

The background features a series of overlapping, wavy, grey lines that create a sense of movement and depth. The lines vary in thickness and curvature, some forming loops and others extending across the frame.

Catch

BY SIMONIS

Te bestellen tot 17 uur

CATCH YOUR LUNCH

DAGELIJKS WISSELEND TWEE-GANGEN LUNCH MENU

Daily changing two-course lunch menu

BROODJES / SANDWICHES

KAAS-UIEN BROODJE TONIJSALADE	€ 7,95
Met pikante tonijnsalade / Cheese and onion bun with a spicy tunasalad	
BAGUETTE STELLENDAMSE GARNALEN	€ 9,95
Handgepelde garnalen met huisgemaakte cocktailsaus	
Hand peeled North Sea shrimps on a baguette with a homemade cocktail sauce	
BRIOCHE PATA NEGRA	€ 9,95
Brioche bol met Pata Negra, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise	
Brioche served with thinly sliced Iberico ham, sun-dried tomatoes, arugula and a truffle mayonaise	
CLUB SANDWICH KIP	€ 10,95
Gegrilde kip, krokante bacon, eiersalade en tomaat geserveerd met frites	
Grilled chicken, crispy bacon, egg salad and tomatoes served with fries	
TOAST HOLTkamp GARNALEN KROKETTEN	€ 12,95
Twee Holtkamp garnalenkroketten, geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus	
Two shrimp croquettes, served with toast and homemade cocktail sauce	
BAGUETTE WAGYU CARPACCIO	€ 13,95
Baguette met dingesneden wagyu-beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	
Thinly sliced wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	
TOAST GEROOKTE ZALM	€ 14,95
Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet, geserveerd met uitjes, kappertjes en bieslook	
Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, served with onions, capers and chives	

LUNCH AANRADERS / RECOMMENDATIONS

STEAKTARTAAR	€ 16,95
Kalfstartaar geserveerd met gepocheerd ei en truffel mayonaise	
Veal tartare with poached egg and truffle mayonnaise	
CAESAR SALAD	€ 8,95
Klassieke Caesarsalade met caesardressing, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas	
Classic Caesar salad with Caesar dressing, boiled egg and Parmesan cheese	
Gebakken gamba's	€ 12,95
Huisgerookte Schotse zalmfilet	€ 12,95
Kipfilet	€ 12,95
SUSHI COMBINATION	€ 19,95
Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri	
Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	
ZALM	€ 22,95
Zalmfilet geserveerd met champagne zuurkool, aardappel puree en kruiden beurre blanc met spekjes	
Salmon fillet served with Champagne sauerkraut, mashed potatoes and herbal beurre blanc with bacon	
GRIET	€ 24,95
Gegrilde grietfilet geserveerd met paddestoelen, bloemkool crème, krieltjes en een jus van truffels	
Grilled brill served with mushrooms, cream of cauliflower, potatoes and a gravy of truffles	
LUNCH TONG	€ 19,95
Een in roomboter gebakken zeetong van 250 gram geserveerd met Stellendamse garnalen, frisse komkommersalade, frites en remoulade saus	
One 250 gram sole, pan-fried in full cream butter served with Stellendam shrimp, fresh cucumber salad, fries and remoulade sauce	
KREEFT	€ 24,95
Gekookte of gegrilde kreeft, geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en gesmolten boter	
Lobster, boiled or grilled, served with spinach, Stellendam shrimps and melted butter	

