

## **BROODJES ZACHT**

*(tot 17.00 uur)*

**Ook met pistolet wit/bruin**

+ € 1,00

<b>Broodje zalm</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Broodje paling</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Broodje Hollandse garnalen</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Broodje grote Noorse garnalen</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Broodje haring</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Broodje makreel</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Broodje heilbotfilet</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Broodje krabsalade</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Broodje tonijnsalade</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Broodje zalmsalade</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Broodje garnalensalade</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Broodje tonijn-makreelsalade</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Broodje kalfskroket</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Broodje garnalenkroket van Holtkamp</b>	<b>€ 3,50</b>

## **LUXE BROODJES**

*(Tot 17.00 uur)*

<b>Clubsandwich zalm</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Clubsandwich tonijn</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>New York bagel met gerookte zalm</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Kaas-uienbrood met tonijnsalade</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Garnalenkroket volgens Belgisch recept</b>	<b>€ 9,00</b>

## WITTE WIJNEN

### huiswijn: Torres Viña sol

*Een lichtgele, ronde wijn met een opwekkende, frisse, lichtkruidige smaak. Vriendelijk en toegankelijk.*

---

Glas	€ 3,75
------	--------

---

Fles 75 cl	€ 14,00
------------	---------

---

### Principato Pinot Grigio

---

Glas	€ 4,00
------	--------

---

Fles 75 cl	€ 15,00
------------	---------

---

### Torres Gran Viña Chardonnay

*Het oudere broertje uit de Torres-familie. Een mooie volle rode chardonnay. ideaal wijntje bij alle visgerechten.*

---

Glas	€ 5,00
------	--------

---

Fles	€ 17,50
------	---------

---

### Revelation Chardonnay

*Lichte goudgele kleur, met de intense aromas van witte bloemen, acacias en exotisch fruit. Een kruidige, ronde wijn met een lange, krachtige afdrank.*

---

Fles	€ 17,50
------	---------

---

### Chablis la Roche

*Bleekgouden wijn met een lichtgroene weerschijn, een bijzonder fris, en mineralig bouquet en een heerlijke, krachtige, doch droge smaak.*

---

Fles	€ 19,50
------	---------

## RODE WIJN

### Huiswijn: Torres sangre de toro

*Droge, smeelige smaak en goedgevulde wijn met een zoete zoete en vlezige van geweldige pruimen*

---

Glas	€ 3,75
------	--------

---

Fles 75 cl	€ 14,50
------------	---------

### ROSÉ WIJNEN

**AIX Rose** € 22,50

**Principato Blush Rose** € 17,50

#### **Torres de Casta Rosado**

*Een volle, vriendelijke rosé met bessenachtige aroma's en een vleugje Mediterrane kruiden. Een altijd-goerd rosé.*

**Glas** € 3,75

**Fles 75 cl** € 14,50

### DRANKEN

#### Flesjes frisdranken

**Coca-Cola** € 2,50

**Coca-Cola light** € 2,50

**Coca-Cola zero** € 2,50

**Fanta orange** € 2,50

**Fanta cassis** € 2,50

**Sprite** € 2,50

**Nestea** € 2,50

**Tonic** € 2,50

**Bitter lemon** € 2,50

**Rivella** € 2,50

**Ginger ale** € 2,50

**Sourcy blauw** € 2,25

<b>Sourcy rood</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Panna gr. 0,75l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Pellegrino gr. 0,75l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Verse jus d`orange</b>	<b>€ 2,95</b>
<b>Appelsap</b>	<b>€ 1,75</b>
<b>Chocomel</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Fristi</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Halfvolle melk</b>	<b>€ 1,75</b>
<b>Bieren</b>	
<b>Heineken tap klein</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Heineken tap groot</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Jupiler malt</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Huiswijnen</b>	
<b>Wit</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Rood</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Rosé</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Sterke dranken</b>	
<b>Jonge borrel</b>	<b>€ 2,75</b>
<b>Rode port</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Baileys</b>	<b>€ 3,75</b>

<b>Tia Maria</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Cointreau</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Drambuie</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Amaretto</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Frangelico</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Licor 43</b>	<b>€ 3,75</b>
<b>Jameson</b>	<b>€ 3,75</b>

## **DRANKEN**

### **Flesjes frisdranken**

<b>Coca-Cola</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Coca-Cola light</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Coca-Cola zero</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Fanta orange</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Fanta cassis</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Sprite</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Nestea</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Tonic</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Bitter lemon</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Rivella</b>	<b>€ 2,50</b>

<b>Ginger ale</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Sourcy blauw</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Sourcy rood</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Panna gr. 0,75l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Pellegrino gr. 0,75l</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Verse jus d`orange</b>	<b>€ 2,95</b>
<b>Appelsap</b>	<b>€ 1,75</b>
<b>Chocomel</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Fristi</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Halfvolle melk</b>	<b>€ 1,75</b>
<b>Bieren</b>	
<b>Heineken tap klein</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Heineken tap groot</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Jupiler malt</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Huiswijnen</b>	
<b>Wit</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Rood</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Rosé</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Sterke dranken</b>	
<b>Jonge borrel</b>	<b>€ 2,75</b>

