

*Catch*  
BY SIMONIS

## CATCH YOUR LUNCH Te bestellen tot 17 uur

### DAGELIJKS WISSELEND TWEE-GANGEN LUNCH MENU

Daily changing two-course lunch menu

## BROODJES / SANDWICHES Te bestellen tot 17 uur

<b>CATCH ANTI PASTI</b>	20	<b>FOCACCIA PATA NEGRA</b>	14
Plateau met avocado, Pata Negra, gegrilde courgette, tonijnsalade en geitenkaas. Geserveerd met tomaten focaccia		Focaccia met Pata Negra, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise	
Platter with avocado, Pata Negra, grilled zucchini, tuna salad and goat cheese. Served with tomato focaccia		Focaccia served with Iberico ham, sun-dried tomatoes, arugula and a truffle mayonnaise	
<b>TUNA</b>	10	<b>TOAST HOLTkamp GARNALEN KROKETTEN</b>	14
Tomaten focaccia met huisgemaakte tonijnsalade		Twee Holtkamp garnalenkroketten, geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus	
Tomato focaccia with homemade tuna salad		Two shrimp croquettes, served with toast and homemade cocktail sauce	
<b>CLUB CHICKEN</b>	14	<b>BAGUETTE WAGYU CARPACCIO</b>	16
Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade		Baguette met dingesneden Wagyu-beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	
Grilled chicken, crispy bacon, tomato and egg salad		Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	
<b>CLUB SALMON</b>	14	<b>TOAST GEROOKTE ZALM</b>	17
Gerookte zalmfilet, avocado, rode ui en zalmzalade		Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet, geserveerd met uitjes, kappertjes en bieslook	
Smoked salmon, avocado, red onion and salmon salad		Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, served with onions, capers and chives	
<b>VEGA WRAP</b>	14		
Gegrilde wrap gevuld met geitenkaas, spinazie, walnoten en honing			
Grilled wrap filled with goat cheese, spinach, walnuts and honey			

## LUNCH AANRADERS / RECOMMENDATIONS Te bestellen tot 17 uur

<b>STEAKTARTAAR (MRIJ)</b>	18	<b>GRIET</b>	28
Runder tartaar geserveerd met gekonfijte ui, Japanse pickles en crème van beurre noisette		Gegrilde grietfilet geserveerd met truffel risotto en gemengde paddestoelen	
Beef tartare served with onion confit, Japanese pickles and cream of beurre noisette		Grilled brill served with a truffle risotto and assorted mushrooms	
<b>CAESAR SALAD</b>	12	<b>LUNCH TONG</b>	22
Klassieke Caesarsalade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas		Een in roomboter gebakken zeetong van 250 gram geserveerd met Stellendamse garnalen, frisse komkommersalade, frites en remoulade saus	
Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese		One 250 gram sole, pan-fried in full cream butter served with Stellendam shrimp, fresh cucumber salad, fries and remoulade sauce	
<b>CAESAR SALAD (BACON) MET GEBAKKEN GAMBA'S</b>	18	<b>KREEFT KLASSIEK</b>	30
Caesar salad (bacon) with fried gamba's		Gekookte of gegrilde kreeft, geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en geklaarde boter	
<b>CAESAR SALAD (BACON) MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET</b>	17	Lobster, boiled or grilled, served with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter	
Caesar salad (bacon) with Scottish smoked salmon			
<b>CAESAR SALAD (BACON) MET KIPFILET</b>	15	<b>WARME FRUITS DE MER</b>	45
Caesar salad (bacon) with chicken		Selectie van mosselen, vongole, halve kreeft, langoustines en gamba's	
<b>SUSHI COMBINATION</b>	25	Selection of mussels, vongole, half lobster, langoustines and prawns	
Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri			
Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri			
<b>COQUILLES</b>	28		
Zes stuks geserveerd met pompoen, crème van beurre noisette en Coppa Di Parma			
Six scallops served with pumpkin, cream of beurre noisette and Coppa di Parma			

# STARTERS

## WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS De hele dag te bestellen

<b>GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE</b> Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken Peeled prawns prepared Spanish style	18	<b>PEKING EEND</b> Flensjes, gevuld met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer Crêpes, filled with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber	16
<b>KING CRAB</b> Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een licht pikante saus Stir-fried Kingcrab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce	32	<b>INKTVIS</b> Gefrituurde pijlstaartinktvis geserveerd met aioli Deep fried squid served with aioli	17
<b>GEBAKKEN OESTERS</b> 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	18	<b>BUIKSPEK KINGCRAB</b> Buikspek geserveerd met tempura bimi, kingcrabsalade en mango Crispy pork belly served with a bimi tempura, kingcrab salad and mango	18
<b>GEGRATINEERDE MOSSELEN</b> Mosselen gegratineerd met kruidenboter en Parmezaanse kaas Mussels au gratin with herb butter and Parmesan cheese	18		

## KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS De hele dag te bestellen

<b>BROOD MET TAPENADE</b> Catch tapenade en gezouten boter Catch tapenade and salted butter	6.5	<b>CATCH COMBINATION</b> Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet	18
<b>MAKREEL</b> Gestoomd met een appel-mosterd vinaigrette Steamed mackerel served with an apple mustard vinaigrette	17	<b>BEEF TATAKI</b> Rauw geserveerde ossenhaas, torched met spicy Szechuan olie, krokante pinda en lente-ui Raw beef tenderloin, torched with spicy Szechuan oil, crispy peanut and spring onion	18
<b>STELLEDAMSE GARNALEN</b> Klassieke cocktail geserveerd met een romige cocktailsaus Classic shrimp cocktail served with a creamy cocktail sauce	18	<b>WAGYU CARPACCIO</b> Dungesneden wagyu-beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	17
<b>ZALMTATAKI</b> Verse zalmfilet geserveerd met mosterdvinaigrette en verse kruiden Fresh salmon tataki with a mustard vinaigrette and fresh herbs	17	<b>PATA NEGRA</b> 100 gram dungseden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham	17
<b>TUNA STARTER</b> Big eye tonijn geserveerd met zoetzure rode ui, wasabi vinaigrette en knoflookchips Big eye tuna served with sweet and sour onion, wasabi vinaigrette and garlic chips	17		
<b>JAPANESE CATCH</b> Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's Sashimi of tuna, salmon and hamachi with cooked prawns	18		

## SALADES / SALADS De hele dag te bestellen

<b>SALADE CANADESE KREEFT</b>	18	<b>SALADE TONIJN</b>	18
Kreeft geserveerd met appel, basilicum, ijsbergsla en romige cocktailsaus		Geserveerd met tonijn blokjes, mango en soja vinaigrette	
Canadian lobster served with apple, basil, iceberg lettuce and a creamy cocktail sauce		Served with tuna cubes, mango and soy vinaigrette	
<b>CAESAR SALAD</b>	12	<b>SALADE VEGA</b>	15
Klassieke Caesarsalade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas		Rucolasalade met watermeloen, feta, komkommer en Aceto Balsamico	
Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese		Aragula with watermelon, feta cheese, cucumber and Aceto Balsamico	
<b>CAESAR SALAD (BACON) MET GEBAKKEN GAMBA'S</b>	18		
Caesar salad (bacon) with fried gamba's			
<b>CAESAR SALAD (BACON) MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET</b>	17		
Caesar salad (bacon) with Scottish smoked salmon			
<b>CAESAR SALAD (BACON) MET KIPFILET</b>	15		
Caesar salad (bacon) with chicken			

## SOEP / SOUP De hele dag te bestellen

<b>BISQUE D'HOMARD</b>	18	<b>POMPOENSOEP</b>	13
Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft		Pompoensoep met Ras al Hanout en kokos	
Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster		Pumpkinsoup with Ras al Hanout and coconut	
<b>BOUILLABAISSE</b>	15		
Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille			
Rich fish soup served with rouille			

## SUSHI De hele dag te bestellen

<b>CRISPY NIGIRI</b>	18	<b>NIGIRI SALMON</b>	18
Vijf gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm, met een licht pikante saus		5 stuks met Baeri kaviaar	
Five fried nigiri, 3 pieces tuna and 2 pieces salmon, with a slightly spicy sauce		5 pieces with Baeri caviar	
<b>SALMON TORCH ROLL</b>	18	<b>NIGIRI TUNA</b>	18
Gebrande inside out roll met miso mayonaise		5 stuks met truffel teriyaki saus	
Torched inside out roll with a miso mayonnaise		5 pieces with truffle teriyaki sauce	
<b>CALIFORNIA MAKI ROLL</b>	18	<b>SUSHI COMBINATION</b>	25
Inside out roll met king crab		Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri	
Inside out roll with king crab		Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	
<b>TEMPURA GAMBA ROLL</b>	25	<b>CHEF'S SPECIALTY ROLL</b>	DAGPRIJS
Inside out roll met king crab, tempura gamba's en een licht pikante saus		Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushiro	
Inside out roll with king crab, tempura prawns and a slightly spicy sauce		Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef	
<b>TUNA MAKI ROLL</b>	18	Daily price	
Pittige tonijnrol met Sriracha en tempura			
Spicy tuna roll with Sriracha and tempura			