STARTERS

De hele dag te bestellen

WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS

- GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE** € 13,95
Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken / Peeled prawns prepared Spanish style
- KING CRAB** € 26,95
Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd, met een licht pikante saus
Stir-fried King crab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce
- GEBAKKEN OESTERS** € 14,95
Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2', geserveerd met spinazie uit de wok en hollandaisesaus
Three oysters 'Spéciale Geay no. 2', served with stir-fried spinach and hollandaise sauce
- GEBAKKEN COQUILLES** € 14,95
Lauwwarm geserveerd met bloemkool creme, Blackpearl kaviaar en beurre noisette
Fried scallops served lukewarm with a cream of cauliflower, Blackpearl caviar and beurre noisette
- PEKING EEND** € 14,95
Flensjes, gevuld met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer
Crepes, filled with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber
- INKTVIS** € 13,95
Gefrituurde pijlstaartinktvis geserveerd met een pittige mayonaise
Deep fried squid served with a spicy mayonaise
- BUIKSPEK MET KINGCRAB** € 15,95
Bao buns geserveerd met buikspek, kingcrab en zoetzure salade
Bao buns served with porkbelly, king crab and a sweet and sour salad

KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS

- BROOD MET TAPENADE** € 4,95
Catch-tapenade en gezouten boter / Catch tapenade and salted butter
- TEMPURA GAMBA LETTUCE WRAPS** € 14,95
Lettuce wraps geserveerd met tempura gamba's en spicy mayonaise
Lettuce wraps served with tempura prawns and spicy mayonnaise
- STELLENAMSE GARNALEN** € 15,95
Klassieke cocktail geserveerd met een romige cocktailsaus
Classic shrimp cocktail served with a creamy cocktail sauce
- CANADESE WILDE ZALM** € 13,95
Gerookte wilde zalmtartaar geserveerd met truffel-eiersalade en kruidenolie
Smoked wild salmon tartare served with truffle egg salad and a herbal oil
- TUNA STARTER** € 14,95
Krokante pizza van rauwe tonijn met truffel mayonaise, unagi saus en rode ui
Crispy pizza of raw tuna with truffle mayonnaise, unagi sauce and red onion
- JAPANESE CATCH** € 16,95
Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's
Sashimi of tuna, salmon and hamachi with cooked prawns
- CATCH COMBINATION** € 14,95
Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling
Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimp and IJsselmeer eel fillet
- CHEF'S SPECIALTY OESTER** € 14,95
Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2' geserveerd met Pata Negra, Madeira en kappertjes
Three oysters 'Spéciale Geay no. 2' served with Pata Negra, Madeira and capers
- BEEF TATAKI** € 14,95
Rauw geserveerde ossenhaas, torched geserveerd met knoflook soya
Raw beef tenderloin, torched served with a garlic soy
- WAGYU CARPACCIO** € 13,95
Dungesneden wagyu-beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
Thinly sliced wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese
- PATA NEGRA** € 15,95
100 gram dungesneden Iberico ham / 100 grams of thinly sliced Iberico ham

SALADES / SALADS

SALADE CANADESE KREEFT

Kreeft geserveerd met avocado, tomaat en rode ui
Lobster salad served with avocado, tomato and red onion

Met 1/2 kreeft
Met hele kreeft

€ 14,95
€ 24,95

CAESAR SALAD

Klassieke Caesarsalade met caesardressing, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas
Classic Caesar salad with Caesar dressing, boiled egg and Parmesan cheese

Met gebakken gamba's
Met huisgerookte Schotse zalmfilet
Kipfilet

€ 12,95
€ 12,95
€ 12,95

SALADE MET GEMARINEERDE TONIJNFILET

Oosterse gemarineerde tonijn met zoetzure komkommer en sesam kletskep
Oriental marinated tuna with sweet and sour cucumber and a sesame biscuit

€ 14,95

SALADE VEGA

Gecaramelliseerde geitenkaas met sambal, suiker, vijgen en walnoten
Caramelized goat cheese with sambal, figs and walnuts

€ 12,95

SOEP / SOUP

BISQUE D'HOMARD

Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft
Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster

€ 14,95

BOUILLABASSE

Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille
Rich fish soup served with rouille

€ 11,95

TUINERWTENSOEP

Geserveerd met coquille; ook vegetarisch mogelijk
Gardenpeasoup served with scallops; vegetarian option available

€ 11,95
€ 8,95

SUSHI

CRISPY NIGIRI

Vijf gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm, met een licht pikante saus
Five fried nigiri, 3 pieces tuna and 2 pieces salmon, with a slightly spicy sauce