<b>Rode port</b>	€ 3,75
<b>Baileys</b>	€ 3,75
<b>Tia Maria</b>	€ 3,75
<b>Grand Marnier</b>	€ 3,75
<b>Cointreau</b>	€ 3,75
<b>Drambuie</b>	€ 3,75
<b>Amaretto</b>	€ 3,75
<b>Frangelico</b>	€ 3,75
<b>Licor 43</b>	€ 3,75
<b>Jameson</b>	€ 3,75

## DESSERTS

<b>Frambozentunnel</b>	€ 4,95
<i>Frambozenijs, met frambozensaus en slagroom</i>	
<b>Pistache bag</b>	€ 4,95
<i>Pistacheroomijs, gevuld met amandelen</i>	
<b>Omelette Sibérienne</b>	€ 4,95
<i>Gevuld met vanilleroomijs, gedecoreerd met gebrand eiwitschuim</i>	
<b>Strawberry cheesecake</b>	€ 4,95
<i>New York Cheesecakeijjn met stukjes koek en aardbeiensaus</i>	
<b>Roodfruit vanillemarsepijn</b>	€ 4,95
<i>Roomijs van rood fruit, verpakt in vanillemarsepijn</i>	



## DESSERTS

<b>Frambozentunnel</b>	€ 4,95
<i>Frambozenijs, met frambozensaus en slagroom</i>	
<b>Pistache bag</b>	€ 4,95
<i>Pistacheroomijs, gevuld met amandelen</i>	
<b>Omelette Sibérienne</b>	€ 4,95
<i>Gevuld met vanilleroomijs, gedecoreerd met gebrand eiwitschuim</i>	
<b>Strawberry cheesecake</b>	€ 4,95
<i>New York Cheesecakeijn met stukjes koek en aardbeiensaus</i>	
<b>Roodfruit vanillemarsepijn</b>	€ 4,95
<i>Roomijs van rood fruit, verpakt in vanillemarsepijn</i>	

## DESSERTS

<b>Frambozentunnel</b>	€ 4,95
<i>Frambozenijs, met frambozensaus en slagroom</i>	
<b>Pistache bag</b>	€ 4,95
<i>Pistacheroomijs, gevuld met amandelen</i>	
<b>Omelette Sibérienne</b>	€ 4,95
<i>Gevuld met vanilleroomijs, gedecoreerd met gebrand eiwitschuim</i>	
<b>Strawberry cheesecake</b>	€ 4,95
<i>New York Cheesecakeijn met stukjes koek en aardbeiensaus</i>	
<b>Roodfruit vanillemarsepijn</b>	€ 4,95
<i>Roomijs van rood fruit, verpakt in vanillemarsepijn</i>	

## DESSERTS

<b>Frambozentunnel</b>	€ 4,95
<i>Frambozenijs, met frambozensaus en slagroom</i>	
<b>Pistache bag</b>	€ 4,95
<i>Pistacheroomijs, gevuld met amandelen</i>	
<b>Omelette Sibérienne</b>	€ 4,95
<i>Gevuld met vanilleroomijs, gedecoreerd met gebrand eiwitschuim</i>	
<b>Strawberry cheesecake</b>	€ 4,95
<i>New York Cheesecakeijn met stukjes koek en aardbeiensaus</i>	
<b>Roodfruit vanillemarsepijn</b>	€ 4,95
<i>Roomijs van rood fruit, verpakt in vanillemarsepijn</i>	

## **KOFFIE`S**

<b>Koffie</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Thee</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Espresso</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Koffie verkeerd</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Warme chocomel</b>	<b>€ 2,75</b>

## **KOFFIE`S**

<b>Koffie</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Thee</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Espresso</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Koffie verkeerd</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Warme chocomel</b>	<b>€ 2,75</b>

## **KOFFIE`S**

<b>Koffie</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Thee</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Espresso</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Koffie verkeerd</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Warme chocomel</b>	<b>€ 2,75</b>

## **KOFFIE`S**

<b>Koffie</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Thee</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Espresso</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>Koffie verkeerd</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>€ 2,25</b>
<b>Warme chocomel</b>	<b>€ 2,75</b>

## SPECIALE KOFFIE`S

<b>Irish coffee</b> <i>Jameson</i>	€ 5,50
<b>Baileys coffee</b>	€ 5,50
<b>Italian coffee</b> <i>Amaretto</i>	€ 5,50
<b>Spanish coffee</b> <i>Licor 43</i>	€ 5,50
<b>French coffee</b> <i>Grand Marnier</i>	€ 5,50