OESTERS / OYSTERS De hele dag te bestellen

## HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODEWIJN VINAIGRETTE EN CITROEN

Half a dozen oysters, served with a red wine vinaigrette and lemon

<b>FINES DE NORMANDIE NO. 3</b>	<b>18</b>	<b>SPÉCIALES PERLE NOIR NO. 3</b>	<b>27</b>
Toegankelijke oester uit Normandië met een unieke jodium achtige smaak en een lichte noot aroma Palatable oyster from Normandy, with a unique iodine taste and a slightly nut aroma		Super volle oester met veel minerale tonen, met een ziltige voorsmaak en nootachtige tonen in het midden Very rich oyster with hints of mineral-richness, salty foretaste and a subtle taste of nuttiness	
<b>SPÉCIALES PRAT-AR-COUM NO. 3</b>	<b>23</b>	<b>SPÉCIALES L' IMPERATRICE NO. 3</b>	<b>27</b>
De oester is vlezig en romig als een bonbon, maar krokant tegelijkertijd. U proeft de bijzondere combinatie van eerst zout en dan zoet This fleshy oyster is creamy and yet has a bite at the same time. An exquisite combination of saltiness followed by sweetness		Een robuuste stevige oester, met een krokante bite A robust and firm oyster, with a crispy bite	
<b>SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4</b>	<b>25</b>	<b>PLATTE ZEEUWSE 6/0</b>	<b>30</b>
De Rolls-Royce onder de oesters, met zorg geselecteerd, uit Marennes-Oléron The Rolls-Royce of oysters from Marennes-Oléron, selected with care		Deze oester heeft stevig visvlees en een romige smaak. De oester is plat en rond van vorm. A firm oyster with a creamy taste. This oyster is flat and round in shape	
<b>SPÉCIALE GEAY NO. 2</b>	<b>26</b>		
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			

OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER De hele dag te bestellen

## EEN WANDELING DOOR ONZE OESTERKAART

A stroll through our oyster menu

<b>COMBINATIE-OESTERPLATEAU 7 STUKS</b>	<b>28</b>	<b>COMBINATIE-OESTERPLATEAU 21 STUKS</b>	<b>80</b>
Combined oyster platter, 7 pieces		Combined oyster platter, 21 pieces	
<b>COMBINATIE-OESTERPLATEAU 14 STUKS</b>	<b>55</b>	<b>COMBINATIE-OESTERPLATEAU 28 STUKS</b>	<b>105</b>
Combined oyster platter, 14 pieces		Combined oyster platter, 28 pieces	

## FRUITS DE MER De hele dag te bestellen

### PLATEAU DE FRUITS DE MER **50 P.P.**

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

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

### PLATEAU DE CRUSTACÉS **50 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

### KINGCRAB POTEN 100 GR

Kingcrab legs

**15**

### 1/2 KREEFT (PER STUK)

1/2 lobster (each)

**18**

### BAERI KAVIAAR 10 GR

Baeri caviar 10 gram

**20**

### 1/2 KREEFT

Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus

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

**18**

### GAMBA'S

Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd,  
met een romige cocktailsaus

Unpeeled boiled prawns, served on ice, with a creamy  
cocktail sauce

**18**

## KAVIAAR / CAVIAR De hele dag te bestellen

### ONZE KAVIAAR WORDT GESERVEERD MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET, BLINI'S, CRÈME FRAÎCHE EN EIMIMOSA

Our caviar is served with homemade scottish salmon fillet, blini's, creme fraiche and egg mimosa

#### OSIETRA KAVIAAR

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

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

#### OSIETRA KAVIAAR

10 gram

**35**

#### OSIETRA KAVIAAR

30 gram

**80**

#### OSIETRA KAVIAAR

50 gram

**120**

#### BAERI KAVIAAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak

This Caviar has a soft and creamy flavour

#### BAERI KAVIAAR

10 gram

**30**

# DINNER

## HOOFDGERECHTEN VIS / MAIN COURSES FISH De hele dag te bestellen

Wij bieden een grote diversiteit aan dagverse vis: het menu verandert met de seizoenen mee en dagelijks bieden wij een "CATCH of the day" aan. Hoewel ons restaurant de uitstraling heeft van een magnifiek mooi visrestaurant, zal een liefhebber van vleesgerechten ook zeker blij verrast zijn.

