



WELKOM



BESTE GAST,

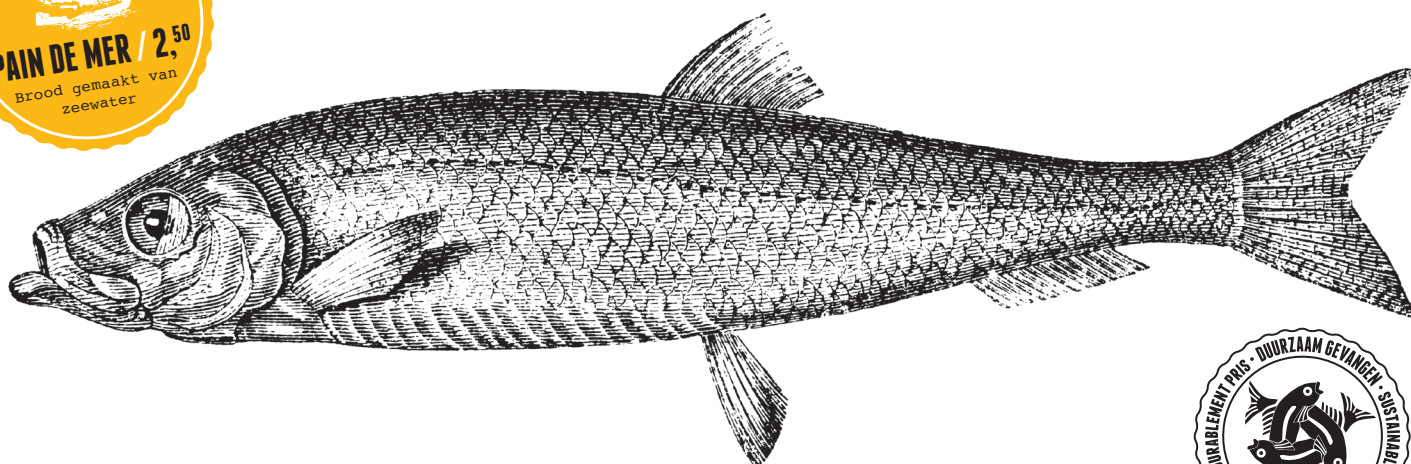
Welkom in ons restaurant! We hopen dat u na vandaag een mooie herinnering rijker bent. Bij ons draait het om mooie en eerlijke producten. Verser dan wat u nu gaat eten kan bijna niet. Naast het restaurant vindt u onze versmarkt. Bijna alle soorten vis die u maar kunt bedenken zijn hier te koop en wordt uiteraard ook in het restaurant gebruikt! Tussen de versmarkt en het restaurant in zit het afhaalgedeelte. Vers gebakken kibbeling, haring vers van het

mes, rijk belegde broodjes, warme quiches, complete vismenu's en nog heel veel meer kan daar worden afgehaald voor thuis. Door al deze mogelijkheden groeit Gerard van Es steeds meer en dit willen wij graag zo doorzetten. Uiteraard staan wij open voor suggesties en geven wij u graag advies over de vis van het seizoen. Wij hopen dat u geniet van uw bezoek hier aan ons restaurant. Of u nu vis komt eten, afhalen of kopen in de versmarkt, alvast eet smakelijk!

KOUDE VOORGERECHTEN



PAIN DE MER / 2,50
Brood gemaakt van
zeewater



HARING / 5,50

3 zijdes met roggebrood of toast, ui en zuur.

GARNALENGOCTAIL / 13,75

Cocktail van Hollandse garnalen met whisky saus.

KLEINE ZALMSALADE / 7,50

ZALM OP TOAST / 13,75

Schotse zalm, geserveerd met mosterd-dillesaus.

PALING OP TOAST / 14,50

Ambachtelijke gerookte palingfilet.

CARPACCIO VAN TONIJS / 13,25

Met soja-sesamdressing.

VOOR 2 PERSONEN

HORS D'OEUVRES / 9,75 P.P.

Zalm, paling, Hollandse garnalen en haring.

SASHIMI / 9,75 P.P.

Verse tonijn en zalm, geserveerd met
6 verschillende soorten dips.