## SPECIALE KOFFIE`S

<b>Irish coffee</b> <i>Jameson</i>	€ 5,50
<b>Baileys coffee</b>	€ 5,50
<b>Italian coffee</b> <i>Amaretto</i>	€ 5,50
<b>Spanish coffee</b> <i>Licor 43</i>	€ 5,50
<b>French coffee</b> <i>Grand Marnier</i>	€ 5,50

## SPECIALE KOFFIE`S

<b>Irish coffee</b> <i>Jameson</i>	€ 5,50
<b>Baileys coffee</b>	€ 5,50
<b>Italian coffee</b> <i>Amaretto</i>	€ 5,50
<b>Spanish coffee</b> <i>Licor 43</i>	€ 5,50
<b>French coffee</b> <i>Grand Marnier</i>	€ 5,50

## SPECIALE KOFFIE`S

<b>Irish coffee</b> <i>Jameson</i>	€ 5,50
<b>Baileys coffee</b>	€ 5,50
<b>Italian coffee</b> <i>Amaretto</i>	€ 5,50
<b>Spanish coffee</b> <i>Licor 43</i>	€ 5,50
<b>French coffee</b> <i>Grand Marnier</i>	€ 5,50

## VOORGERECHTEN KOUD

<b>Palingfilet op toast</b> <i>Gerookte palingfilet uit eigen rokerij</i>	€ 9,50
<b>Gerookte zalmfilet op toast</b> <i>Handgesneden Schotse zalm uit eigen rokerij</i>	€ 9,50
<b>Haring op toast</b> <i>2 haringen, geserveerd op toast</i>	€ 6,50
<b>Hollandse garnalencocktail</b> <i>Handgepelde garnalen, geserveerd met cocktailsaus</i>	€ 10,00
<b>Wandeling van Simonis</b> <i>Combinatie van Hollandse garnalen, gerookte paling, gerookte zalm en krabsalade</i>	€ 13,50
<b>Sashimi-style</b> <i>Van Noorse zalmlende en big-eye-tonijnfilet</i>	€ 12,50

## VOORGERECHTEN KOUD

<b>Palingfilet op toast</b> <i>Gerookte palingfilet uit eigen rokerij</i>	€ 9,50
<b>Gerookte zalmfilet op toast</b> <i>Handgesneden Schotse zalm uit eigen rokerij</i>	€ 9,50
<b>Haring op toast</b> <i>2 haringen, geserveerd op toast</i>	€ 6,50
<b>Hollandse garnalencocktail</b> <i>Handgepelde garnalen, geserveerd met cocktailsaus</i>	€ 10,00
<b>Wandeling van Simonis</b> <i>Combinatie van Hollandse garnalen, gerookte paling, gerookte zalm en krabsalade</i>	€ 13,50
<b>Sashimi-style</b> <i>Van Noorse zalmlende en big-eye-tonijnfilet</i>	€ 12,50

## VOORGERECHTEN KOUD

<b>Palingfilet op toast</b>	€ 9,50
<i>Gerookte palingfilet uit eigen rokerij</i>	
<b>Gerookte zalmfilet op toast</b>	€ 9,50
<i>Handgesneden Schotse zalm uit eigen rokerij</i>	
<b>Haring op toast</b>	€ 6,50
<i>2 haringen, geserveerd op toast</i>	
<b>Hollandse garnalencocktail</b>	€ 10,00
<i>Handgepelde garnalen, geserveerd met cocktailsaus</i>	
<b>Wandeling van Simonis</b>	€ 13,50
<i>Combinatie van Hollandse garnalen, gerookte paling, gerookte zalm en krabsalade</i>	
<b>Sashimi-style</b>	€ 12,50
<i>Van Noorse zalmlende en big-eye-tonijnfilet</i>	

## VOORGERECHTEN KOUD

<b>Palingfilet op toast</b>	€ 9,50
<i>Gerookte palingfilet uit eigen rokerij</i>	
<b>Gerookte zalmfilet op toast</b>	€ 9,50
<i>Handgesneden Schotse zalm uit eigen rokerij</i>	
<b>Haring op toast</b>	€ 6,50
<i>2 haringen, geserveerd op toast</i>	
<b>Hollandse garnalencocktail</b>	€ 10,00
<i>Handgepelde garnalen, geserveerd met cocktailsaus</i>	
<b>Wandeling van Simonis</b>	€ 13,50
<i>Combinatie van Hollandse garnalen, gerookte paling, gerookte zalm en krabsalade</i>	
<b>Sashimi-style</b>	€ 12,50
<i>Van Noorse zalmlende en big-eye-tonijnfilet</i>	

