

Catch
BY SIMONIS

SUSHI De hele dag te bestellen

CRISPY NIGIRI Vijf gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm, met een lichtpikante saus Five fried nigiri, 3 pieces tuna and 2 pieces salmon, with a slightly spicy sauce	19	SPICY TUNA MAKI ROLL Pittige tonijnrol met knoflook, miso en tempura Spicy tuna roll with garlic, miso and tempura	19
SALMON TORCH ROLL Gebrande inside out rol met wasabi mayonaise en unagi saus Torched inside out roll with wasabi mayonnaise and unagi sauce	19	NIGIRI SALMON 5 stuks, torched met teriyaki en knoflook 5 pieces, torched with teriyaki and garlic	19
		HANDROLL 2 stuks, tonijnrol met komkommer en crunchy pinda's 2 pieces, tuna roll with cucumber and crunchy peanuts	19

CATCH MAKI ROLL 24
Inside out kreeftenrol met zalm, jalapeño en yuzu miso
Inside out lobster roll with salmon, jalapeño and yuzu miso

CALIFORNIA MAKI ROLL Inside out rol met king crab Inside out roll with king crab	19	SUSHI COMBINATION Combinatie van de California rol, salmon torch rol en de crispy tuna nigiri Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	25
TEMPURA GAMBA ROLL Inside out rol met king crab, tempura gamba's en een lichtpikante saus Inside out roll with king crab, tempura prawns and a slightly spicy sauce	25	CHEF'S SPECIAL SUSHI Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef. Daily price	DAGPRIJS

OESTERS / OYSTERS De hele dag te bestellen

HALF DOZIEN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJNVINAIGRETTE EN CITROEN

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

FINES DE NORMANDIE NO. 3 Normandië	19	SPÉCIALE GEAY NO. 2 Marennes Oléron	26
SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 Marennes Oléron	26	SPÉCIALE OSTRA REGAL NO. 3 Marennes Oléron	29
SPÉCIAL JULINA NO. 3 Ierland	25	SPÉCIALE L'IMPÉRATRICE NO. 3 Archachon Bordeaux	30
SPÉCIALE GOLD BEACH NO. 3 Normandië	25		

OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER De hele dag te bestellen

COMBINATIE OESTERPLATEAU 6 STUKS Combined oyster platter, 6 pieces Fines de Normandie (2), Gillardeau, (2) en Geay (2)	25
COMBINATIE OESTERPLATEAU 14 STUKS Combined oyster platter, 14 pieces Fines de Normandie (2), Gillardeau (2), Julina (2), Gold Beach (2), Geay (2), Ostra Regal (2), L'Impératrice (2)	55

OESTER & CHAMPAGNE PLATEAU 35
Combinatie oesterplateau, 6 stuks
Met een glas Veuve Clicquot brut
Combined oyster platter, 6 pieces
With a glass of Veuve Clicquot brut
Gillardeau (2), L'Imperatrice (2), Gold Beach (2)

STARTERS

WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS De hele dag te bestellen

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken Peeled prawns prepared Spanish style	19	INKTVIS Gefrituurde pijlstaartinktvis geserveerd met tomatensaus Deep fried squid served with tomato sauce	18
KING CRAB Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een lichtpikante saus Stir-fried kingcrab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce	35	CRISPY GAMBA'S Tempura gamba's met spicy kimchi mayonaise en limoen Tempura shrimps with spicy kimchi mayonnaise and lime	19
GEBAKKEN OESTERS Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2' met spinazie uit de wok en Hollandaisesaus Three oysters 'Spéciale Geay no. 2' with stir-fried spinach and Hollandaise sauce	18	GYOZA Gyoza gevuld met gamba, geserveerd met een kreeften-vanille beurre blanc Gyoza filled with gamba, served with a lobster vanilla beurre blanc	16
GEGRATINEERDE MOSSELEN Gegratineerde mosselen met kruidenboter en oude kaas Mussels au gratin with herb butter and old cheese	18	ASIAN RIBS Spareribs zonder bot met taugé, noten en krokante knoflook Boneless ribs with bean sprouts, nuts and crispy garlic	18

KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS De hele dag te bestellen

BROOD MET TAPENADE Catch tapenade en gezouten boter Catch tapenade and salted butter	6.5	JAPANESE CATCH Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's Sashimi of tuna, salmon, hamachi and cooked prawns	18
TOAST GEROOKTE ZALM Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, with onions, capers and chives	17	CATCH COMBINATION Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet	18
VITELLO TONATO Zacht gegaarde kalfslende met tonijnsaus en gegrilde tonijn Slow cooked veal sirloin with tuna sauce and grilled tuna	17	PEKING EEND Flensjes met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer Crêpes with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber	17
STELLENAMSE GARNALEN Klassieke cocktail met een romige cocktailsaus Classic shrimp cocktail with a creamy cocktail sauce	18	WAGYU CARPACCIO Dungesneden Wagyu beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	18
ZALM Graved lachs met mosterd-dillesaus en krokante kappertjes Graved lachs with mustard dill sauce and crispy capers	17	PATA NEGRA 100 gram dungesneden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham	18
TUNA STARTER Tonijnblokjes met groene appel en olijvenmayonaise Diced tuna with green apple and olive mayonnaise	18	STEAK TARTAAR (MRIJ) Rundertartaar met gekonfijte ui, een crème van beurre noisette en brioche Beef tartare with onion confit, cream of beurre noisette and brioche	18
TACO MAKREEL Gestoomde makreel met jalapeño, maïs en anticucho mayonaise Steamed mackerel with jalapeño, corn and anticucho mayonnaise	17		

SALADES / SALADS De hele dag te bestellen

SALADE BURRATA 17

Burrata met tomatensalade, rucola en truffelhoning | **VEGA** |

Burrata with tomato salad, arugula and truffle honey | **VEG** |

CAESAR SALADE 12

Klassieke Caesar salade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas

Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese

CAESAR SALADE MET GEBAKKEN GAMBA'S 18

Caesar salad with fried gamba's

CAESAR SALADE MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET 17

Caesar salad with Scottish smoked salmon fillet

CAESAR SALADE MET KIPFILET 15

Caesar salad with chicken fillet

SALADE TONIJN 18

Spinaziesalade met tonijn, appel, krokante tempeh en yuzu hazelnootvinaigrette

Spinach salad with tuna, apple, crispy tempeh and yuzu hazelnut vinaigrette

SALADE VEGA 15

Spinaziesalade met geitenkaas, gepofte pompoen en honing | **VEGA** |

Spinach salad with goat cheese, baked pumpkin and honey | **VEG** |

SOEP / SOUP De hele dag te bestellen

BISQUE D'HOMARD 18

Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft

Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster

BOUILLABAISSSE 16

Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille

Richly filled fish soup served with rouille

TOM KHA VEGA 13

Thaise kokossoep met shiitake en limoen | **VEGA** |

Thai cocos soup with shiitake and lime | **VEG** |

SEAFOOD

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 Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus	19
1/2 KREEFT (PER STUK) 1/2 lobster (each)	19	1/2 lobster served on ice with a homemade cocktail sauce	
BAERI KAVIAAR 10 GR Baeri caviar 10 gram	25	GAMBA'S Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd, met een romige cocktailsaus	18
		Unpeeled boiled prawns, served on ice, with a creamy cocktail sauce	

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, crème fraîche 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 **40**
10 gram

OSIETRA KAVIAAR **90**
30 gram

OSIETRA KAVIAAR **120**
50 gram

BAERI KAVIAAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak
This caviar has a soft and creamy flavour

BAERI KAVIAAR **30**
10 gram

HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT De hele dag te bestellen

Met een ruim aanbod aan fantastische vleesgerechten op de kaart willen wij ook vleesliefhebbers verrassen.

Al ons vlees wordt bereid op een houtskoolgrill.

With a wide variety of great meat dishes on the menu, we also want to surprise meatlovers.

All our meat dishes are prepared on a charcoal grill.

