

VOORGERECHTEN KOUD

OVV prijswijzigingen

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

VOORGERECHTEN WARM

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

SOEPEN

| | |
|---|--------|
| Kreeftensoep <i>Onze bekende kreeftensoep uit eigen keuken</i> | € 9,95 |
| Simonis soep <i>Onze eigen vissoep met lekker veel vis erin</i> | € 9,95 |
| Bouillabaisse <i>Een lichte, Franse vissoep met alleen witvis</i> | € 8,50 |

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

| | |
|---|---------|
| Kibbeling <i>Onze klassieker, kleine stukjes gebakken vis</i> | € 19,50 |
| Lekkerbek <i>Mooi stuk verse kabeljauw filet gebakken</i> | € 19,50 |
| Grote Schol <i>Dikke Hollandse schol gebakken</i> | € 18,50 |
| Scholfilet <i>Mooie Hollandse platvis gebakken</i> | € 19,50 |
| 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> | € 18,50 |
| Mosselen <i>Zeeuwse gebakken mosselen krokant gebakken</i> | € 16,00 |
| Sardines <i>8 Portugese sardines in droge bloem gebakken</i> | € 16,00 |
| Rode Poon <i>Heerlijke noordzee vis om van de graat af te eten</i> | € 16,00 |