We offer a wide variety of fresh fish: the menu changes with seasons and daily we offer a "CATCH of the day". Although our restaurant has the appearance of a magnificent beautiful seafood restaurant, a meat-lover will definitely be surprised.

<b>CATCH OF THE DAY</b> Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag' Every day we serve a different 'catch of the day' Daily price	<b>DAGPRIJS</b>	<b>GRIET</b> Gegrilde grietfilet geserveerd met truffel risotto en gemengde paddestoelen Grilled brill served a truffle risotto and assorted mushrooms	<b>28</b>
<b>ZALM</b> Zalm teriyaki geserveerd met tauge en boksoi Salmon teriyaki served with bean sprouts and boksoi	<b>25</b>	<b>DORADE</b> Heel geserveerd met gegrilde groenten en een tomaat uien saus Whole seabream served with grilled vegetables and a tomato & onion sauce	<b>25</b>
<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	<b>25</b>	<b>KREEFT KLASSIEK</b> Gekookte of gegrilde kreeft geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en geklaarde boter Lobster, boiled or grilled served with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter.	<b>30</b>
<b>TONG</b> Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gr. per stuk, geserveerd met frites en een frisse komkommersalade Two soles of 250 gr each, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad	<b>28</b>	<b>PASTA KREEFT</b> Romige pasta met een hele gepelde kreeft in kreeftensaus met asperge en tomaat Creamy pasta with a peeled whole lobster in lobster sauce with asparagus and tomato	<b>30</b>
<b>WILDE GAMBA 'S</b> Gepelde wilde gamba's geserveerd met pappardelle, lente ui, tomaat, artisjok en Parmezaanse kaas Peeled wild prawns served with pappardelle, spring onion, tomato, artichoke and Parmesan cheese	<b>28</b>	<b>WARME FRUITS DE MER</b> Selectie van mosselen, vongole, halve kreeft, langoustines en gamba's Selection of mussels, vongole, half lobster, langoustines and prawns	<b>45</b>
<b>COQUILLES</b> Zes stuks geserveerd met pompoen, crème van beurre noisette en Coppa Di Parma Six scallops served with pumpkin, cream of beurre noisette and Coppa di Parma	<b>28</b>		
<b>TONIJN</b> Gegrilde tonijnfilet geserveerd met tomaten spaghetti en een frisse salsa Grilled tuna fillet served with tomato spaghetti and a fresh salsa	<b>28</b>		

## HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT De hele dag te bestellen

Met fantastische vleesgerechten op de kaart willen wij ook de vleeskenners verrassen met een ruime diversiteit. Al ons vlees wordt bereid op een Amerikaanse grill

With great meat dishes on the menu, we also want to surprise the meat connoisseurs with a wide variety. All our meat dishes are prepared on an American grill

<b>CATCH BURGER (MRIJ)</b>	<b>19</b>	<b>BLACK TRUFFLE TERIYAKI CHICKEN</b>	<b>25</b>
Hamburger van 200 gram op 'Catchy wijze' geserveerd A 200 gram hamburger served in a 'Catchy' way		Kip geserveerd met roerbakgroente, rijst, kroepoek en truffel teriyakisaus Chicken served with stir-fried vegetables, rice, prawn crackers and a truffle and teriyaki sauce	
<b>TOURNEDOS</b>	<b>28</b>	<b>STEAKTARTAAR (MRIJ)</b>	<b>18</b>
Tournedos van 200 gram geserveerd met een crème van pastinaak, paddenstoelen en sjalottenjus 200 grams of tenderloin steak, served with a cream of parsnip, mushrooms and a shallot jus		Runder tartaar geserveerd met geconfijte ui, Japanse pickles en crème van beurre noisette Beef tartare served with onion confit, Japanese pickles and cream of beurre noisette	
<b>RIBEYE</b>	<b>28</b>	<b>COTE DE BOEUF (1 KG)</b>	<b>65</b>
Ribeye van 350 gram geserveerd met uien piccalilly, Parmezaan polenta en cowboy boter 350 grams of ribeye steak, served with an onion piccalilli, Parmesan polenta and cowboy butter		1 kg, geserveerd met mini pompoen en Bearnaise 1 kg, served with mini pumpkin and Bearnaise	

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN / VEGETARIAN MAIN COURSES De hele dag te bestellen

<b>SALADE VEGA</b>	<b>15</b>	<b>TRUFFEL RISOTTO</b>	<b>17</b>
Rucola salade met watermeloen, feta, komkommer en Aceto Balsamico Arugula salad with watermelon, feta, cucumber and Aceto Balsamico		Geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas Served with aragula and Parmesan cheese	
<b>PASTA</b>	<b>17</b>		
Pappardelle geserveerd met wortel, courgette en basilicum Pappardelle served with carrot, zucchini and basil			

## KINDEREN / KIDS De hele dag te bestellen

Kinderen kunnen kiezen uit: kibbeling, inktvis, gamba's, stukje witvis, krokante kip, pasta tomaten saus en bitterballen. De kindermenu's worden geserveerd met frites en salade.