THE CATCH BURGERS (MRIJ)	18	TOURNEDOS	28
Twee kleine burgers met verschillende garnituur Two small burgers with different garnishes		Tournedos van 200 gram met asperges in pancetta, pommes carré en madeira jus 200 grams of tenderloin steak with asparagus in pancetta, pommes carré and madeira gravy	
TRUFFLE CHICKEN	25	RIBEYE	28
Kip met truffelteryaki, boksoi, mini paprika, taugé, sojabonen en shiitake Chicken with truffle teriyaki, bok choy, mini peppers, bean sprouts, soy beans and shiitake		Ribeye van 350 gram met bimi, tempura paddenstoelen en soja-knoflooksaus 350 grams of ribeye steak with bimi, tempura mushrooms and soy garlic sauce	
STEAK KLASSIEK	27	CÔTE DE BOEUF (1 KG)	70
In roomboter gebakken steak met bearnaisesaus en friet Butter baked steak with bearnaise sauce and fries		1 kg, geserveerd met asperges in pancetta, madeira jus, soja-knoflooksaus en bearnaisesaus 1 kg, served with asparagus in pancetta, madeira gravy, soy garlic sauce and sauce béarnaise	

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN / VEGETARIAN MAIN COURSES De hele dag te bestellen

SALADE VEGA	15	TEMPURA GROENTEN	17
Spinaziesalade met geitenkaas, gepofte pompoen en honing Spinach salad with goat cheese, baked pumpkin and honey		Noodles geserveerd met tempura groenten, wasabi crème en unagi saus Noodles served with tempura vegetables, wasabi cream and unagi sauce	
RAVIOLI	19		
Gevuld met burrata en limoen met pesto en tomaatjes Filled with burrata, lime, pesto and tomatoes			

KINDEREN / KIDS de hele dag te bestellen

Kinderen kunnen kiezen uit: kibbeling, inktvis, gamba's, stukje witvis, krokante kip, pasta met tomatensaus of bitterballen.

De kindermenu's worden geserveerd met frites en boontjes. 12.5

Children can choose from: fried white fish, squid, prawns, fish fillet, crispy chicken, pasta tomato sauce or bitterballen.

The children's menus are served with fries and beans. 12.5

FISH

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 the seasons and daily we offer a "CATCH of the day". Although our restaurant has the appearance of a magnificent beautiful seafood restaurant, also a meat-lover will pleasantly be surprised.

CATCH OF THE DAY Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag' Every day we serve a different 'catch of the day' Daily price	DAGPRIJS	TONIJN Gegrilde tonijnfilet met asperges, chorizo, geroosterde paprika en avocado chimichurri Grilled tuna fillet with asparagus, chorizo, roasted bell peppers and avocado chimichurri	29
SCHOLFILET Scholfilet met risotto, doperwten, tuinbonen en limoen Plaice fillet with risotto, green peas, broad beans and lime	25	GRIET Grietfilet met crème van knolselderij, romanesco en tomaatjes Brill fillet with a cream of celeriac, romanesco and tomatoes	29
SLIPTONG Drie in roomboter gebakken sliptongen met frites en een frisse komkommersalade Three small soles, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad	25	ZEEBAARS Zeebaarsfilet met paella, mosselen, gamba en chorizo Sea bass fillet with paella, mussels, prawns and chorizo	29
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gr. per stuk 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	29.5	DORADE Hele dorade met spinazie, tomaatjes, ansjovis en kappertjes Whole dorado with spinach, tomatoes, anchovies and capers	25
WILDE GAMBA 'S Wilde gamba's met pasta aglio e olio en rucola Wild prawns with pasta aglio e olio and arugula	28	KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen en geklaarde boter Lobster, boiled or grilled, with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter	29.5
ZALM Zalmfilet met cashewkorst, bimi, tomaat, taugé en soja-gembersaus Salmon fillet with cashew crust, bimi, tomato, bean sprouts and soy ginger sauce	27	WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, 1/2 kreeft, langoustines, king crab en gamba's Selection of mussels, vongole, 1/2 lobster, langoustines, king crab and prawns	45

SPECIAL COFFEES, DESSERTWIJNEN & DIGESTIEF

SPECIAL COFFEES

KETEL ONE COFFEE	8
IRISH COFFEE	9
FRENCH COFFEE	9
ITALIAN COFFEE	9
SPANISH COFFEE	9
BAILEYS COFFEE	9
CATCH COFFEE	9

COGNAC & BAS-ARMAGNAC

REMY MARTIN, COGNAC VSOP	7
HENNESSY FINE DE COGNAC	8
BAS-ARMAGNAC SAMALENS VSOP	8
BAS-ARMAGNAC SAMALENS RÉSERVE IMPÉRIALE XO	15
HENNESSY XO	16