€ 14,95

SALMON TORCH ROLL

Gebrande inside out roll met licht pikante saus
Torch seared inside out roll with a slightly spicy sauce

€ 14,95

CALIFORNIA MAKI ROLL

Inside out roll met king crab / Inside out roll with king crab

€ 14,95

TUNA MAKI ROLL

Maki rol met komkommer en wakame geserveerd met tonijntartaar; ook vegetarisch mogelijk
Maki roll with cucumber and wakame served with tuna tartar; also vegetarian possible

€ 16,95

SUSHI COMBINATION

Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri
Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri

€ 19,95

CHEF'S SPECIALTY ROLL

Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol
Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef

DAGPRIJS

OESTERS / OYSTERS

Half dozijn oesters, geserveerd met een rodevijnvinaigrette en citroen
Half a dozen oysters, served with a red wine dressing and lemon

ZEEUWSE PLATTE 6/0 € 26,95

Deze oester heeft stevig visvlees en een romige smaak. De oester is plat en rond van vorm. Het duurt minstens 5 jaar voordat deze oester groot genoeg is voor consumptie. Deze oester is 'de' trots van Zeeland.
This Oyster has a firm and a creamy taste. The oyster is flat and round in shape. It takes at least 5 years before this oyster is large enough for consumption. This oyster is 'the' pride of Zeeland.

FINES DE NORMANDIE NO. 3 € 14,95

Toegankelijke oester uit Normandië met een unieke jodiumachtige smaak en een lichte noot aroma. Palatable oyster from Normandy, with a unique iodine taste and a slightly nut aroma.

SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 € 19,95

De Rolls-Royce onder de oesters, met zorg geselecteerd, uit Marennes-Oléron. The Rolls-Royce of oysters from Marennes-Oléron, selected with care.

SPÉCIALE GEAY NO. 2 € 25,95

Deze prachtige 4-jarige Ierse oester wordt gerijpt in Marennes-Oléron. Deze oester is vol en heeft een nootachtige smaak.
This 4 year old, sublime oyster from Ireland 'is' matured in claires of Marennes-Oléron. This oyster has a big size and a nutty flavor.

SPÉCIALE GAULOISE NO. 2 € 24,95

Een subtiele, vlezige oester uit Bretagne met een nootachtige smaak. Deze oester wordt speciaal 2 maanden gerijpt in rivier de Bélon.
A subtle, meaty oyster from Bretagne with a nutty flavor. This oyster is specially aged in river Bélon for two months.

SPÉCIALE KRYSTALE NO. 2 € 24,95

Een unieke kwaliteit; de hangende oester. Haar parelmoer van een weergaloze witheid, de knapperigheid en de smaak die nootachtig is, zoet en zoutig tegelijk.
A unique quality: the hanging oyster. Her pearl is of exquisite whiteness, the crispiness and nutty flavor is sweet and salt at the same time.

SPECIALE BELON CADORET NO. 3 € 19,95

Deze oester is een juweeltje uit de beroemde rivier de Bélon. Door de rijping wordt de schelp sterker en het vlees lichter, zelfs roomwit. De oester heeft een zoete, hazelnootachtige smaak.
This oyster is a jewel from the famous river Bélon. Due to maturing the shell becomes stronger and the meat becomes lighter and even creamy white of color. The oyster's flavor is sweet with a hint of hazelnut.

OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER

Een wandeling door onze oesterkaart / A stroll through our oyster menu

COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 7 STUKS € 25,95

Combined oyster platter, 7 pieces

COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 14 STUKS € 49,95

Combined oyster platter, 14 pieces

COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 21 STUKS € 72,95

Combined oyster platter, 21 pieces

COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 28 STUKS € 94,95

Combined oyster platter, 28 pieces

FRUITS DE MER

PLATEAU DE FRUITS DE MER

€ 44,95 P.P.

