

Dagvisser COCKTAILS

DARK 'N STORMY

Ginger beer, Bacardi
carta negra, limoen
€ 11,50

APEROL SPRITZ

Aperol, cava, spuit-
water, sinaasappel
€ 7,50

TINTO DE VERANO

Merlot, 7up,
vers fruit
€ 8,50

SANGRIA SUNRISE

Jus d'orange, Licor
43, cava, vers fruit
€ 11,50

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Kahlua,
vodka, suikersiroop
€ 11,50



BORRELTijd

Gefrituurde spiering met citroen en aioli € 6,50
Deep-fried smelt fish with lemon and aioli

Bruin boerenbrood € 6,75
met kruidenboter, aioli en pittige makreelsalade
*Whole wheat farmers bread with herb
butter, aioli and spicy mackerel salad*

Portie bitterballen 6 of 12 stuks € 7,50 € 15,00
Mini meat croquettes 6 or 12 pieces

Bittergarnituur 'De Dagvisser' met gepaneerde
inktvisringen, garnalenbitterballen en kibbeling € 17,95
*Appetizer platter 'De Dagvisser' with deep fried
breaded squid rings, shrimp croquettes and cod fritters*

Gepaneerde inktvisringen met cocktailsaus € 10,50
Deep-fried breaded squid rings with cocktail sauce

Garnalenbitterballen 6 stuks € 16,95
Mini shrimp croquettes 6 pieces

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

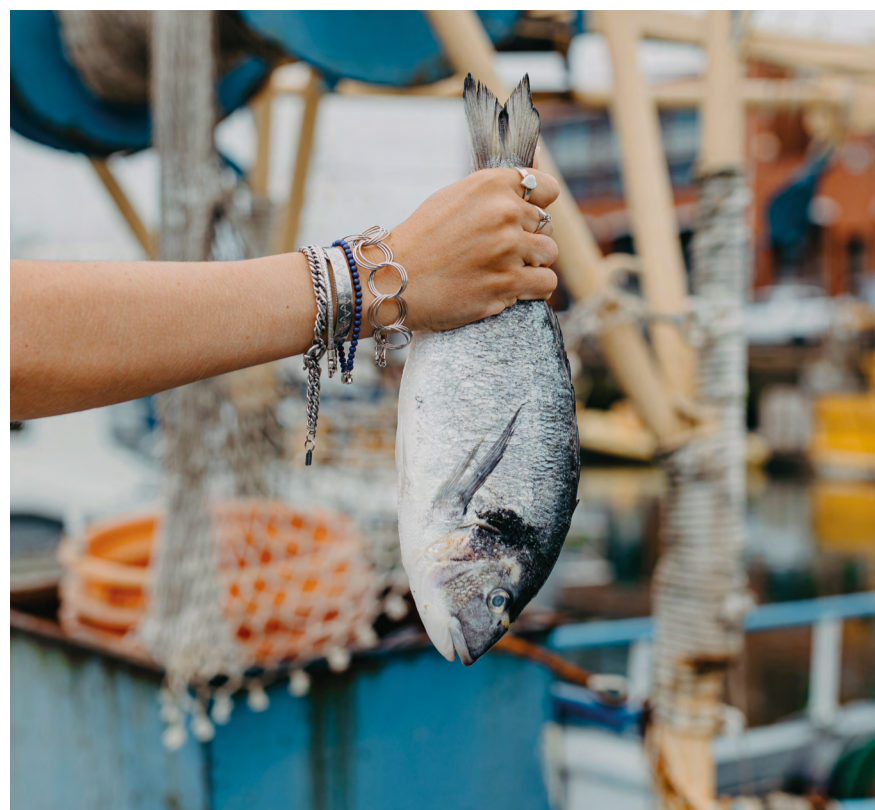


SOEPEN - SOUP

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, wasabinoetjes
*King crab, cucumber, avocado, miso cream, tobiko,
spring onion, wasabi nuts*

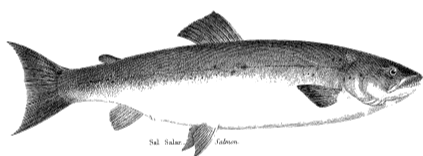
Tuna roll
Tonijn, groene asperge, avocado, sriracha € 9,75 € 19,50
glasnoedels
Tuna, green asparagus, avocado, sriracha, glass noodles

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