba's, tomatensalsa € 12,50
Tacos with oriental prawns, tomato salsa

'Klassieke' Hollandse garnalen cocktail, € 17,50
met een tuille, cocktailsaus en salade
'Classic' Dutch shrimp cocktail with a tuille, cocktail sauce and salad

'Schevenings rondje' Hollandse garnalen, € 17,25
gerookte zalm, pittige makreelsalade en haring
'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, spicy mackerel salad and herring

Gambastaartjes Piri Piri € 13,50
Prawn tails Piri Piri style

Vongole in knoflookroomsaus met peterselie en bieslook € 16,50
Vongole in a creamy garlic sauce with parsley and chives

Geschroeide tonijn, Thaise salsa, komkommer, € 16,50
appel en pittige rijst crispy
Scorched tuna, Thai salsa, cucumber, apple, spicy rice crisp

Gegrilde octopus, gemarineerd in aji panca, € 19,50
aardappelsalade, citroen, avocado, inktvisinkt
tuille en zwarte olijven mayonaise
Grilled octopus, marinated in aji panca, potato salad, lemon, avocado, squid ink tuille, black olives mayonnaise

Langzaam gegaarde makreelfilet, sjalottencompote, € 12,75
kokkels en worteljus
Slowly cooked mackerel fillet, shallot compote, cockles and carrot gravy

Rundercarpaccio met truffelolie, rucola, uitgebakken € 13,50
spekjes, pijnboompitten en Grana Padano
Beef carpaccio with truffle oil, arugula, bacon, pine nuts and Grana Padano

SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI

4 st. 8 st.

Dragon Roll € 21,00
Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko
With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko

California roll € 10,00 € 20,00
King krab, komkommer, miso crème, tobiko, bosui, wasabinootjes
King crab, cucumber, avocado, miso cream, tobiko, spring onion, wasabi nuts

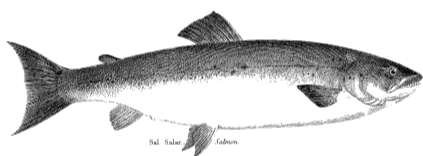
Tuna roll
Tonijn, groene asperge, avocado, sriracha € 9,75 € 19,50
glasnoedels
Tuna, green asparagus, avocado, sriracha, glass noodles

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

Noordzee schotel (3 soorten vis) geserveerd met seizoensgroente en verse friet <i>North sea platter (3 different fishes) served with seasonal vegetables and fresh fries</i>	€ 22,50
Zeebaars voor 2 personen in zoutkorst bereid (bereiding ± 40 min.) met risotto verde, groene asperge en beurre blanc <i>Sea bass for 2 persons, prepared in salt crust with risotto verde, green asparagus and beurre blanc</i>	€ 52,50
Zeeduivel medaillons met spinazie, marbré van zoete aardappel, mosterdkruid en saus van grove Dijon mosterd <i>Monkfish medallions with spinach, sweet potato marbré, mustard cumble and Dijonnaise sauce</i>	€ 26,50
Kabeljauwfilet , pastinaak mousseline, gegrilde bospeen, kastanjechampignon, kokkels, botersaus <i>Cod fillet, parsnip mousseline, grilled carrot, chestnut mushroom, cockles, butter sauce</i>	€ 23,50
Gegrilde zalmfilet met risotto verde, tomaat en Grana padano <i>Grilled salmon fillet with risotto verde, tomato and Grana Padano</i>	€ 22,50
Zeewolflet , gewikkeld in Pancetta, zongedroogde tomatentapenade, tagliatelle nero, snijbonen en Hollandse garnalen <i>Wolf fish fillet, wrapped in Pancetta, sun-dried tomato tapenade, tagliatelle nero, string beans, Dutch shrimps</i>	€ 24,50
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 crostini</i>	€ 24,50
Gegrilde zeebaarsfilet , kruidenmousseline, zeekraal, sous vide witlof, citroen beurre blanc <i>Grilled sea bass fillet, herb mousseline, samphire, sous vide chicory, lemon beurre blanc</i>	€ 25,50
Gegrilde hele dorade à la chef , ingestoken met knoflook, citroen en kruidenolie, geserveerd met seizoensgroente en verse friet <i>Grilled whole sea bream à la chef, with garlic, lemon and herb oil, served with seasonal vegetables and fresh fries</i>	€ 27,00
Gegrilde tonijn met Japanse noedels, groene groenten, taugé, chimichurri en cashewnoten <i>Grilled tuna with Japanese noodles, green vegetables, bean sprouts, chimichurri, cashew</i>	€ 27,50
Tarbotfilet , pomme-fondant, uiencompote, snijbonen, vadouvansaus <i>Turbot fillet, pomme-fondant, onion compote, string beans, vadouvan sauce</i>	€ 28,50



SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN - 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, belegde kaas <i>Gratinated mussels with onions, herb butter, matured cheese</i>	€ 17,50
Gewokte mosselen in witte wijnsaus á la crème <i>Stir-fried mussels in white wine sauce á la crème</i>	€ 22,50
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>	€ 44,50
Black Tiger gamba's , Japanse noedels, groene curry, paksoi, peultjes, cashewnoten, taugé <i>Black Tiger prawns, Japanese noodles, green curry, bok choy, snow peas, cashew, bean sprouts</i>	€ 35,00
Plateau schelp- en schaaldieren Per person € 45,00 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 € 85,00 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

Gebakken ossenhaas , pastinaak mousseline, gegrilde bospeen, uiencompote, jus van kastanjechampignon en rode wijn <i>Beef tenderloin, parsnip mousseline, grilled carrot, onion compote, gravy of chestnut mushroom and red wine</i>	€ 35,00
Kalfsburger plank XXL op een hamburgerbol (200 gr.) van de grill met gebakken uien, ei, 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>	€ 22,50

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) Zilte, metaalachtige, niet te vette smaak <i>Briny, metallic, not too oily flavour</i>	€ 6,00	€ 18,00
Fines de Claires Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak <i>Full, meaty, less briny, subtle taste</i>	€ 8,00	€ 24,00
Murgain oesters Stevig, volle structuur, zilt en zacht <i>Firm, full structure, briny and soft</i>	€ 10,00	€ 30,00
Tsarskaya oesters Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak <i>Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i>	€ 10,00	€ 30,00
Gillardeau oesters Zoete, vette smaak <i>Sweet, oily taste</i>	€ 10,50	€ 31,50
Wilde oesters gegratineerd <i>Wild oysters gratinated</i>	€ 6,50	€ 19,50



VIS NATUREL - FISH AU NATURELLES

Naar uw wens bereidt: in zijn geheel, als filet, gebakken, gepocheerd of gegrild. Geserveerd met seizoensgroenten, verse friet en remouladesaus.
Prepared to your liking: whole on the bone or as a fillet, pan-fried, poached or grilled. Served with seasonal vegetables, fresh fries and remoulade sauce.

VIS NATUREL heel/whole	
Sliptong Dover sole 3 stuks 3 pieces	dagprijs
Zeebaars Sea bass	€ 48,00
Schol Plaice	€ 25,50
Noordzeetong North Sea Sole	dagprijs
VIS NATUREL filet/fillet	
Zalm Salmon	€ 19,50
Kabeljauw Cod	€ 23,00
Zeebaars Sea bass	€ 25,50
Tarbot Turbot	€ 28,50
Tonijn Tuna	€ 27,50
Noordzeetong North Sea Sole	dagprijs

BIJGERECHTEN side dishes	
Gemengde salade Mixed salad	€ 3,00
Seizoensgroenten Seasonal vegetables	€ 4,50
Tagliatelle nero met kruidenolie <i>Tagliatelle nero with herb oil</i>	€ 4,50
Kruidenmousseline herb mousseline	€ 4,50
Verse friet met mayonaise <i>Fresh fries with mayonnaise</i>	€ 6,50



NAGERECHTEN - DESSERTS

Dame Blanche met advocaat en huisgemaakte chocoladesaus <i>Dame Blanche with 'advocaat' and homemade chocolate sauce</i>	€ 7,75
Mango-limoen curd taartje op een bodem van bastogne, gemarineerde ananas, yoghurt roomijs <i>Mango-lime curd tartlet on a bastogne bottom, marinated pineapple, yogurt ice cream</i>	€ 9,00
Crème brûlée van popcorn en miso met karamel roomijs <i>Crème brûlée of popcorn and miso with caramel ice cream</i>	€ 9,00
Huisgemaakte snicker , blauwe bessen jelly, hazelnoot sponscake, pinda parfait <i>Homemade snicker, blueberry jelly, hazelnut sponge cake, peanut parfait</i>	€ 9,50
Kaasplankje geserveerd met vijgencompote en notenbrood <i>Cheese platter, served with fig compote and nut bread</i>	€ 16,50
Dessert van de menu's <i>Desserts from the menus</i>	€ 9,75