

The background features several large, overlapping, light grey brushstrokes that create a sense of movement and depth. The strokes are thick and have a hand-painted texture, with some forming loops and others crossing each other.

# 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

<b>TUNA MELT</b> Brioche met pikante tonijnsalade en cheddar / Brioche bun with a spicy tuna salad and cheddar	€ 7,95
<b>BAGUETTE STELLENDAMSE GARNALEN</b> Handgepelde garnalen met huisgemaakte cocktailsaus Hand peeled Stellendam shrimps on a baguette with a homemade cocktail sauce	€ 11,95
<b>BRIOCHE PATA NEGRA</b> Brioche bol met Pata Negra, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise Brioche served with Iberico ham, sun-dried tomatoes, arugula and a truffle mayonaise	€ 9,95
<b>CLUB SANDWICH KIP</b> Gegrilde kip, krokante bacon, eiersalade en tomaat geserveerd met frites Grilled chicken, crispy bacon, egg salad and tomatoes served with fries	€ 10,95
<b>TOAST HOLTkamp GARNALENKROKETTEN</b> Twee Holtkamp garnalenkroketten, geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus Two shrimp croquettes, served with toast and homemade cocktail sauce	€ 12,95
<b>BAGUETTE WAGYU CARPACCIO</b> Baguette met dungseden Wagyu-beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced Wagyu-beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	€ 14,95
<b>TOAST GEROOKTE ZALM</b> Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet, geserveerd met uitjes, kappertjes en bieslook Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, served with onions, capers and chives	€ 14,95

## LUNCH AANRADERS / RECOMMENDATIONS

<b>STEAKTARTAAR</b> Tartaar geserveerd met gepocheerd ei en hollandaise saus Tartare served with poached egg and hollandaise sauce	€ 16,95
<b>CAESAR SALAD</b> Klassieke Caesarsalade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese	€ 9,95
<b>Gebakken gamba's</b>	€ 14,95
<b>Huisgerookte Schotse zalmfilet</b>	€ 12,95
<b>Kipfilet</b>	€ 12,95
<b>SUSHI COMBINATION</b> 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
<b>ZALM</b> Zalmfilet geserveerd met kreeften risotto, rivierkreeftjes en Zeeuwse groenten Salmon fillet served with lobster risotto, crayfish and Dutch vegetables	€ 23,95
<b>GRIET</b> Gegrilde grietfilet geserveerd met gegrilde groenten, saus van bouillabaisse en pommes carrées Grilled brill served with grilled vegetables, bouillabaisse sauce and pommes carrées	€ 24,95
<b>LUNCH TONG</b> 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 shrimps, fresh cucumber salad, fries and remoulade sauce	€ 19,95
<b>KREEFT</b> Gekookte of gegrilde kreeft, geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en gesmolten boter Lobster, boiled or grilled, served with spinach, Stellendam shrimps and melted butter	€ 29,95

# STARTERS

De hele dag te bestellen

## WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS

- GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE** € 14,95  
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 truffelolie, Lardo di Colonnata en krokante Parmezaan  
Fried scallops served with truffle oil, Lardo di Colonnata and crispy Parmesan
- 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  
Krokant buikspek geserveerd met Koningskrab uit Alaska, mango, rode peper en hoisin  
Pork belly served with Kingcrab from Alaska, mango, red pepper and hoisin

## KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS

- BROOD MET TAPENADE** € 4,95  
Catch-tapenade en gezouten boter / Catch tapenade and salted butter
- TERIYAKI PALING** € 14,95  
Lauwwarme palingfilet met een truffel teriyaki en Granny Smith  
Lukewarm eel fillet with truffle teriyaki and Granny Smith
- STELLENAMSE GARNALEN** € 15,95  
Klassieke cocktail geserveerd met een romige cocktailsaus  
Classic shrimp cocktail served with a creamy cocktail sauce
- ZALMTARTAAR** € 14,95  
Gerookte zalm tartaar geserveerd met truffel-eiersalade en kruidenolie  
Smoked salmon tartare served with truffle egg salad and a herbal oil
- TUNA STARTER** € 14,95  
Tonijntartaar met tempura avocado en yuzu dressing  
Tuna tartare with tempura avocado and yuzu dressing
- 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 shrimps and IJsselmeer eel fillet
- CHEF'S SPECIALTY OESTER** € 14,95  
Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2' geserveerd met Bloody Mary, bleekselderij en tuinkers olie  
Three oysters 'Spéciale Geay no. 2' served with Bloody Mary, celery and cress oil
- BEEF TATAKI** € 14,95  
Rauw geserveerde ossenhaas, torched geserveerd met knoflook soya  
Raw beef tenderloin, torched served with a garlic soy
- WAGYU CARPACCIO** € 14,95  
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

# STARTERS

De hele dag te bestellen

## SALADES / SALADS

**SALADE 1/2 CANADESE KREEFT** € 16,95  
Kreeft geserveerd met haricots verts, artisjok en truffel vinaigrette  
Lobster served with haricot verts, artichoke and truffle vinaigrette

**CAESAR SALAD** € 9,95  
Klassieke Caesarsalade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas  
Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese

