

VOORGERECHTEN KOUD

Paling op toast	€ 12,00
<i>Gerookte palingfilet uit eigen rokerij</i>	
Zalmfilet op toast	€ 12,00
<i>Gerookte handuitgesneden Schotse Zalm uit eigen rokerij</i>	
Haring op toast	€ 8,50
<i>2 haringen vers van het mes</i>	
Avocado Garnalen	€ 10,50
<i>Gevulde avocado met Hollandse garnalen</i>	
Hollandse garnalencocktail	€ 10,50
<i>Handgepelde Hollandse garnalen als cocktail verwerkt in een groot glas</i>	
Wandeling van Simonis	€ 16,00
<i>Gerookte zalm, gerookte paling, Hollandse garnalen en crabsalade geserveerd met boerenbrood</i>	
Halve Kreeft	€ 16,00
<i>Halve kreeft gevuld met Hollandse garnalen</i>	

VOORGERECHTEN WARM

Gamba's in knoflookolie	€ 10,50
<i>Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken</i>	
Gegratineerde Mosselen	€ 10,50
<i>met verse kruiden, knoflook en oude kaas</i>	
Vongole	€ 14,50
<i>Italiaanse schelpjes in knoflookolie gebakken</i>	
Holtkamp garnalenkroketten	€ 11,50
<i>2 huisgemaakte garnalenkroketten met brood</i>	
Gegratineerde coquille	€ 10,50
<i>Onze klassieker met coquille, stukje zalm en huigemaakte champignon ragout</i>	
Kreeft thermidor	€ 16,00
<i>halve kreeft gevuld en gratineerd met kaas</i>	

SOEPEN

Kreeftensoep	€ 9,50
<i>Onze bekende kreeftensoep uit eigen keuken</i>	
Simonis soep	€ 9,50
<i>Onze eigen vissoep met lekker veel vis erin</i>	
Bouillabaisse	€ 8,00
<i>Een lichte, Franse vissoep met alleen witvis</i>	

OESTERS

Al onze oesters worden geserveerd op ijs met citroen en vinaigrette

6 Gillardeau nr 4 € 20,50

9 Gillardeau nr 4 € 28,00

Een kleine Franse oester afkomstig uit Normandië

6 fines de claire nr 4 € 13,00

9 fines de claire nr 4 € 18,50

Een volle oester van het huis Gillardeau

VAN ONZE FRUITS DE MER BAR

Fruits de mer

Een waanzinnige creatie van diverse soorten schaal- en schelpdieren in een toren geserveerd

Mini fruits de mer € 32,50

1 persoons schaal € 45,00

2 persoons schaal € 88,50

3 persoons schaal € 120,00

Plateau de crustaces

Een waanzinnige creatie van diverse soorten schaaldieren

1 persoons schaal € 47,50

SIMONIS KEUKENSPECIALITEITEN

Al deze hoofdgerechten worden geserveerd met frites of stokbrood en koolsalade

Pan gekookte Jumbo mosselen € 19,50

Op Zeeuwse wijze gekookt met groente, witte wijn, roomboter en zeewater

Knoflook wokmosselen € 19,50

Op Franse wijze uit de wok met knoflook, peterselie en grof zeezout

Sliptong € 20,50

3 stuks in roomboter gebakken

Grootmiddelton € 25,00

300-400 gram groot, klassiek in roomboter gebakken

Tonijnfilet van de grill € 23,50

Gegrild, geserveerd met honing-ketjapsaus

Zwaardvisfilet van de grill € 23,50

Van de grill met een spicy knoflookolie

Zalm v/d Grill € 21,00

Geserveerd met roergebakken groente en kreeftensaus

Wokgamba's € 18,00

Kleine gamba's gewokt in verse knoflook

Grote Gamba's € 22,00

Gewokt in onze beroemde Spaanse marinade

Zeebaars uit de oven € 19,00

Gevuld en in zijn geheel gegaard in de oven

Dorade € 19,00

Gevuld en in zijn geheel gegaard in de oven

Canadese Kreeft € 30,00

Hele kreeft gekookt, geserveerd met warme botersaus

MAALTIJDSALADES

Frisse salade € 7,50

Caesar salade met gambas € 15,00

Caesar salade met gerookte zalm € 15,00

Caesar salade met tonijn van de grill € 18,00

HOOFDGERECHTEN SCHOTELS GEBAKKEN VIS

Al deze hoofdgerechten worden geserveerd met frites of stokbrood en koolsalade

Kibbeling <i>Onze klassieker, kleine stukjes gebakken vis</i>	€ 16,00
Lekkerbek <i>Mooi stuk verse kabeljauw filet gebakken</i>	€ 17,00
Grote Schol <i>Dikke Hollandse schol gebakken</i>	€ 14,50
Scholfilet <i>Mooie Hollandse platvis gebakken</i>	€ 16,50
Garnalen <i>Gepelde garnalen met een krokant laagje</i>	€ 19,00
Chinese Garnalen <i>Gefrituurde garnalen met een staartje</i>	€ 17,00
Calamari fritti <i>Inktvisringen in een krokant laagje gebakken</i>	€ 16,00
Mosselen <i>Zeeuwse gebakken mosselen krokant gebakken</i>	€ 16,00
Sardines <i>8 Portugese sardines in droge bloem gebakken</i>	€ 14,50
Rode Poon <i>Heerlijke noordzee vis om van de graat af te eten</i>	€ 14,50