

Catch
BY SIMONIS

SUSHI De hele dag te bestellen

SIGNATURE ROLLS

ULTIMATE KING CRAB 20

King crab, avocado en gele curry mayonaise
King crab, avocado and yellow curry mayonnaise

TEMPURA GAMBA ROLL 25

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

SURF & TURF ROLL 24

Inside out kreeftenrol met beef en teriyaki-yuzu
Inside out lobster roll with wagyu and teriyaki-yuzu

SUSHI COMBINATION 25

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

NIGIRI

CRISPY NIGIRI 19

5 gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm met een lichtpikante saus
5 fried nigiri, 3 pieces tuna and 2 pieces salmon, with a slightly spicy sauce

NIGIRI SALMON 22

5 stuks, torched met truffel-teriyakisaus
5 pieces, torched with truffle teriyaki sauce

NIGIRI WAGYU 20

5 stuks, met fleur de sel
5 pieces, with fleur de sel

MAKI

CALIFORNIA MAKI ROLL 19

Inside out rol met king crab
Inside out roll with king crab

SALMON TORCH ROLL 19

Gebrande inside out rol met wasabimayonaise en unagisaus
Torched inside out roll with wasabi mayonnaise and unagi sauce

HOSOMAKI 10

Keuze uit tonijn, zalm of komkommer
To choose from tuna, salmon or cucumber

SPICY TUNA MAKI ROLL 19

Pittige tonijnrol met knoflook, miso en tempura
Spicy tuna roll with garlic, miso and tempura

CRISPY CHICKEN MAKI 19

Inside out rol met krokante yakitori kip en mango
Inside out roll with crispy yakitori chicken and mango

CHEF'S SPECIAL SUSHI DAGPRIJS

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

OESTERS / OYSTERS De hele dag te bestellen

HALF DOZIEN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODE WIJN VINAIGRETTE EN CITROEN

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

FINES DE NORMANDIE NO. 3 19

Normandië

SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4 28

Marennes Oléron

SPÉCIALE GEAY NO. 2 28

Marennes Oléron

SPÉCIALE OSTRA REGAL NO. 3 29

Marennes Oléron

OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER De hele dag te bestellen

COMBINATIE OESTERPLATEAU 6 STUKS 25

Combined oyster platter, 6 pieces
Fines de Normandie (2), Gillardeau (2) en Geay (2)

COMBINATIE OESTERPLATEAU 12 STUKS 55

Combined oyster platter, 12 pieces
Fines de Normandie (3), Gillardeau, (3)
Geay (3) en Ostra Regal (3)

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 aioli Deep fried squid served with aioli	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 kreeften-tom yumsaus Gyoza filled with gamba, served with a lobster tom yum sauce	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 krokante knoflook Boneless ribs with crispy garlic	19

KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS De hele dag te bestellen

BROOD MET TAPENADE Catch tapenade en gezouten boter Catch tapenade and salted butter	7	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
PALING Gerookte paling met toast van brioche en zoetzure rode kool Smoked eel fillet with toast of brioche and sweet and sour red cabbage	18	PEKING EEND Flensjes met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer Crêpes with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber	17
STELLENDAMSE 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 Tartaar van gerookte en rauwe zalm met eiersalade en Baeri kaviaar Tartare of smoked and raw salmon with egg salad and Baeri caviar	19	PATA NEGRA 100 gram dungesneden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham	18
TUNA STARTER Tonijnsashimi met truffelponzu en rettich Tuna sashimi with truffle ponzu and daikon	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
CEVICHE ZEEBAARS Zeebaars, gebrande maïs, paprika, limoen en chili olie Seabass, roasted corn, bell pepper, lemon and chili oil	18		

SALADES / SALADS De hele dag te bestellen

- SALADE RICHE** 22
Salade met kreeft, pata negra, eendenlever en Parmezaanse kaas
Salad with lobster, pata negra, foie gras and Parmesan cheese
- CAESAR SALADE** 13
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** 18
Caesar salad with Scottish smoked salmon fillet
- CAESAR SALADE MET KIP** 16
Caesar salad with chicken
- SALADE VEGA** 15
Spinaziesalade met appel, krokante tempeh, yuzu hazelnootvinaigrette en avocado | **vegetarisch** |
Spinach salad with apple, crispy tempeh, yuzu hazelnut vinaigrette and avocado | **vegetarian** |

SOEP / SOUP De hele dag te bestellen

- BISQUE D'HOMARD** 19
Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft
Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster
- BOUILLABAISSSE** 17
Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille
Richly filled fish soup served with rouille
- ZOETE AARDAPPELSOEP** | **VEGAN** | 13
Zoete aardappelsoep met kokosmelk en pompoenchutney | **VEGANISTISCH** |
Sweet potato soup with coconut milk and pumpkin chutney | **VEGAN** |

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

KING CRAB 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 en geserveerd met frites.

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 and served with fries.