## VOORGERECHTEN WARM

<b>Gamba`s in knoflookolie</b>	€ 9,00
<i>Gepelde gamba`s, gebakken met knoflook en Spaanse pepers</i>	
<b>6 Escargots</b>	€ 6,50
<i>Uit de oven, gratineerd, met kruidenboter</i>	
<b>Vongole</b>	€ 9,00
<i>Kleine venusschelpen, in knoflookolie gebakken</i>	
<b>Kreeften-bisque</b>	€ 8,50
<i>Huisgemaakte, romige, volle bisque</i>	
<b>simonis soep</b>	€ 7,50
<i>Onze bekende soep, met lekker veel vis erin</i>	
<b>Belgische garnelenkroketten</b>	€ 9,00
<i>2 huisgemaakte garnelenkroketten, geserveerd met brood</i>	
<b>Coquilles</b>	€ 10,00
<i>Gegrilde coquilles, geserveerd met een kreeftenroomsaus</i>	

## VOORGERECHTEN WARM

<b>Gamba`s in knoflookolie</b>	€ 9,00
<i>Gepelde gamba`s, gebakken met knoflook en Spaanse pepers</i>	
<b>6 Escargots</b>	€ 6,50
<i>Uit de oven, gratineerd, met kruidenboter</i>	
<b>Vongole</b>	€ 9,00
<i>Kleine venusschelpen, in knoflookolie gebakken</i>	
<b>Kreeften-bisque</b>	€ 8,50
<i>Huisgemaakte, romige, volle bisque</i>	
<b>simonis soep</b>	€ 7,50
<i>Onze bekende soep, met lekker veel vis erin</i>	
<b>Belgische garnelenkroketten</b>	€ 9,00
<i>2 huisgemaakte garnelenkroketten, geserveerd met brood</i>	
<b>Coquilles</b>	€ 10,00
<i>Gegrilde coquilles, geserveerd met een kreeftenroomsaus</i>	

## VOORGERECHTEN WARM

<b>Gamba`s in knoflookolie</b>	€ 9,00
<i>Gepelde gamba`s, gebakken met knoflook en Spaanse pepers</i>	
<b>6 Escargots</b>	€ 6,50
<i>Uit de oven, gratineerd, met kruidenboter</i>	
<b>Vongole</b>	€ 9,00
<i>Kleine venusschelpen, in knoflookolie gebakken</i>	
<b>Kreeften-bisque</b>	€ 8,50
<i>Huisgemaakte, romige, volle bisque</i>	
<b>simonis soep</b>	€ 7,50
<i>Onze bekende soep, met lekker veel vis erin</i>	
<b>Belgische garnelenkroketten</b>	€ 9,00
<i>2 huisgemaakte garnelenkroketten, geserveerd met brood</i>	
<b>Coquilles</b>	€ 10,00
<i>Gegrilde coquilles, geserveerd met een kreeftenroomsaus</i>	

## VOORGERECHTEN WARM

<b>Gamba`s in knoflookolie</b>	€ 9,00
<i>Gepelde gamba`s, gebakken met knoflook en Spaanse pepers</i>	
<b>6 Escargots</b>	€ 6,50
<i>Uit de oven, gratineerd, met kruidenboter</i>	
<b>Vongole</b>	€ 9,00
<i>Kleine venusschelpen, in knoflookolie gebakken</i>	
<b>Kreeften-bisque</b>	€ 8,50
<i>Huisgemaakte, romige, volle bisque</i>	
<b>simonis soep</b>	€ 7,50
<i>Onze bekende soep, met lekker veel vis erin</i>	
<b>Belgische garnelenkroketten</b>	€ 9,00
<i>2 huisgemaakte garnelenkroketten, geserveerd met brood</i>	
<b>Coquilles</b>	€ 10,00
<i>Gegrilde coquilles, geserveerd met een kreeftenroomsaus</i>	