CALVADOS VICTOR GONTIER

VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS	6
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 1985	14

GRAPPA

NONINO CHARDONNAY	6
NONINO MOSCATO	6
ALEXANDER AMARONE DI VALPOLICELLA	7

SINGLE MALT WHISKY

GLENKINCHIE 12 YRS. OLD	8
DALWHINNIE 15 YRS. OLD	8
TALISKER 10 YRS. OLD	8
LAPHROAIG 10 YRS. OLD	9
THE BALVENIE 12 YRS. OLD	9
OBAN 14 YRS. OLD	9
LAGAVULIN 16 YRS. OLD	10
ARBEG 10 YRS. OLD	12
MACALLAN 12 YRS. OLD	14
SPRINGBANK 15 YRS. OLD	15
NIKKA 12 YRS. OLD	20
HIGHLAND PARK 18 YRS. OLD	20

LIKEUREN

BAILEYS	6
LIQOR 43	6
COINTREAU	6
DRAMBUIE	6
FRANGELICO	6
LIMONCELLO	6
KAHLUA	6
TIA MARIA	6
AMARETTO	7
GRAND MARNIER	7

AFTER DINNER COCKTAIL 13

ESPRESSO MARTINI

Kahlua, Belvedere vodka, espresso en vanillesiroop

VODKA

KETEL ONE	8
BELVEDERE	8
GREY GOOSE	10

TEQUILA

CORRALEJO BLANCO	6
DON JULIO	9

RUM

DIPLOMATICO RESERVA	7
BACARDI 8 YRS. OLD	8
HAVANA 7 YRS. OLD	8
DON PAPA	8
PLANTATION DARK	8
PLANTATION DARK XO	14
ZACAPA	12
ZACAPA XO	20

PORT

RUBY	6
TAWNY 10 YRS. OLD	7
LATE BOTTLED VINTAGE	8

DESSERTS

DESSERT De hele dag te bestellen

DAME BLANCHE

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'ÂGE, GERNACHE NOIR, GRENACHE GRIS, FRANKRIJK 8

CRÈME BRÛLÉE

Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid

Traditional vanilla crème brûlée

SAUTERNES, CHÂTEAU SIMON, SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE, FRANKRIJK 9

PAVLOVA

Pavlova met lemoncurd, vers rood fruit, pistache en frambozen-sorbetijs

Pavlova with lemoncurd, fresh red fruits, pistache and raspberry sorbet ice cream

RIETVALLEI, MUSCADEL, ZUID-AFRIKA 7

TARTE TATIN

Lauwwarm appeltaartje met karamel en ijs van boerenmelk

Lukewarm apple pie with caramel and ice cream of famers milk

PASS THE COOKIES!, VERDUZZO, ITALIË 8

10

AARDBEIEN ROMANOV

Aardbeien, room, vanille-ijs en een vleugje vodka
Strawberries, whipped cream, vanilla ice cream and a little bit of vodka

TOKAJ LATE HARVEST, HÁRSLEVELÜ, HONGARIJE 8

CHOCOLATE LAVA CAKE

Lava cake met amarena ijs

Lava cake with amarena cherries ice cream

BANYULS 5 ANS D'ÂGE, GERNACHE NOIR, GRENACHE GRIS, FRANKRIJK 8

SNICKER BOMB

Snicker bomb met bananen-sorbetijs

Snicker bomb with banana sorbet ice cream

ALVEAR, PEDRO XIMÉNEZ 1927, SPANJE 9

KAASPLANKJE

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

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

TAWNY PORT 10 YRS. OLD 7

12

10

10

15

10

10

PLATEAU CATCH GRAND DESSERT 80

Combinatie van de desserts van de kaart

Combination of the desserts from our menu

MOSCATO D'ASTI, PRUNOTTO, ITALIË (FLES) 40

PRIVATE EVENTS

Op de tweede etage van Catch by Simonis bevindt zich Het Penthouse. Het Penthouse is een exclusieve ruimte en heeft een dakterras dat een adembenemend zicht op de haven en zelfs de zee biedt. De ruimte is bij uitstek geschikt voor feesten, zakelijke bijeenkomsten, vergaderingen en bruiloften.