KOUDE VOORGERECHTEN



WARME VOORGERECHTEN

GEGRILDE COQUILLES / 11,50

Geserveerd met zoetzure komkommer, afgeblust met sinaasappellikeur.

PIL-PIL / 11,00

Grote garnalen in een knoflookpotje.

PORTUGESE GAMBA'S / 10,50

Bereid op Portugese wijze met rode peper.

2 HOLLANDSE GARNALEN KROKETTEN / 9,50

Van Holtkamp, geserveerd met toast en citroenmayonaise.

2 KREEFT KROKETTEN / 9,50

Van Holtkamp, geserveerd met toast.

KIBBELING / 8,50

Van echte Hollandse kabeljauwfilet.

INKTVISRINGEN / 8,75

Huisgemaakt van verse inktvis.

SARDINES / 8,50

'Sardinhas de escabeche', krokant gebakken.

GEGRATINEERDE MOSSELEN / 8,25

Met Parmezaanse kaas.

THAISE VISKOEKJES / 8,75

Geserveerd met knapperige saus, een waar genot!

SOEPEN

VISSOEP / 7,75

Al jaren het visitekaartje van de zaak.

LANGOUSTINESOEP / 7,25

Bereid van verse langoustine uit de Noordzee, afgemaakt met Franse cognac.

GROENTESOEP / 6,25

Heldere bouillon.

SALADES

TONIJN / 13,50

Salade met verse, lauwwarme tonijn.

CAESAR DI MARE / 13,50

Met o.a. zalm, ansjovis, ei en Parmezaanse kaas.

RARE BEEF SALADE / 13,50

Pittige salade met gekruide biefstuk reepjes.

DAGSALADE / 13,50

Gevuld met dagverse vis.

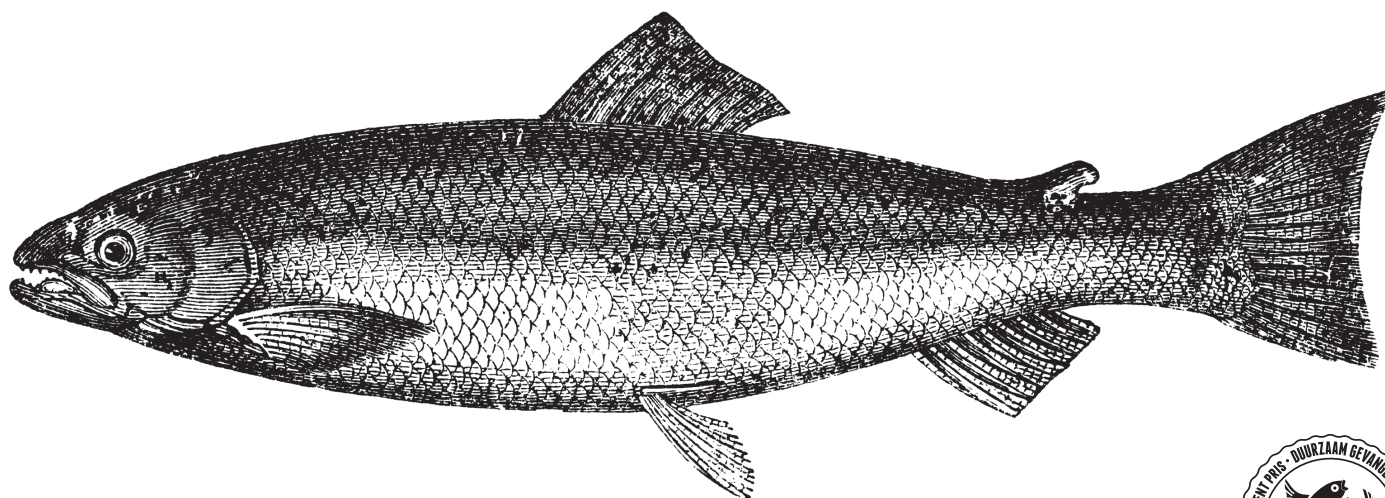


WARME VOORGERECHTEN



VISSPECIALITEITEN

Verschillende gerechten zijn ook gestoofd verkrijgbaar. Inclusief frites, salade en 3 sausjes.