## OESTERS

6 of 9 oesters, geserveerd met citroen

**6 Fines de claire (6 stuks)** € 14,00

**9 Fines de claire (9 stuks)** € 20,00

*Kleine franse oester, afkomstig uit Normandië*

**6 Gillardeau nr.2 (6 stuks)** € 20,00

**9 Gillardeau nr.2 (9 stuks)** € 25,00

*Frankrijks beste oester, groot en vol*

## OESTERS

6 of 9 oesters, geserveerd met citroen

**6 Fines de claire (6 stuks)** € 14,00

**9 Fines de claire (9 stuks)** € 20,00

*Kleine franse oester, afkomstig uit Normandië*

**6 Gillardeau nr.2 (6 stuks)** € 20,00

**9 Gillardeau nr.2 (9 stuks)** € 25,00

*Frankrijks beste oester, groot en vol*

## OESTERS

6 of 9 oesters, geserveerd met citroen

**6 Fines de claire (6 stuks)** € 14,00

**9 Fines de claire (9 stuks)** € 20,00

*Kleine franse oester, afkomstig uit Normandië*

**6 Gillardeau nr.2 (6 stuks)** € 20,00

**9 Gillardeau nr.2 (9 stuks)** € 25,00

*Frankrijks beste oester, groot en vol*

## OESTERS

6 of 9 oesters, geserveerd met citroen

**6 Fines de claire (6 stuks)** € 14,00

**9 Fines de claire (9 stuks)** € 20,00

*Kleine franse oester, afkomstig uit Normandië*

**6 Gillardeau nr.2 (6 stuks)** € 20,00

**9 Gillardeau nr.2 (9 stuks)** € 25,00

*Frankrijks beste oester, groot en vol*

## OESTERS

6 of 9 oesters, geserveerd met citroen

**6 Fines de claire (6 stuks)** € 14,00

**9 Fines de claire (9 stuks)** € 20,00

*Kleine franse oester, afkomstig uit Normandië*

**6 Gillardeau nr.2 (6 stuks)** € 20,00

**9 Gillardeau nr.2 (9 stuks)** € 25,00

*Frankrijks beste oester, groot en vol*

## OESTERS

6 of 9 oesters, geserveerd met citroen

**6 Fines de claire (6 stuks)** € 14,00

**9 Fines de claire (9 stuks)** € 20,00

*Kleine franse oester, afkomstig uit Normandië*

**6 Gillardeau nr.2 (6 stuks)** € 20,00

**9 Gillardeau nr.2 (9 stuks)** € 25,00

*Frankrijks beste oester, groot en vol*

## OESTERS

*6 of 9 oesters, geserveerd met citroen*

**6 Fines de claire (6 stuks)** € 14,00

**9 Fines de claire (9 stuks)** € 20,00

*Kleine franse oester, afkomstig uit Normandië*

**6 Gillardeau nr.2 (6 stuks)** € 20,00

**9 Gillardeau nr.2 (9 stuks)** € 25,00

*Frankrijks beste oester, groot en vol*

## OESTERS

*6 of 9 oesters, geserveerd met citroen*

**6 Fines de claire (6 stuks)** € 14,00

**9 Fines de claire (9 stuks)** € 20,00

*Kleine franse oester, afkomstig uit Normandië*

**6 Gillardeau nr.2 (6 stuks)** € 20,00

**9 Gillardeau nr.2 (9 stuks)** € 25,00

*Frankrijks beste oester, groot en vol*

## SALADES

*Onze salades kunnen als voorgerecht, hoofdgerecht of als bijgerecht geserveerd worden*

**Frisse salade** € 6,00

*Groene salade, ideaal als bijgerecht*

**Caesarsalade met gambas** € 14,50

*klassieke salade met gepelde gamba`s, in knoflook gebakken*

**Salade met tonijn** € 16,50

*Salade met gegrilde tonijnstukjes, op basis van een honing-ketjapdressing*

## SALADES

Onze salades kunnen als voorgerecht, hoofdgerecht of als bijgerecht geserveerd worden

**Frisse salade** € 6,00

*Groene salade, ideaal als bijgerecht*

**Caesarsalade met gambas** € 14,50

*klassieke salade met gepelde gamba`s, in knoflook gebakken*

**Salade met tonijn** € 16,50

*Salade met gegrilde tonijnstukjes, op basis van een honing-ketjap dressing*

## SALADES

Onze salades kunnen als voorgerecht, hoofdgerecht of als bijgerecht geserveerd worden

**Frisse salade** € 6,00

*Groene salade, ideaal als bijgerecht*

**Caesarsalade met gambas** € 14,50

*klassieke salade met gepelde gamba`s, in knoflook gebakken*

**Salade met tonijn** € 16,50

*Salade met gegrilde tonijnstukjes, op basis van een honing-ketjap dressing*

## SALADES

Onze salades kunnen als voorgerecht, hoofdgerecht of als bijgerecht geserveerd worden

**Frisse salade** € 6,00

*Groene salade, ideaal als bijgerecht*

**Caesarsalade met gambas** € 14,50

*klassieke salade met gepelde gamba`s, in knoflook gebakken*

**Salade met tonijn** € 16,50

*Salade met gegrilde tonijnstukjes, op basis van een honing-ketjap dressing*

## HOOFDGERECHTEN GEBAKKEN VIS

*Al deze gerechten worden geserveerd met frites of brood en salade*

<b>Kibbeling</b> <i>Onze klassieker, kleine stukjes gebakken vis</i>	€ 14,00
<b>Lekkerbek</b> <i>Mooi stuk verse kabeljauw filet gebakken</i>	€ 11,00
<b>Schol</b> <i>Mooie Hollandse schol, in volle melk gebakken</i>	€ 12,50
<b>Scholfilet</b> <i>Puur Hollands product, helemaal zonder graat</i>	€ 14,00
<b>Garnalen</b> <i>Gefrituurde garnalen met een krokant laagje</i>	€ 15,00
<b>Chinese garnalen</b> <i>Gefrituurde garnalen met een staartje</i>	€ 14,00
<b>Inktvisringen</b> <i>Inktvis, gebakken met een krokant laagje</i>	€ 14,00
<b>Mosselen</b> <i>Gepaneerde Zeeuwse mosselen</i>	€ 14,00
<b>Tongscharfilet</b> <i>Mooi stuk gebakken witvis met een zachte smaak</i>	€ 12,00
<b>Rode poon</b> <i>Lekker gebakken Hollands visje</i>	€ 11,00