Speciale selectie van schaal- en schelpdieren met o.a.: 1/2 Canadese kreeft, langoustines, diverse schelpsoorten, oesters en Hollandse krabbescharen

Special selection of crustaceans and molluscs with amongst others: 1/2 Canadian lobster, langoustines, various shellfish, oysters and Dutch crab claws

PLATEAU DE CRUSTACÉS

€ 44,95 P.P.

Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft

Special selection of crustaceans with 1/2 lobster

Optioneel bij de plateaus / Our platters can be supplemented with:

Kingcrabpoten 100 gr.

€ 5,95

1/2 kreeft (per stuk)

€ 14,95

Tjoepy Kaviaar 10 gram

€ 17,50

1/2 KREEFT

€ 14,95

Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus

1/2 a lobster served on ice with a homemade cocktail sauce

STONE CRAB

€ 23,95

Gepelde crabpoten, op ijs geserveerd met huisgemaakte mosterdsaus

Peeled crab claws, served on ice with a homemade mustard sauce

KAVIAAR / CAVIAR

Onze kaviaar wordt geserveerd met huisgerookte Schotse zalmfilet, blini, crème fraîche en eimimosa.

Our caviar is served with salmon fillet from our own smokehouse, blini, fresh cream, chives and egg mimosa

TJOEPY KAVIAAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak

This caviar has a soft and creamy flavour

10 gram

€ 24,95

BLACK PEARL KAVIAAR

Deze kaviaar is vol en nootachtig van smaak, te verkrijgen in:

This caviar has a full and nutty flavour; available in:

10 gram

€ 29,95

30 gram

€ 74,95

50 gram

€ 99,95

De hele dag te bestellen

HOOFDGERECHTEN VIS / MAIN COURSES FISH

	DAGPRIJS
CATCH OF THE DAY Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag' Every day we serve a different 'catch of the day'	
SCHOL Scholfilet geserveerd met courgette, chorizo en krieltjes in tomatensaus Plaice fillet served with zucchini, chorizo and potatoes in tomato sauce	€ 19,95
SLIPTONG Drie in roomboter gebakken sliptongen, geserveerd met frites en een frisse komkommersalade Three small soles, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad	€ 19,95
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk, geserveerd met frites en een frisse komkommersalade Two soles of 250 grams, pan-fried in creamy butter, served with fries and a fresh cucumber salad	€ 24,95
WILDE GAMBA'S Negen gepelde wilde gamba's geserveerd met noodles, paksoi, tauge en soya knoflooksaus Nine wild prawns, peeled served with noodles, bok choy, bean sprouts and a garlic soy sauce	€ 24,95
TARBOT Hele gebakken tarbot met spinazie, aardappel puree en jus met gepofte knoflook Whole fried turbot with spinach, mashed potatoes and gravy with roasted garlic	€ 24,95
TONIJN Gegrilde tonijnfilet geserveerd met bimi, sojabonen en miso yuzu saus Grilled tuna fillet served with bimi, soybeans and miso yuzu sauce	€ 24,95
GRIET Gegrilde grietfilet geserveerd met paddestoelen, bloemkool crème, krieltjes en truffeljus Grilled brill served with mushrooms, cream of cauliflower, potatoes and a gravy of truffles	€ 24,95
ZALM Zalmfilet geserveerd met champagne zuurkool, aardappel puree en kruiden beurre blanc met spekjes Salmon fillet served with Champagne sauerkraut, mashed potatoes and herbal beurre blanc with bacon	€ 22,95
KREEFT Gekookte of gegrilde kreeft geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en gesmolten boter Lobster, boiled or grilled served with spinach, Stellendam shrimps and melted butter	€ 24,95

DE
DINER

De hele dag te bestellen

HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT

Al ons vlees wordt bereid op een Amerikaanse grill
All our meat dishes are prepared on an American grill

CATCH BURGER € 16,95

Hamburger van 200 gram op 'Catchy' wijze geserveerd
200 grams of hamburger meat served in a 'Catchy' way

