

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 witte Italiaanse bol of rustiek meergranen
With a choice of: white 'Italian' roll or brown multigrain baton

Gerookte zalm met mierikswortelsaus, kappertjes en uitjes € 12,75
Smoked salmon with a horseradish sauce, capers and onions

Twee haringen met uitjes € 8,50
Two herrings with chopped onions

Twee 'Van Dobben' rundvleeskroketten € 10,00
Two 'Van Dobben' beef croquettes

Twaalf uurtje 'De Dagvisser' € 13,50
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 € 19,50
Two Dutch shrimp croquettes

Clubsandwich 'De Dagvisser' € 14,50
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 van bruin brood, huisgebraden kiprollade, spek, rucola, basilicum mayonaise € 12,00
Clubsandwich of brown bread, home roasted rolled chicken, bacon, arugula, basil mayonnaise

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

Kibbeling van kabeljauw met friet, koolsalade en remouladesaus € 16,50
Deep-fried cod fritters with fries, coleslaw and remoulade sauce

Lekkerbek van kabeljauw met friet, koolsalade en remouladesaus € 16,50
Deep-fried battered fillet of cod with fries, coleslaw and remoulade sauce

SALADES - SALADS

Salade caprese met gegrilde tonijn, mozzarella, tomaat en basilicum € 16,50
Caprese salad with grilled tuna, mozzarella, tomato and basil

Caesar salade met gambastaartjes, little gem, tomaat, komkommer, ei, Grana Padano en ansjovis € 15,00
Caesar salad with prawn tails, little gem, tomato, cucumber, egg, Grana Padano and anchovies

Caesar salade met huisgebraden kiprollade, little gem, tomaat, komkommer, ei, Grana Padano € 14,00
Caesar salad with home roasted rolled chicken, little gem, tomato, cucumber, egg, Grana Padano

* 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 vadouvan espuma € 9,75
Lobster soup with Dutch shrimps, vadouvan espuma



MENU'S - MENUS

'Liefdes van de zee' vanaf / from € 25,50
Wisselend drie gangen menu
'Treasures of the sea'
Changing three-course menu

'Bazenmenu' vanaf / from € 33,00
Wisselend drie of vier gangen menu
'Bazenmenu'
Changing three or four course menu

Vegetarisch drie gangen menu € 25,50
Vegetarian three-course menu

Seniorenmenu elke maandag verwelkomen wij onze 55-plussers met een drie gangen diner inclusief één glas wijn en koffie € 25,50
Seniors menu, every Monday we welcome our seniors for a three-course dinner, this menu includes one glass of wine and coffee

VOORGERECHTEN - STARTERS

Tonijntartaar, hollandaise van Parmezaan en truffel, gepocheerd ei € 13,50
Tuna tartar, Parmesan and truffle Hollandaise, poached egg

'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, gerookte zalm, pittige makreelsalade en haring € 18,50
'Schevenings treat' Dutch shrimps, smoked salmon, spicy mackerel salad and herring

Gambastaartjes Piri Piri € 13,75
Prawn tails Piri Piri

Vongole in knoflookroomsaus met peterselie en bieslook € 18,50
Vongole in a creamy garlic sauce with parsley and chives

Brioche met gerookte paling, zure room crème, haringkaviaar, bieslook € 16,50
Brioche with smoked eel, sour cream, herring caviar, chives

Gebakken coquille, bloemkoolcrème, gebrande bloemkool, cashewnoten en een botersaus € 14,50
Pan-fried scallop, cauliflower cream, roasted cauliflower, cashews and a butter sauce

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

SUSHI & SASHIMI - SUSHI & SASHIMI

4 st. 8 st.

Dragon Roll € 21,50
Met gefrituurde gamba, unagi, avocado en tobiko
With deep-fried king prawn, unagi, avocado and tobiko

Sake roll, rauwe en geschroeide zalm, € 10,00 € 20,00
avocado, unagi, komkommer
Sake roll, raw and scorched salmon, avocado, unagi, cucumber

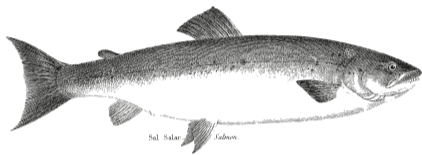
Tuna roll, tonijn, avocado, groene asperge, € 10,00 € 20,00
wasabimayonaise, Thaise vinaigrette, krokante tempura
Tuna roll, tuna, avocado, green asparagus, wasabi mayonnaise, Thai vinaigrette, crispy tempura

Sashimi van Zalm Salmon € 11,75
Sashimi van Tonijn Tuna € 15,00

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> | € 26,50 |
| Kabeljauwfilet , romige aardappelmousseline, aubergine, tomaatkaviaar, gerookte zwarte knoflook beurre blanc <i>Cod fillet, creamy potato mousseline, aubergine, tomato caviar, smoked black garlic beurre blanc</i> | € 26,50 |
| Gegrilde zalmfilet , penne pasta verde, basilicum, Parmezaan <i>Salmon fillet, penne pasta verde, basil, Parmesan</i> | € 24,50 |
| Gegrilde zeebaarsfilet , zoete aardappeltaart, gegrilde paksoi, gebrande miso beurre blanc <i>Grilled sea bass fillet, sweet potato pie, grilled bok choy, charred miso beurre blanc</i> | € 27,50 |
| Zeeduivel , aardappelmousseline met hazelnoot, enoki paddenstoelen, bearnaise <i>Monkfish, potato mousseline with hazelnut, braised leek, enoki mushroom, Béarnaise</i> | € 27,50 |
| 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 tonijn , gewokte rijst, taugé, haricot verts, bosui, zwarte pepersaus <i>Grilled tuna, stir-fried rice, bean sprouts, French beans, green onion, black pepper sauce</i> | € 34,50 |
| Tarbotfilet , groene asperges, brandade van gerookte makreel, saus van tonkabonen en boter <i>Turbot fillet, green asparagus, smoked mackerel brandade, tonka bean-butter sauce</i> | € 37,50 |



SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN - CRUSTACEANS AND SHELLFISH

| | |
|--|----------|
| Seizoensgebonden - wordt geserveerd met verse frieten <i>Seasonal - served with fresh fries</i> | |
| Zeeuwse mosselen , gekookt, geserveerd met 3 sausjes <i>Mussels from Zeeland, boiled, served with 3 sauces</i> | dagprijs |
| Gegratineerde mosselen met uitjes, kruidenboter, belegen kaas <i>Gratinated mussels with onions, herb butter, matured cheese</i> | € 18,00 |
| Gewokte mosselen , nduja curry, kokosmelk, citroenblad, peterselie, koriander <i>Stir-fried mussels, nduja curry, coconut milk, lime leaf, coriander, parsley</i> | € 22,50 |
| Hele kreeft naar keuze bereid, gekookt met gesmolten boter of gegratineerd met uitjes, knoflookboter en kaas <i>Lobster prepared to your choice, boiled with melted butter or gratinated with onions, garlic butter and cheese</i> | € 47,50 |
| Black Tiger gamba's , gebakken in kruidenboter, gegrilde groente <i>Black tiger prawns, pan-fried in herb butter, grilled vegetables</i> | € 36,50 |
| Plateau schelp- en schaaldieren Per person € 48,50 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 € 97,00 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

| | |
|--|---------|
| Tournedos gewokte spinazie, peper-champignonroomsaus, verse frieten <i>Beef tenderloin, stir-fried spinach, creamy pepper-mushroom sauce, fresh fries</i> | € 36,50 |
| Kalfsburger plank XXL op een hamburgerbol (200 gr.) van de grill met gebakken uien, ei, frieten, koolsalade en hamburgersaus <i>Veal burger plate XXL on a hamburger bun (200 gr.) from the grill with fried onions, egg, fries, coleslaw and a burger sauce</i> | € 24,50 |

OESTERS - OYSTERS

| | 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> | € 6,50 | € 19,50 |
| Fines de Claires Vol, vlezig, minder zilt, fijn van smaak <i>Full, meaty, less briny, subtle taste</i> | € 9,00 | € 27,00 |
| Murgain oesters Stevig, volle structuur, zilt en zacht <i>Firm, full structure, briny and soft</i> | € 12,00 | € 36,00 |
| Tsarskaya oesters Stevig, vol, zilt en zacht, delicate smaak <i>Firm, full, briny and soft, delicate flavor</i> | € 12,00 | € 36,00 |
| Gillardeau oesters Zoete, vette smaak <i>Sweet, oily taste</i> | € 12,50 | € 37,50 |
| Wilde oesters gegratineerd <i>Wild oysters gratinated</i> | € 7,50 | € 21,50 |



VIS NATUREL - FISH AU NATURELLES

Geserveerd met gegrilde groenten, verse friet, remoulade en kruidenolie
Served with grilled vegetables, fresh fries, remoulade and herb oil.

| | |
|--|----------|
| HELE VIS NATUREL | |
| Gebakken sliptongen <i>Pan-fried dover sole 3 stuks/pieces</i> | dagprijs |
| Gebakken Noordzeetong <i>Pan-fried North Sea Sole</i> | dagprijs |
| Gebakken tarbot <i>Pan-fried turbot</i> | dagprijs |
| Gebakken schol <i>Pan-fried plaice</i> | € 28,00 |
| Gegrilde dorade à la chef <i>Grilled sea bream à la chef</i> | € 28,00 |
| Gegrilde zeebaars à la chef <i>Grilled sea bass à la chef</i> | € 49,00 |
| Zeebaars voor 2 personen in zoutkorst bereid (bereiding +/- 40min) <i>Sea bass for 2 persons prepared in salt crust (preparation +/- 40min)</i> | € 56,00 |

| | |
|---|--------|
| BIJGERECHTEN side dishes | |
| Gemengde salade Mixed salad | € 3,50 |
| Gegrilde groenten Grilled vegetables | € 4,75 |
| Penne pasta verde | € 4,00 |
| Zoete aardappel friet met mayonaise <i>Sweet potato fries with mayonnaise</i> | € 5,50 |
| 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> | € 9,50 |
| Koffie crème brûlée cheesecake , sinaasappel sponscake, mokka roomijs <i>Coffee crème brûlée cheesecake, orange sponge cake, mocha ice cream</i> | € 9,00 |
| Sticky brownie , passievrucht jus, gezouten karamel, kokos roomijs <i>Sticky brownie, passion fruit jus, salted caramel, coconut ice cream</i> | € 9,00 |
| Aardbeien magnum , witte chocolade stukjes, jelly van roodfruit, citroen sorbet <i>Strawberry magnum, white chocolate chunks, red fruit jelly, lemon sorbet</i> | € 8,75 |
| Kaasplankje geserveerd met vijgencompote en notenbrood <i>Cheese platter, served with fig compote and nut bread</i> | € 18,00 |
| Dessert van de menu's <i>Desserts from the menus</i> | € 9,75 |