SPARTELVERS ZO OP UW BORD

Gerard van Es juicht de trend van duurzaam, bewust en smaakvol eten toe. Vis past daar heel goed bij. Het interessante is dat elke vissoort zijn eigen verhaal heeft: de leefwijze, hoe hij gevangen is en natuurlijk ook waar hij gevangen is. Zo komen bijvoorbeeld onze zeetong, tarbot, zeeduivel, tongschar en langoustines uit de Noordzee, serveren wij de geelvintonijn en komt onze paling uit Spaarndam. Al onze duurzaam gevangen vis is herkenbaar aan ons eigen keurmerk.

2 GROTE ZEETONGEN / 34,50

In de boter gebakken (700 gram).

ZEEBAARS IN ZOUTKORST / 22,50

Gevuld met tijm en citroen, zeer bijzonder gerecht.

GEVULDE DORADE / 22,50

Gevuld met groente.

ALS EXTRA OF BIJ TE BESTELLEN / 2,50

Frites

Aardappels uit de oven met rozemarijn en tijm

Salade

VISSPECIALITEITEN



VIS VAN HET MOMENT ZET DE TREND

1960 MENU

Inclusief garnituur

Neem als opwarmertje alvast een kijkje in onze verschillende menu's. Voor de prijs van € 19,60 heeft u bijvoorbeeld al het '1960' driegangen menu dat het hele jaar door bestaat uit vissen die we een beetje vergeten zijn, zoals wijting, schar en poon. Ons aanbod is altijd afhankelijk van de vis van het moment. Zodat u weet dat de vis die u eet nu op zijn lekkerst is.

€ 19,60

VOORGERECHT

Vissoep of haring

HOOFDGERECHT

Rond gebakken wijting,
gebakken schar of rode poon

NAGERECHT

Ouderwetse likeur koffie of
advokaatje van Wees

RODE POON

Er zijn drie soorten ponen te onderscheiden: de grauwe poon, de rode poon en de Engelse poon. Zoals de namen al doen vermoeden, is de ene poon rood en de ander grauwbruin. De Engelse poon is rood. Een van de bijnamen van poon is knorhaan, dit vanwege het geluid dat ze maken om belagers af te schrikken en als herkenning voor soortgenoten. Poon heeft een fijne smaak en is zoet-garnaalachtig. De poon kan goed worden gestoofd, gebakken of gerookt.

FLYSHOOT QUALITY

Verse vis, gevangen door flyshooters met een uitstekende kwaliteit. Dat is waar het kwaliteitsmerk Flyshoot Quality voor staat. Dat zie je en dat proef je.

Een flyshooter is de benaming voor een schip waarop trotse vissers de flyshootvisserij-techniek beoefenen en wekelijks de zee opgaan om de mooiste en lekkerste vis te vangen en aan de wal te brengen.

SCHAR DE UNDERDOG VAN DE NOORDZEE

Scharren hebben hun beide ogen aan de rechterzijde van het lichaam, net als schollen en botten. Je kunt ze volop vinden op de bodem van de Wadden- en Noordzee. In Nederland wordt schar tegenwoordig niet zoveel gegeten. Tarbot en griet die hebben aanzien, de ordinaire schar niet. Het 'onkruid van de zee' wordt hij wel genoemd. Vroeger hingen in vissersdorpen de scharretjes in de wind te drogen aan de lijn. Daar werd dit visje toch nog een bijzondere delicatess van. Schar is nu een vis voor de export naar Japan. Daar kunnen ze hem wel waarderen. Je kan de vis bakken of stoven, maar in kustplaatsen werd hij ook wel eens gerookt geserveerd. Dit gebruik is echter nagenoeg verdwenen. De vissen werden dan, door de kieuwen aan stokjes geregen, in speciale, grote rookschouwen opgehangen in de rook van berkenhout. Vissers aten schar vroeger nogal eens gezouten en gedroogd in reepjes bij een borrel. Met de tanden trokken zij stukjes visvlees van de vis en kauwden er lang op. En gelijk hadden ze! Het aardige is dat schar zijn hoog eiwitgehalte bewaard wanneer hij gerookt wordt, maar daarbij toch niet vetter wordt.