## HOOFDGERECHTEN GEBAKKEN VIS

*Al deze gerechten worden geserveerd met frites of brood en salade*

<b>Kibbeling</b> <i>Onze klassieker, kleine stukjes gebakken vis</i>	€ 14,00
<b>Lekkerbek</b> <i>Mooi stuk verse kabeljauw filet gebakken</i>	€ 11,00
<b>Schol</b> <i>Mooie Hollandse schol, in volle melk gebakken</i>	€ 12,50
<b>Scholfilet</b> <i>Puur Hollands product, helemaal zonder graat</i>	€ 14,00
<b>Garnalen</b> <i>Gefrituurde garnalen met een krokant laagje</i>	€ 15,00
<b>Chinese garnalen</b> <i>Gefrituurde garnalen met een staartje</i>	€ 14,00
<b>Inktvisringen</b> <i>Inktvis, gebakken met een krokant laagje</i>	€ 14,00
<b>Mosselen</b> <i>Gepaneerde Zeeuwse mosselen</i>	€ 14,00
<b>Tongscharfilet</b> <i>Mooi stuk gebakken witvis met een zachte smaak</i>	€ 12,00
<b>Rode poon</b> <i>Lekker gebakken Hollands visje</i>	€ 11,00

## HOOFDGERECHTEN GEBAKKEN VIS

*Al deze gerechten worden geserveerd met frites of brood en salade*

<b>Kibbeling</b> <i>Onze klassieker, kleine stukjes gebakken vis</i>	€ 14,00
<b>Lekkerbek</b> <i>Mooi stuk verse kabeljauw filet gebakken</i>	€ 11,00
<b>Schol</b> <i>Mooie Hollandse schol, in volle melk gebakken</i>	€ 12,50
<b>Scholfilet</b> <i>Puur Hollands product, helemaal zonder graat</i>	€ 14,00
<b>Garnalen</b> <i>Gefrituurde garnalen met een krokant laagje</i>	€ 15,00
<b>Chinese garnalen</b> <i>Gefrituurde garnalen met een staartje</i>	€ 14,00
<b>Inktvisringen</b> <i>Inktvis, gebakken met een krokant laagje</i>	€ 14,00
<b>Mosselen</b> <i>Gepaneerde Zeeuwse mosselen</i>	€ 14,00
<b>Tongscharfilet</b> <i>Mooi stuk gebakken witvis met een zachte smaak</i>	€ 12,00
<b>Rode poon</b> <i>Lekker gebakken Hollands visje</i>	€ 11,00

## HOOFDGERECHTEN GEBAKKEN VIS

*Al deze gerechten worden geserveerd met frites of brood en salade*

<b>Kibbeling</b> <i>Onze klassieker, kleine stukjes gebakken vis</i>	€ 14,00
<b>Lekkerbek</b> <i>Mooi stuk verse kabeljauw filet gebakken</i>	€ 11,00
<b>Schol</b> <i>Mooie Hollandse schol, in volle melk gebakken</i>	€ 12,50
<b>Scholfilet</b> <i>Puur Hollands product, helemaal zonder graat</i>	€ 14,00
<b>Garnalen</b> <i>Gefrituurde garnalen met een krokant laagje</i>	€ 15,00
<b>Chinese garnalen</b> <i>Gefrituurde garnalen met een staartje</i>	€ 14,00
<b>Inktvisringen</b> <i>Inktvis, gebakken met een krokant laagje</i>	€ 14,00
<b>Mosselen</b> <i>Gepaneerde Zeeuwse mosselen</i>	€ 14,00
<b>Tongscharfilet</b> <i>Mooi stuk gebakken witvis met een zachte smaak</i>	€ 12,00
<b>Rode poot</b> <i>Lekker gebakken Hollands visje</i>	€ 11,00

## MOSSELSPECIALITEITEN

<b>Pan gerookte mosselen</b> <i>Zeeuwse mosselen gekookt, met verse groenten en witte wijn</i>	€ 17,50
<b>Knoflook mosselen</b> <i>Op Franse wijzen met knoflook gewokt</i>	€ 17,50

## MOSSELSPECIALITEITEN

<b>Pan gerookte mosselen</b> <i>Zeeuwse mosselen gekookt, met verse groenten en witte wijn</i>	€ 17,50
<b>Knoflook mosselen</b> <i>Op Franse wijzen met knoflook gewokt</i>	€ 17,50