- Gebakken gamba's € 14,95
- Huisgerookte Schotse zalmfilet € 12,95
- Kipfilet € 12,95

**SALADE TEMPURA GAMBA'S** € 15,95  
Geserveerd met tomaat, feta, kaki, mango en honing-chili dressing  
Tempura prawn salad served with tomato, feta, khaki, mango and honey-chile dressing

**SALADE VEGA** € 13,95  
Tomatensalade met burrata en avocado-basilicum crème  
Tomato salad with burrata and avocado-basil cream

## SOEP / SOUP

**BISQUE D'HOMARD** € 16,95  
Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft  
Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster

**BOUILLABAISSÉ** € 11,95  
Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille  
Rich fish soup served with rouille

**TOM KHA KAI (VEGETARISCH)** € 11,95  
Thaise soep met citroengras, kokos en oesterzwammen  
Thai soup with lemongrass, coconut and oyster mushrooms

## SUSHI

**CRISPY NIGIRI** € 14,95  
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

**SALMON TORCH ROLL** € 14,95  
Gebrande inside out roll met licht pikante saus  
Torch seared inside out roll with a slightly spicy sauce

**CALIFORNIA MAKI ROLL** € 14,95  
Inside out roll met Koningskrab / Inside out roll with King crab

**TUNA MAKI ROLL** € 16,95  
Krokante tonijnrol van big eye tonijnfilet met komkommer en Japanse truffel vinaigrette  
Crispy big eye tuna roll with cucumber and Japanese truffle vinaigrette

**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

**CHEF'S SPECIALTY ROLL** DAGPRIIS  
Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol  
Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef

# DEEPE FOOD SEA FOOD

De hele dag te bestellen

## OESTERS / OYSTERS

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

**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 ISIGNY NO. 3** € 19,95

Deze vlezige en volle oester wordt vooral als nootachtig omschreven.  
This fleshy and full oyster is mostly described as nutty.

**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 GAULOISE NO. 2** € 22,95

Deze oester wordt speciaal 2 maanden gerijpt in rivier de Bélon.  
This oyster is specially aged in river Bélon for two months.

**SPÉCIALE GEAY NO. 2** € 23,95

Deze prachtige 4-jarige Ierse oester wordt gerijpt in Marennes-Oléron.  
This 4 year old, sublime oyster from Ireland, is matured in claires of Marennes-Oléron.

**SPÉCIALE TSARSKAYA NO. 3** € 24,95

Gekweekt in de baai van Mont St. Michel en verfijnd bij la Pointe de Grouin.  
Grown in the bay of Mont St. Michel and refined by la Pointe de Grouin.

**SPÉCIALE PERLE NOIR NO. 3** € 25,95

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** € 23,95

Combined oyster platter, 7 pieces

**COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 14 STUKS** € 46,95

Combined oyster platter, 14 pieces

**COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 21 STUKS** € 68,95

Combined oyster platter, 21 pieces

**COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 28 STUKS** € 89,95

Combined oyster platter, 28 pieces

# SEAFOOD

De hele dag te bestellen

## 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 gram

€ 5,95

1/2 kreeft (per stuk)

€ 16,95

Gold Label Caviar 10 gram

€ 19,95

### 1/2 KREEFT

€ 16,95

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

### GOLD LABEL CAVIAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak

This caviar has a soft and creamy flavour

10 gram

€ 24,95

### OSIETRA CAVIAR

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 DINER

De hele dag te bestellen

## HOOFDGERECHTEN VIS / MAIN COURSES FISH

	DAGPRIJS
<b>CATCH OF THE DAY</b> Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag' Every day we serve a different 'catch of the day'	
<b>SCHOL</b> Scholfilet geserveerd met courgette, chorizo en krieltjes in tomatensaus Plaice fillet served with zucchini, chorizo and potatoes in tomato sauce	€ 19,95
<b>SLIPTONG</b> 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
<b>TONG</b> 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
<b>WILDE GAMBA'S</b> Gepelde wilde gamba's geserveerd met romige tomaten pasta en knoflook Peeled wild prawns served with creamy tomato pasta and garlic	€ 25,95
<b>TARBOT</b> Hele gestoomde tarbot met lente-ui, krokante knoflook en Oosterse vinaigrette Whole steamed turbot with spring onion, crunchy garlic and Oriental vinaigrette	€ 24,95
<b>TONIJN</b> Gegrilde tonijnfilet geserveerd met noodles, shii-take, peultjes en sesamsaus Grilled tuna fillet served with noodles, shii-take, snow peas and sesame sauce	€ 25,95
<b>GRIET</b> Gegrilde grietfilet geserveerd met gegrilde groenten, saus van bouillabaisse en pommes carrées Grilled brill served with grilled vegetables, bouillabaisse sauce and pommes carrées	€ 24,95
<b>ZALM</b> Zalmfilet geserveerd met kreeften risotto, rivierkreeftjes en Zeeuwse groenten Salmon fillet served with lobster risotto, crayfish and Dutch vegetables	€ 23,95
<b>KREEFT</b> Gekookte of gegrilde kreeft geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en gesmolten boter Lobster, boiled or grilled served with spinach, Stellendam shrimps and melted butter	€ 29,95