Children can choose from: fried white fish, squid, prawn's, fish filet, crispy chicken, pasta tomato sauce and bitterballen. The children's menus are served with fries and salad



# AFTER DINNER

## DESSERT De hele dag te bestellen

<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 BANYULS 5 ANS D'AGE, GRENACHE NOIR, FRANKRIJK 7	10	<b>BROWNIE</b> Brownie geserveerd met noten, witte chocolademousse en Pandan ijs Brownie served with nuts, white chocolate mousse and Pandan ice cream BOSMAN DOLCE PRIMITIVO 7	10
<b>GEPOCHEERDE PEER</b> Geserveerd met Champagne sabayon, kletskop en karamel-notenijs Served with Champagne sabayon, ginger-snap and caramel-nuts ice cream TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE 7	10	<b>MACARONS DESSERT</b> Drie soorten, door de chef geselecteerd Three kinds, selected by our chef TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE 7	10
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b> Cheesecake geserveerd met perzik-Prosecco sorbet Cheesecake served with peach-Prosecco sorbet BEAUMES DE VENISE, MUSCAT, FRANKRIJK 7	10	<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 PX 1927, ALVAER MONTILLA-MORILES, SPANJE 7	15
<b>TIRAMISU</b> Tiramisu van mascarpone en bitterkoekjes Tiramisu of mascarpone and macaroons TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE 7 TIP: MOSCATO D'ASTI, ITALIË (FLES) 35	10	<b>PLATEAU CATCH GRAND DESSERT</b> Combinatie van de desserts van de kaart Combination of the desserts from our menu TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE 7 TIP: MOSCATO D'ASTI, ITALIË (FLES) 35	75
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Traditional vanilla crème brûlée BEAUMES DE VENISE, MUSCAT, FRANKRIJK 7	10		

## SPECIAL COFFEES, DESSERTWIJNEN & DIGESTIEF

<b>SPECIAL COFFEES</b>		<b>SINGLE MALT WHISKY</b>	
IRISH COFFEE	8,5	LAGAVULIN 16 YRS. OLD, CLASSIC MALT	9
FRENCH COFFEE	8,5	ARBEG 10 YRS. OLD	11
ITALIAN COFFEE	8,5	SPRINGBANK 15 YRS. OLD	15
SPANISH COFFEE	8,5	OBAN 14 YRS. OLD	8,5
BAILEYS COFFEE	8,5	MACCALLAN SIENA	14
CATCH COFFEE	8,5		
<b>COGNAC &amp; BAS-ARMAGNAC</b>		<b>EAU-DE-VIE</b>	
HENNESSY XO	15	MASSENEZ POIRE WILLIAMS	5,5
HENNESSY FINE DE COGNAC	7	MASSENEZ MIRABELLE	5,5
PIERRE SÉGUINOT, COGNAC VSOP	7,5	<b>LIKEUREN</b>	
PIERRE SÉGUINOT, COGNAC "AGE INCONNU"	15	AMARETTO	5,5
BAS-ARMAGNAC SAMALENS VSOP	8	BAILEYS	5,5
BAS-ARMAGNAC SAMALENS RÉSERVE IMPÉRIALE XO	15	LIQOR 43	5,5
		COINTREAU	5,5
<b>CALVADOS VICTOR GONTIER</b>		GRAND MARNIER	6,5
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 2007	5,5	DRAMBUIE	5,5
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 2003	7	VAN KLEEF LIKEUREN	5,5
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 1985	13	FRANGELICO	5,5
		LIMONCELLO	5,5
<b>GRAPPA</b>			
NONINO CHARDONNAY	5,5		
NONINO MOSCATO	5,5		
ALEXANDER AMARONE DI VALPOLICELLA	6		

Dit is slechts een kleine greep uit ons assortiment. Vraag bij uw ober naar de andere mogelijkheden. This is just a small selection from our assortment.

## 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 WINE

---

### HIGH WINE 45 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