## **MOSSELSPECIALITEITEN**

### **Pan gerookte mosselen**

€ 17,50

*Zeeuwse mosselen gekookt, met verse groenten en witte wijn*

---

### **Knoflook mosselen**

€ 17,50

*Op Franse wijzen met knoflook gewokt*

---

## **MOSSELSPECIALITEITEN**

### **Pan gerookte mosselen**

€ 17,50

*Zeeuwse mosselen gekookt, met verse groenten en witte wijn*

---

### **Knoflook mosselen**

€ 17,50

*Op Franse wijzen met knoflook gewokt*

---

## HOOFDGERECHTEN KEUKENSPECIALITEITEN

*Alle keukenspecialiteiten worden geserveerd met frites of brood en salade*

<b>Sliptong</b> <i>3 stuks, in roomboter gebakken</i>	€ 16,50
<b>Grote tong</b> <i>Klassieker, in rooboter gebakken</i>	€ 20,00
<b>Tonijn van de grill</b> <i>Geserveerd met onze beroemde honing-ketjapsaus</i>	€ 20,00
<b>Zwaardvis van de grill</b> <i>Op Portugese wijze bereid met een spicy knoflookolie</i>	€ 19,50
<b>Zalm van de grill</b> <i>Geserveerd met kreeften-roomsaus</i>	€ 18,00
<b>Mixed grill Simonis</b> <i>Combinatie van zalm, tonijn en 2 gamba`s</i>	€ 20,00
<b>Wilde-visspiezen</b> <i>2 speizen van wilde zalm en kabeljauw, geserveerd met honing-ketjapsaus</i>	€ 15,95
<b>Coquilles Saint Jacques</b> <i>6 gegrilde coquilles, geserveerd met kreeften-roomsaus</i>	€ 19,50
<b>Knoflook-gamba`s</b> <i>Wilde gamba`s in knoflook gewokt</i>	€ 17,50
<b>Grote gamba`s</b> <i>Uit de wok met spaanse knoflookmarinade</i>	€ 18,00
<b>Garnalen acquille schotel</b> <i>Gepelde garnalen, op Spaanse wijze gebakken</i>	€ 17,50
<b>Italiaanse Vongole schotel</b> <i>Kleine venusschelpen in knoflookolie gebakken</i>	€ 18,00
<b>Zeebaars uit de oven</b> <i>Gemarineerde zeebaars, gevuld met verse groenten, uit de oven</i>	€ 17,50
<b>Dorade uit de oven</b> <i>Gemarineerd en gevuld met verse groenten uit de oven</i>	€ 17,50
<b>Gekookte kreeft</b> <i>Hele gekookte kreeft, afkomst Canada</i>	€ 24,50

## HOOFDGERECHTEN KEUKENSPECIALITEITEN

*Alle keukenspecialiteiten worden geserveerd met frites of brood en salade*

<b>Sliptong</b> <i>3 stuks, in roomboter gebakken</i>	€ 16,50
<b>Grote tong</b> <i>Klassieker, in rooboter gebakken</i>	€ 20,00
<b>Tonijn van de grill</b> <i>Geserveerds met onze beroemde honing-ketjapsaus</i>	€ 20,00
<b>Zwaardvis van de grill</b> <i>Op Portugese wijze bereid met een spicy knoflookolie</i>	€ 19,50
<b>Zalm van de grill</b> <i>Geserveerd met kreeften-roomsaus</i>	€ 18,00
<b>Mixed grill Simonis</b> <i>Combinatie van zalm, tonijn en 2 gamba`s</i>	€ 20,00
<b>Wilde-visspiezen</b> <i>2 spiezen van wilde zalm en kabeljauw, geserveerd met honing-ketjapsaus</i>	€ 15,95
<b>Coquilles Saint Jacques</b> <i>6 gegrilde coquilles, geserveerd met kreeften-roomsaus</i>	€ 19,50
<b>Knoflook-gamba`s</b> <i>Wilde gamba`s in knoflook gewokt</i>	€ 17,50
<b>Grote gamba`s</b> <i>Uit de wok met spaanse knoflookmarinade</i>	€ 18,00
<b>Garnalen acquille schotel</b> <i>Gepelde garnalen, op Spaanse wijze gebakken</i>	€ 17,50
<b>Italiaanse Vongole schotel</b> <i>Kleine venusschelpen in knoflookolie gebakken</i>	€ 18,00
<b>Zeebaars uit de oven</b> <i>Gemarineerde zeebaars, gevuld met verse groenten, uit de oven</i>	€ 17,50
<b>Dorade uit de oven</b> <i>Gemarineerd en gevuld met verse groenten uit de oven</i>	€ 17,50
<b>Gekookte kreeft</b> <i>Hele gekookte kreeft, afkomst Canada</i>	€ 24,50