TOURNEDOS € 24,95

Tournedos van 200 gram geserveerd met uiencompote, paddestoelen en aardappel mousseline
200 gram of Tenderloin steak served with onion compote, mushrooms and potato muslin

RIBEYE € 24,95

Ribeye van 350 gram geserveerd met bimi, sojabonen en Oosterse sesam knoflook saus
350 gram of Ribeye steak served with bimi, soybeans and oriental garlic sauce

BLACK TRUFFLE TERIYAKI CHICKEN € 22,95

Kip geserveerd met shii-take, paksoi en teriyaki-truffel saus
Chicken served with shii-take, bok choy and teriyaki truffle sauce

STEAK TARTAAR € 16,95

Kalfstartaar geserveerd met gepocheerd ei en truffel mayonaise
Veal tartare with poached egg and truffle mayonnaise

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN VEGETARIAN MAIN COURSES

SALADE VEGA € 12,95

Gecaramelliseerde geitenkaas met sambal, suiker, vijgen en walnoten
Caramelized goat cheese with sambal, figs and walnuts

NOODELS € 16,95

Noodles geserveerd met groenten en emping
Noodles served with vegetables and emping

TRUFFEL RISOTTO € 16,95

Risotto geserveerd met truffel, rucola en Parmezaan
Risotto served with truffle, aragula and Parmezan

KINDEREN

Kinderen kunnen kiezen uit: een stukje witvis, krokante kip of verse pasta. Vraag naar de mogelijkheden.
For the kids we serve a fillet of fish, crispy chicken or a fresh pasta. Ask your waiter about the possibilities.

DESSERTS

DESSERTS

DAME BLANCHE

Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus

Catchy way served with vanilla ice cream and hot chocolate sauce

€ 7,95

BANYULS 5 ANS D'ÂGE, ROUSSILLON, FRANKRIJK

€ 6,95

NUTELLA BROWNIE

Brownie geserveerd met amarena kersen ijs

Brownie served with amarena cherry ice

€ 7,95

BOSMAN DOLCE PRIMITIVO, CABERNET FRANC, ZUID-AFRIKA

€ 6,95

CHEESECAKE

Banaan toffee cheesecake geserveerd met limoenkwark ijs

Banana toffee cheesecake served with lemon curd ice

€ 7,95

P.X.1927, ALVEAR MONTILLA-MORILES, SPANJE

€ 6,95

MERINGUE

Meringue geserveerd met vanille room, mango en bloedsinaasappel sorbet

Meringue served with vanilla cream, mango and floor orange sorbet

€ 7,95

PASS THE COOKIES, DI LENARDO, ITALIE

€ 6,95

CRÈME BRÛLÉE

Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid

Traditional vanilla crème brûlée

€ 7,95

BEAUMES DE VENISE, MUSCAT, FRANKRIJK

€ 6,95

KAASPLANKJE

Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd

Five cheeses from the cheese house Ed Boele, selected by our chef

€ 12,95

QUINTA DE LA ROSA 10YRS TAWNY, PORTUGAL

€ 5,95

MACARONS DESSERT

Drie soorten, door de chef geselecteerd

Three kinds, selected by our chef

€ 7,95

TOKAJ LATE HARVEST, HONGARIJE

€ 6,95

SPECIAL COFFEES, DESSERTWIJNEN & DIGESTIEF

Irish coffee

€ 8,15

French coffee

€ 8,15

Italian coffee

€ 8,15

Spanish coffee

€ 8,15

Baileys coffee

€ 8,15

Catch coffee

€ 8,15

SINGLE MALT WHISKY

Lagavulin 16 Yrs. old, Classic malt

€ 8,75

Ardbeg 10 Yrs. old

€ 10,95

Springbank 15 Yrs. old

€ 14,95

Oban 14 Yrs. old

€ 8,25

Maccallan Siena

€ 13,95

COGNAC & BAS-ARMAGNAC

Hennessy XO

€ 12,95

Hennessy fine de Cognac

€ 6,00

Pierre Séguinot, Cognac VSOP

€ 7,25

Pierre Séguinot, Cognac „Age Inconnu”