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 romige truffel pasta, asperges en rode wijn saus  
200 gram of Tenderloin steak served with creamy truffle pasta, asparagus and a red wine sauce

### RIBEYE € 24,95

Ribeye van 350 gram geserveerd met tomaten Parmezaan polenta en chimichurri  
350 gram of Ribeye steak served with tomato Parmesan polenta and chimichurri

### 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

### STEAKTARTAAR € 16,95

Tartaar geserveerd met gepocheerd ei en hollandaise saus  
Tartare served with poached egg and hollandaise sauce

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN VEGETARIAN MAIN COURSES

### SALADE VEGA € 13,95

Tomatensalade met burrata en avocado-basilicum crème  
Tomato salad with burrata and avocado-basil cream

### PASTA € 16,95

Pasta geserveerd met gegrilde groenten en Parmezaanse kaas  
Pasta served with grilled vegetables and Parmesan cheese

### TRUFFEL RISOTTO € 16,95

Risotto geserveerd met asperges en feta kaas  
Risotto served with asparagus and feta cheese

### TOM KHA KAI € 11,95

Thaise soep met citroengras, kokos en oesterzwammen  
Thai soup with lemongrass, coconut and oyster mushrooms

## KINDEREN/ KIDS

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

De hele dag te bestellen

## DESSERTS

<b>DAME BLANCHE</b> Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus Catchy way served with vanilla ice cream and hot chocolat sauce DOLCE PRIMITIVO, CABERNET FRANC, ZUID-AFRIKA	€ 8,95
<b>DONUTS</b> Mini donuts geserveerd met caramel, hazelnoot en pecan notenijs Mini donuts served with caramel, hazelnuts and pecan nut icecream BANYULS 5 ANS D'AGE, GRENACHE NOIR, FRANKRIJK	€ 8,95
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b> Cheesecake geserveerd met bastogne en frambozen sorbet Cheesecake served with bastogne and raspberry sorbet PX 1927, ALVAER MONTILLA-MORILES, PORTUGAL	€ 8,95
<b>ROMANOV</b> Verse aardbeien geserveerd met luchtig opgeklopte aardbeienroom en een vleugje vodka Fresh strawberries served with lightly whipped strawberry cream and a dash of vodka TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE	€ 10,95
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Traditional vanilla crème brûlée MUSCAT, BEAUMES DE VENISE, FRANKRIJK	€ 8,95
<b>KAASPLANKJE</b> Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd Five cheeses from the cheese house Ed Boele, selected by our chef QUINTA DE LA ROSA 10 YEARS TAWNY, PORTUGAL	€ 12,95
<b>MACARONS DESSERT</b> Drie soorten, door de chef geselecteerd Three kinds, selected by our chef PASS THE COOKIES!, VERDURE, ITALIE	€ 8,95

## SPECIAL COFFEES, DESSERTWIJNEN & DIGESTIEF

Irish coffee	€ 8,20	<b>SINGLE MALT WHISKY</b>	
French coffee	€ 8,20	Lagavulin 16 Yrs. old, Classic malt	€ 8,75
Italian coffee	€ 8,20	Ardbeg 10 Yrs. old	€ 10,95
Spanish coffee	€ 8,20	Springbank 15 Yrs. old	€ 14,95
Baileys coffee	€ 8,20	Oban 14 Yrs. old	€ 8,25
Catch coffee	€ 8,20	Maccallan Siena	€ 13,95
<b>COGNAC &amp; BAS-ARMAGNAC</b>		<b>EAU-DE-VIE</b>	
Hennessy XO	€ 14,95	Massenez Poire Williams	€ 5,25
Hennessy fine de Cognac	€ 7,00	Massenez Mirabelle	€ 5,25
Pierre Séguinot, Cognac VSOP	€ 7,25		
Pierre Séguinot, Cognac "Age Inconnu"	€ 14,95	<b>LIKEUREN</b>	
Bas-Armagnac Samalens VSOP	€ 7,95	Amaretto	€ 5,25
Bas-Armagnac Samalens Réserve	€ 14,95	Baileys	€ 5,25
Impériale XO		Liqor 43	€ 5,25
		Cointreau	€ 5,25
<b>CALVADOS VICTOR GONTIER</b>		Grand Marnier	€ 6,50
2007	€ 5,25	Drambuie	€ 5,25
2000	€ 6,95	Van Kleef likeuren	€ 5,25
1985	€ 12,95	Frangelico	€ 5,25
		Limoncello	€ 5,25
<b>GRAPPA</b>			
Nonino Chardonnay	€ 5,25	Dit is slechts een kleine greep uit ons assortiment.	
Nonino Moscato	€ 5,25	Vraag bij uw ober naar de andere mogelijkheden	
Alexander Amarone di Valpolicella	€ 5,95		

## 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](http://www.catchbysimonis.nl)

### Restaurant Catch

Dr. Lelykade 43 | 2583 CL Scheveningen | 070 338 76 09 | [info@catchbysimonis.nl](mailto: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