## HOOFDGERECHTEN KEUKENSPECIALITEITEN

*Alle keukenspecialiteiten worden geserveerd met frites of brood en salade*

<b>Sliptong</b> <i>3 stuks, in roomboter gebakken</i>	€ 16,50
<b>Grote tong</b> <i>Klassieker, in rooboter gebakken</i>	€ 20,00
<b>Tonijn van de grill</b> <i>Geserveerd met onze beroemde honing-ketjapsaus</i>	€ 20,00
<b>Zwaardvis van de grill</b> <i>Op Portugese wijze bereid met een spicy knoflookolie</i>	€ 19,50
<b>Zalm van de grill</b> <i>Geserveerd met kreeften-roomsaus</i>	€ 18,00
<b>Mixed grill Simonis</b> <i>Combinatie van zalm, tonijn en 2 gamba`s</i>	€ 20,00
<b>Wilde-visspiezen</b> <i>2 speizen van wilde zalm en kabeljauw, geserveerd met honing-ketjapsaus</i>	€ 15,95
<b>Coquilles Saint Jacques</b> <i>6 gegrilde coquilles, geserveerd met kreeften-roomsaus</i>	€ 19,50
<b>Knoflook-gamba`s</b> <i>Wilde gamba`s in knoflook gewokt</i>	€ 17,50
<b>Grote gamba`s</b> <i>Uit de wok met spaanse knoflookmarinade</i>	€ 18,00
<b>Garnalen acquille schotel</b> <i>Gepelde garnalen, op Spaanse wijze gebakken</i>	€ 17,50
<b>Italiaanse Vongole schotel</b> <i>Kleine venusschelpen in knoflookolie gebakken</i>	€ 18,00
<b>Zeebaars uit de oven</b> <i>Gemarineerde zeebaars, gevuld met verse groenten, uit de oven</i>	€ 17,50
<b>Dorade uit de oven</b> <i>Gemarineerd en gevuld met verse groenten uit de oven</i>	€ 17,50
<b>Gekookte kreeft</b> <i>Hele gekookte kreeft, afkomst Canada</i>	€ 24,50

## HOOFDGERECHTEN KEUKENSPECIALITEITEN

*Alle keukenspecialiteiten worden geserveerd met frites of brood en salade*

<b>Sliptong</b> <i>3 stuks, in roomboter gebakken</i>	€ 16,50
<b>Grote tong</b> <i>Klassieker, in rooboter gebakken</i>	€ 20,00
<b>Tonijn van de grill</b> <i>Geserveerds met onze beroemde honing-ketjapsaus</i>	€ 20,00
<b>Zwaardvis van de grill</b> <i>Op Portugese wijze bereid met een spicy knoflookolie</i>	€ 19,50
<b>Zalm van de grill</b> <i>Geserveerd met kreeften-roomsaus</i>	€ 18,00
<b>Mixed grill Simonis</b> <i>Combinatie van zalm, tonijn en 2 gamba`s</i>	€ 20,00
<b>Wilde-visspiezen</b> <i>2 speizen van wilde zalm en kabeljauw, geserveerd met honing-ketjapsaus</i>	€ 15,95
<b>Coquilles Saint Jacques</b> <i>6 gegrilde coquilles, geserveerd met kreeften-roomsaus</i>	€ 19,50
<b>Knoflook-gamba`s</b> <i>Wilde gamba`s in knoflook gewokt</i>	€ 17,50
<b>Grote gamba`s</b> <i>Uit de wok met spaanse knoflookmarinade</i>	€ 18,00
<b>Garnalen acquille schotel</b> <i>Gepelde garnalen, op Spaanse wijze gebakken</i>	€ 17,50
<b>Italiaanse Vongole schotel</b> <i>Kleine venusschelpen in knoflookolie gebakken</i>	€ 18,00
<b>Zeebaars uit de oven</b> <i>Gemarineerde zeebaars, gevuld met verse groenten, uit de oven</i>	€ 17,50
<b>Dorade uit de oven</b> <i>Gemarineerd en gevuld met verse groenten uit de oven</i>	€ 17,50
<b>Gekookte kreeft</b> <i>Hele gekookte kreeft, afkomst Canada</i>	€ 24,50

## KINDERMENU

Tot 12 jaar € 7,50

### Kibbeling

*Geserveerd met mayonaise, ketchup appelmoes en een ijsje!*

## **KINDERMENU**

*Tot 12 jaar € 7,50*

### **Kibbeling**

*Geserveerd met mayonaise, ketchup appelmoes en een ijsje!*

---

## **KINDERMENU**

*Tot 12 jaar € 7,50*

### **Kibbeling**

*Geserveerd met mayonaise, ketchup appelmoes en een ijsje!*

---

## **KINDERMENU**

*Tot 12 jaar € 7,50*

### **Kibbeling**

*Geserveerd met mayonaise, ketchup appelmoes en een ijsje!*

---