

## VOORGERECHTEN KOUD

*OVV prijswijzigingen*

<b>Paling op toast</b>	€ 13,50
<i>Gerookte palingfilet uit eigen rokerij</i>	
<b>Zalmfilet op toast</b>	€ 13,50
<i>Gerookte handuitgesneden Schotse Zalm uit eigen rokerij</i>	
<b>Haring op toast</b>	€ 8,50
<i>2 haringen vers van het mes</i>	
<b>Avocado Garnalen</b>	€ 11,00
<i>Gevulde avocado met Hollandse garnalen</i>	
<b>Hollandse garnalencocktail</b>	€ 17,50
<i>Handgepelde Hollandse garnalen als cocktail verwerkt in een groot glas</i>	
<b>Wandeling van Simonis</b>	€ 16,50
<i>Gerookte zalm, gerookte paling, Hollandse garnalen en crabsalade geserveerd met boerenbrood</i>	
<b>Halve Kreeft</b>	€ 18,50
<i>Halve kreeft gevuld met Hollandse garnalen</i>	

## VOORGERECHTEN WARM

<b>Gamba's in knoflookolie</b>	€ 12,50
<i>Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken</i>	
<b>Gegratineerde Mosselen</b>	€ 12,50
<i>met verse kruiden, knoflook en oude kaas</i>	
<b>Holtkamp garnalenkroketten</b>	€ 13,50
<i>2 huisgemaakte garnalenkroketten met brood</i>	
<b>Gegratineerde coquille</b>	€ 11,00
<i>Onze klassieker met coquille, stukje zalm en huigemaakte champignon ragout</i>	
<b>Kreeft thermidor</b>	€ 19,50
<i>halve kreeft gevuld en gratineerd met kaas</i>	

## SOEPEN

<b>Kreeftensoep</b>	€ 9,95
<i>Onze bekende kreeftensoep uit eigen keuken</i>	
<b>Simonis soep</b>	€ 9,95
<i>Onze eigen vissoep met lekker veel vis erin</i>	
<b>Bouillabaisse</b>	€ 8,50
<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** € 23,50

**9 Gillardeau nr 4** € 30,00

*Een kleine Franse oester afkomstig uit Normandië*

**6 fines de claire nr 4** € 14,00

**9 fines de claire nr 4** € 19,50

*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** € 47,50

**2 persoons schaal** € 90,00

**3 persoons schaal** € 125,00

#### 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** € 23,00

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

**Knoflook wokmosselen** € 23,50

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

**Sliptong** € 22,50

*3 stuks in roomboter gebakken*

**Tong** € 27,50

*300-400 gram groot, klassiek in roomboter gebakken*

**Tonijnfilet van de grill** € 24,00

*Gegrild, geserveerd met honing-ketjapsaus*

**Zwaardvisfilet van de grill** € 24,00

*Van de grill met een spicy knoflookolie*

**Zalm v/d Grill** € 22,50

*Geserveerd met roergebakken groente en kreeftensaus*

**Wokgamba`s** € 19,50

*Kleine gamba's gewokt in verse knoflook*

**Grote Gamba's** € 23,50

*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** € 32,50

*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** € 19,00

## HOOFDGERECHTEN SCHOTELS GEBAKKEN VIS

*Al deze hoofdgerechten worden geserveerd met frites of stokbrood en koolsalade*

<b>Kibbeling</b> <i>Onze klassieker, kleine stukjes gebakken vis</i>	€ 19,50
<b>Lekkerbek</b> <i>Mooi stuk verse kabeljauw filet gebakken</i>	€ 19,50
<b>Grote Schol</b> <i>Dikke Hollandse schol gebakken</i>	€ 18,50
<b>Scholfilet</b> <i>Mooie Hollandse platvis gebakken</i>	€ 19,50
<b>Garnalen</b> <i>Gepelde garnalen met een krokant laagje</i>	€ 19,00
<b>Chinese Garnalen</b> <i>Gefrituurde garnalen met een staartje</i>	€ 17,00
<b>Calamari fritti</b> <i>Inktvisringen in een krokant laagje gebakken</i>	€ 18,50
<b>Mosselen</b> <i>Zeeuwse gebakken mosselen krokant gebakken</i>	€ 16,00
<b>Sardines</b> <i>8 Portugese sardines in droge bloem gebakken</i>	€ 16,00
<b>Rode Poon</b> <i>Heerlijke noordzee vis om van de graat af te eten</i>	€ 16,00