De ruimte leent zich tevens voor private dining (tot en met 55 personen), een borrel, verjaardag of staande receptie (tot en met 70 personen). Het prachtige dakterras biedt ruimte aan 100 personen.

Interesse? Aarzel niet en vraag bij een van onze medewerkers naar onze informatiebrochure of neem een kijkje op onze website: www.catchbysimonis.nl

The Penthouse is situated on the second floor of Catch by Simonis. The Penthouse is an exclusive room which has a beautiful rooftop terrace with a breathtaking view over the harbour including the sea. The room is perfect for parties, business meetings and weddings.

The space is also suitable for private dining (up to 55 people), a cocktail party, birthday or standing reception (up to 70 people). The beautiful rooftop terrace accommodates up to 100 people.

Interested? Do not hesitate to ask our staff for our information brochure or visit our website: www.catchbysimonis.nl

Restaurant Catch by Simonis

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

HIGH WINE

HIGH WINE 45 PER PERSOON

Vanaf 4 personen

- Ontvangst met een glas prosecco
- Twee glazen wijn (keuze uit de wijnen per glas)
- Cappuccino van kreeftensoep
- Brood met zalmtapenade, boter en Pata Negra
- Oesterplateau met diverse soorten oesters (twee oesters per persoon)
- Visplateau geserveerd met Hollandse garnalen, gerookte palingfilet, huisgerookte zalmfilet en toast
- Combinatie van sushi en sashimi

HIGH WINE 45 PER PERSON

From 4 persons

- Glass of prosecco
- Two glasses of wine (choice from the wines served per glass)
- Lobster soup cappuccino
- Bread with salmon tapenade, butter and Pata Negra
- Platter with various types of oysters (two oysters per person)
- Seafood platter: Dutch shrimps, smoked eel fillet, smoked salmon and toast
- Combination of sushi and sashimi

LUNCH

CATCH YOUR LUNCH tot 17:00 uur

DAGELIJKS WISSELEND TWEE-GANGEN LUNCHMENU

Daily changing two-course lunch menu DAILY RATE

DAGPRIJS

BROODJES / SANDWICHES tot 17:00 uur

CATCH ANTIPASTI Plateau met avocado, pata negra, gepofte paprika, tonijnsalade, geitenkaas en toast Platter with avocado, pata negra, roasted bell peppers, tuna salad, goat cheese and toast	20	FOCACCIA PATA NEGRA Focaccia met pata negra, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise Pizza bread with pata negra, sun-dried tomatoes, arugula and truffle mayonnaise	14
TRIO BRIOCHE Broodje met gerookte zalm en avocado, broodje met palingfilet en komkommer en broodje tonijnsalade Sandwich with smoked salmon and avocado, sandwich with eel fillet and cucumber and a sandwich with tuna salad	15	TOAST HOLTkamp GARNALENKROKETTEN Twee Holtkamp garnalenkroketten met toast en huisgemaakte cocktailsaus Two shrimp croquettes with toast and homemade cocktail sauce	14
CLUB CHICKEN Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade Grilled chicken, crispy bacon, tomato and egg salad	14	FOCACCIA WAGYU CARPACCIO Focaccia met dungseden Wagyu beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Pizza bread with sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	16
CLUB SALMON Gerookte zalmfilet, avocado, rode ui en zalmzalade Smoked salmon, avocado, red onion and salmon salad	14	TOAST GEROOKTE ZALM Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse with onions, capers and chives	17
VEGA WRAP Gegrilde wrap met geitenkaas, spinazie, walnoten en honing Grilled wrap with goat cheese, spinach, walnuts and honey	14		

LUNCH TONG 23

In roomboter gebakken zeetong van 250 gram met Stellendamse garnalen, frisse komkommersalade, frites en remouladesaus
250 gram sole, pan-fried in full cream butter, served with Stellendam shrimps, fresh cucumber salad, fries and remoulade sauce