

## VOORGERECHT

### Hollandse garnalencocktail

Avocado | cocktailsaus 13,50

### Tonijn rosbeef

Lente ui | sesam | wasabi 11,50

### Sushi

6 stuks | wasabi | soja 9,95

### Sushi

12 stuks | wasabi | soja 18,50

### Sashimi

Zalm | tonijn | sojasaus 13,75

### Coquille

Venkel | citrus | spek 13,75

### Plateau Schuitemaker

Gerookte zalm | paling | garnalen  
tonijn rosbeef 12,50

## FRUITS DE MER

Halve kreeft | langoustine | Noordzeekrab | Hollandse garnalen | oesters | Scheermessen | kokkels  
crevettes. (vanaf 2 pers. Geserveerd met brood, cocktailsaus en huisgemaakte mayonaise) 42,50 p.p.

Afhankelijk van aanvoer en seizoen, kan de samenstelling variëren.

## OESTERS



### Fine de Claire

mooie vlezige oester (6 stuks) 13,50

### Gillardeau Speciale

vol & stevig (6 stuks) 17,50

Gillardeau (3 stuks) & Fine de Claire  
(3 stuks) 15,50

### Gegratineerde oesters (met hollandaise)

### Fine de Claire

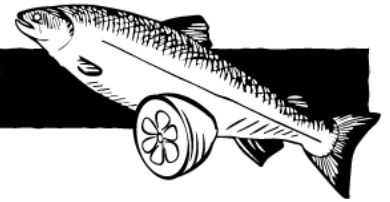
mooie vlezige oester (6 stuks) 16,-

### Gillardeau Speciale

vol & stevig (6 stuks) 20,-

Gillardeau (3 stuks) & Fine de Claire  
(3 stuks) 18,-

## HOOFDGERECHT



### Kabeljauw

Groene asperges | hollandaise 18,50

### Zalm

Doperwt | beurre blanc 19,50

### Tonijn

Paksoi | sesam | misoschuim 21,50

### Grote Zeetong

Roomboter | citroen | peterselie 28,50

### Scholfilet

Gegrilde groenten | chimichurri 17,50

### Gamba's a la plancha

Paksoi | rode pepermayonaise 27,50

### Mixed grill

Grote gamba | dagverse vis (2 soorten) 26,50

### Hamburger

Cheddar | augurk | ketchup 13,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met  
friet

Extra: salade / groente / friet 2,50

## Zoet

### Trifle

cake | witte chocolademouse  
framboos | atsina 7,50

Parfait | citroenmelisse | braam 7,50

Koffie servies "De Herberg" 7,50

Lemon cheesecake (Suzie's) 4,50

Carrotcake (Suzie's) 4,50

Bolletje ijs 2,50

(stroopkoeken, framboos, vanille)



## BROODJES



### Keuze wit/bruin of zacht puntje

- Gerookte zalm | mierikswortel 7,50  
Ambachtelijk gerookte paling 8,50  
Tonijnrosbief | wakame | sesam 8,50  
Haring | augurk | ui (wit puntje) 4,50  
Hollandse garnalen | cocktailsaus 9,50  
Hollandse garnalenkroketten 8,50

### Keuze uit:

- Crabsalade, tonijnsalade,  
makreelsalade, zalm-eisalade &  
noordzeesalade 6,75

## Uit de pan

### FRITUUR

- |  |       |
|--|-------|
| Kibbeling                              | 13,50 |
| Lekkerbek                              | 13,50 |
| Schol of Scholfilet                    | 13,50 |
| Kabeljauwstaart                        | 14,95 |
| Inktvisringen                          | 13,50 |
| Mosselen                               | 13,50 |
| Poon                                   | 13,50 |
| Sliptong                               | 16,50 |
| Knoflook gamba's<br>(uit de koekenpan) | 16,50 |

**Alle gefrituurde gerechten worden  
geserveerd met saus, salade & friet**

## CLUBSANDWICH

- Gerookte zalm | tzatziki 10,75  
Tonijnrosbief | wasabi-mayonaise 10,75  
Gegrilde groenten | harra 10,75

## SOEP



- Schaaldierensoep | rouille  
krokante foccacia 7,50  
Romige vissoep | boerenbrood boter 6,50

## SALADES

### Katwijkse salade

- Royale salade met Hollandse  
garnalen | paling | tonijn  
haaienbuik | makreel | zalm 13,95

### Salade Nicoise

- Gegrilde tonijn | ei | aardappel  
haricots vert | tomaat 13,95

### Caesar salade

- Romeinse sla | ei | tomaat | gamba's  
croutons 12,95

## BIJ DE BORREL...

- Boerenbrood | kruidenboter | aioli |  
harra 5,75  
Schuitemaker op toast | crabsalade  
paling | gerookte zalm  
(6 stuks) 6,75  
Kreeftenkroketjes | hollandaise  
(6 stuks) 8,50  
Gambakroketjes | rode pepermayonaise  
(6 stuks) 7,00  
Gambasticks | chilisaus (8 stuks) 7,50  
Hollandse garnalenkroketjes (6 stuks) 8,50  
Rundvlees bitterballen (8 stuks) 6,00

## SAMENWERKING | LEVERANCIERS

Visrestaurant *Schuitemaker* werkt uitsluitend met ambachtelijke kwaliteitsproducten.

Daarom werken wij samen met de volgende leveranciers:

Het brood wordt gebakken door "echte bakker" *Teun Den Dulk*

Cheesecake & carrotcake van *Suzie's*

Bitterballen & kroketten van *Oma Bobs*

De koekjes/bonbons zijn van chefkok *Benjamin Juffermans* van Herberg Welgelegen in Valkenburg

En het superverse ijs is van *Krijn Verdoes*