€ 14,95

Bas-Armagnac Samalens VSOP

€ 7,25

Bas-Armagnac Samalens Réserve

€ 12,95

Impériale XO

€ 12,95

EAU-DE-VIE

Massenez Poire Williams

€ 5,25

Massenez Mirabelle

€ 5,25

LIKEUREN

Amaretto

€ 5,25

Baileys

€ 5,25

Liqor 43

€ 5,25

Cointreau

€ 5,25

Grand Marnier

€ 5,25

Drambuie

€ 5,25

Van Kleef likeuren

€ 5,25

Frangelico

€ 5,25

Limoncello

€ 5,25

CALVADOS VICTOR GONTIER

2007

€ 5,25

2000

€ 6,95

1985

€ 12,95

GRAPPA

Nonino Chardonnay

€ 5,25

Nonino Moscato

€ 5,25

Alexander Amarone di Valpolicella

€ 5,95

Dit is slechts een kleine greep uit ons assortiment.

Vraag bij uw ober naar de andere mogelijkheden

PRIVATE EVENTS

Op de tweede etage van Catch bevindt zich een exclusieve ruimte met een dakterras die een adembenemend zicht op de haven en zelfs de zee biedt. Deze exclusieve zaal is bij uitstek geschikt voor feesten, zakelijke bijeenkomsten, vergaderingen en huwelijken. Deze ruimte leent zich tevens prima voor private dining (tot 50 personen), een borrel, verjaardag of staande receptie (tot 80 personen). Het prachtige dakterras biedt ruimte aan 100 personen.

Aarzel niet en vraag naar onze informatiebrochure, daar vindt u een scala aan mogelijkheden voor uw event. Of neem een kijkje op onze website: www.catchbysimonis.nl

Restaurant Catch

Dr. Lelykade 43 | 2583 CL Scheveningen | 070 338 76 09 | info@catchbysimonis.nl

HIGH TEA

HIGH TEA € 24,95 P.P.

High Tea kunt u reserveren vanaf 4 personen

- Ontvangst met heerlijk glas prosecco
- Onbeperkt theebuffet
- Bouillabaisse
- Sandwiches met carpaccio, kaas, Stellendamse garnalen en tonijnsalade
- Scones met huisgemaakte jam
- Wrap met zalm en wrap met kip
- Muffins en donuts
- Petit fours en assortiment bonbons
- Chocoladebrownie en friandises

High Tea can be booked for a minimum of 4 persons

- Reception with a delicious glass of prosecco
- Unlimited tea buffet
- Bouillabaisse
- Club sandwiches with carpaccio, goat cheese, Dutch shrimp and tuna salad
- Scones with homemade marmalade
- Wraps with salmon and chicken
- Muffins and doughnuts
- Petit fours and assorted chocolates
- Chocolate brownie and sweet table delicacies

HIGH WINE € 39,95 P.P.

High Wine kunt u reserveren vanaf 4 personen

- Ontvangst met heerlijk glas prosecco
- 2 glazen wijn (keuze uit de wijnen per glas)
- Cappuccino van kreeftensoep
- Brood met tapenades en pata negra
- Oesterplateau met diverse soorten oesters (2 oesters p.p.)
- Visplateau geserveerd met Hollandse garnalen, gerookte palingfilet, huisgerookte zalmfilet en toast
- Combinatie van sushi en sashimi

High Wine can be booked for a minimum of 4 persons

- Reception with a delicious glass of prosecco
- 2 glasses of wine (choice of house wines, served per glass)
- Lobster soup cappuccino
- Bread with tapenade and pata negra ham
- Platter with various types of oysters (2 oysters p.p.)
- Seafood platter: Dutch shrimp, smoked eel fillet, smoked salmon from our own smokehouse and toast
- Combination of sushi and sashimi