THE CATCH BURGERS (MRIJ) Twee kleine burgers met verschillende garnituren Two small burgers with different garnishes	18	TOURNEDOS Tournedos van 200 gram met courgette, paprika, wortel en sjalottenjus 200 grams of tenderloin steak with zucchini, bell pepper, carrot and shallot gravy	28
SESAME CHICKEN Kip met paksoi, sesam en taugé en honing Chicken with bok choy, sesame and bean sprouts and honey	25	RIBEYE Ribeye van 350 gram met duxelles, asperges en béarnaise met shiso 350 grams of ribeye steak with duxelles, asparagus and béarnaise with shiso	28
ENTRECÔTE Entrecôte van 250 gram met Parmezaan polenta, spinazie en miso-ketchup 250 grams of entrecôte with Parmesan polenta, spinach and miso ketchup	27	CÔTE DE BOEUF (1 KG) 1 kg, met asperges, Parmezaan polenta, miso-ketchup en béarnaise met shiso 1 kg, with asparagus, Parmesan polenta, miso ketchup and béarnaise with shiso	70

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN / VEGETARIAN MAIN COURSES De hele dag te bestellen

SALADE VEGA Spinaziesalade met appel, krokante tempeh, yuzu hazelnootvinaigrette en avocado VEGA Spinach salad with apple, crispy tempeh, yuzu hazelnut vinaigrette and avocado VEG	15	TEMPURA GROENTEN Noodles met tempura groenten, wasabi crème en unagisaus Noodles with tempura vegetables, wasabi cream and unagi sauce	17
RAVIOLI Gefrituurde ravioli gevuld met aubergine, tomatensaus en burrata Fried ravioli filled with eggplant, tomato sauce and burrata	19		

KINDEREN / KIDS de hele dag te bestellen

Kinderen kunnen kiezen uit: kibbeling, hamburger, bitterballen, gamba's, stukje witvis, krokante kip of pasta met tomatensaus. De kindermenu's worden geserveerd met frites en boontjes. 12.5

Children can choose from: fried white fish, burger, bitterballen, prawns, fish fillet, crispy chicken or pasta tomato sauce. 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'	DAGPRIJS Daily price	TONIJN Gegrilde tonijnfilet met gegrilde aubergine, hoisin, cashewnoten en soja-knoflooksaus Grilled tuna fillet with grilled eggplant, hoisin, cashew nuts and soy garlic sauce	29
MOSSELEN Mosselen met pasta aglio e olio en rucola Mussels with pasta aglio e olio and arugula	25	GRIET Grietfilet met asperges, mini paprika, balsamico vinaigrette en tomaten Brill fillet with asparagus, mini bell pepper, balsamic vinaigrette 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	ZEEDUIVEL Zeeduivel met pancetta, ratatouille en saffraan beurre blanc Monkfish with pancetta, ratatouille and saffron beurre blanc	29
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk met frites en een frisse komkommersalade Two soles of 250 grams each, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad	29.5	DORADE Hele dorade met sojabonen, chorizo, courgette en aioli Whole dorado with soy beans, chorizo, zucchini and aioli	25
WILDE GAMBA 'S Ongepelde wilde gamba's met courgette en kruidenolie Unpeeled wild prawns with zucchini and herbal oil	28	KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Stellendamse garnalen, geklaarde boter en geserveerd met frites Lobster, boiled or grilled, with spinach, Stellendam shrimps, clarified butter and served with fries	29.5
ZALM Zalmfilet gemarineerd in miso met shiitake, taugé en paksoi Salmon fillet marinated in miso with shiitake, bean sprouts and paksoi	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

SIDES

FRITES / Fries	5
PADDENSTOELEN / Mushrooms	4,5
PARMEZAAN POLENTA / Parmesan cheese polenta	4,5
SPINAZIE / Spinach	4,5
ASPERGES / Asparagus	4,5

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	8
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 1985	16

GRAPPA

NONINO CHARDONNAY	7
NONINO MOSCATO	7
ALEXANDER AMARONE DI VALPOLICELLA	8

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	7
LIQOR 43	7
COINTREAU	7
DRAMBUIE	7
FRANGELICO	7
LIMONCELLO	7
KAHLUA	7
TIA MARIA	7
AMARETTO	8
GRAND MARNIER	8

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	7
TAWNY 10 YRS. OLD	9
LATE BOTTLED VINTAGE	8

DESSERTS

DESSERTS De hele dag te bestellen

AARDBEIEN ROMANOV Vanille-ijs, room, vodka en merengue Vanilla ice-cream, whipped cream, vodka and merengue RIETVALLEI, MUSCADEL, ZUID-AFRIKA 7	13	HIT ME! Een met vanillecrème gevulde chococube met witte chocolademousse, een brownie en karamelsaus A with vanilla cream filled chocolate cube with white chocolate mousse, a brownie and caramel sauce BANYULS, GRENACHE, FRANKRIJK 8	13
DAME BLANCHE Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus Catchy way served with vanilla ice cream and hot chocolat sauce BANYULS, GRENACHE, FRANKRIJK 8	11	YUZU TARTELETTE Yuzu met verveine, merengue en mascarpone-sinaasappelijs Yuzu with verbena, merengue and mascarpone orange ice cream PASS THE COOKIES!, VERDUZZO, ITALIË 8	11
CRÈME BRÛLÉE Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Traditional vanilla crème brûlée SAUTERNES, SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE, FRANKRIJK 9	11	CHOCOLATE LAVA CAKE Lava cake met witte chocolade-ijs Lava cake with white chocolate ice cream PEDRO XIMÉNEZ 1927, ALVEAR, SPANJE 9	11
LEMON CHEESECAKE Lemon cheesecake met rood fruit en frambozensorbet Lemon cheesecake with red fruits and raspberry sorbet SAUTERNES, SÉMILLON, SAUVIGNON BLANC, MUSCADELLE, FRANKRIJK 9	11	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 9	15

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 receptions (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 zalmalade Smoked salmon, avocado, red onion and salmon salad	14	TOAST GEROOKTE ZALM Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet met uitjes, kappertjes en bieslook Home smoked and sliced Scottish salmon with onions, capers and chives	17
SMASHED ZALM AVOCADO Boerenbrood met smashed avocado, gepocheerd ei en gerookte zalm Farmers bread with smashed avocado, poached egg and smoked salmon	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