1960 MENU

RODE POON / WIJTING / SCHAR



HOOFDGERECHTEN

Verschillende gerechten zijn ook gestoofd verkrijgbaar. Inclusief frites, salade en 3 sausjes.

SLIPTONG / 19,75

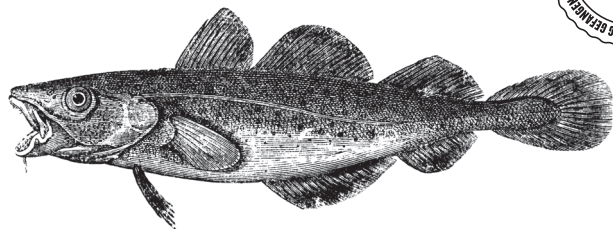
3 á 4 stuks, naar gelang grootte, in de boter of olie.

LEKKERBEK / 16,00

Gemaakt van het staartstuk van de kabeljauw, geheel graatloos.

KIBBELING / 16,00

Van Hollandse kabeljauwfilet.



KABELJAUW VAN DE HAAS / 22,50

Het dikste en mooiste stuk van de kabeljauw. Op de huid gebakken, een puik stukje Noordzeevis!

GEBAKKEN MOSSELEN / 16,50

Met ui, tomaat, garnalen en kruidenboter.

TONIJN STEAK / 22,50

Gegrild met een vleugje Japan.

NOORSE ZALMFILET / 21,50

Met garnalen en een witte wijnsaus.

BIEFSTUK 'PEPERSAUS' / 17,50

Rare, medium of well-done.

SUPER SATE / 16,25

Met stokbrood en kroepoek.

DUTCH WEED BURGER / 16,00

Een 100% plantaardige burger met zeewier als de smaakmaker, geserveerd met friet van zoete aardappel.

THE DUTCH
WEEDBURGER
- HEALTHY FAST SUPERFOOD -



FISH AND CHIPS / 18,50

Een geweldige combinatie, natuurlijk geserveerd met Mushy peas, Daddies favourite Brown sauce en Sarson's vinegar!

PASTA GEROOKTE ZALM EN GARNALEN / 19,50

Een Italiaanse klassieker.

ALS EXTRA OF BIJ TE BESTELLEN / 2,50

Frites

Aardappels uit de oven met rozemarijn en tijm

Salade

GEMENGDE VISSCHOTEL

MET DAGVERSE VISSOORTEN EN GAMBA'S / 27,50 P.P.

Bij de visschotels van Gerard van Es is een ding is zeker: u krijgt alleen die vis die nu op zijn lekkerst is. Dat komt omdat we alleen maar werken met dagverse vis van het seizoen. Dus geen schol van januari tot en met april, maar weer wel vanaf mei tot en met het einde van het jaar. Dit terwijl de tong in januari en februari juist weer wel heel smaakvol is en de zeeduivel het hele jaar door 'duivels' smaakt. En zo kennen we nog veel meer vissige succesverhalen. U hoeft er maar naar te vragen!

HOOFDGERECHTEN

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

Inclusief frites, salade en 3 sausjes.



Van oesters en krabben tot scheermessen en alikruiken. De Nederlandse wateren bieden een thuis aan een enorme variatie schaal- en schelpdieren. In de Mediterrane keuken zijn zeevruchten al jaren populair, maar ook bij Gerard van Es werken wij steeds vaker met deze parels uit de zee. De smaakbeleving is ongekend!

OESTERS 1/2 DOZIJN

ZEEUWSE CREUSES / 17,²⁵

Wilde Nederlandse oester met een gemiddeld volle schelp en een zilte metaalachtige, niet te vette smaak.

FINES DE CLAIRES DU CAP HORN / 18,⁷⁵

Uit de Frans-Atlantische wateren en heeft daardoor een blauwige kleur en een zachte, volle smaak. De nasmaak is bijna zoet te noemen.

DEESSE BLANCHE / 29,⁵⁰

De witte godin is een speciale oester uit Normandië. Het is een 'Grand Cru' onder de oesters, met een ronde paarlemoeren schelp, een uitbundig vlees en een smakelijke, zachte smaak die lang in de mond blijft. Deze Utah Beach, met haar uitzonderlijke vulling, knispert letterlijk onder de tanden.

COMBINATIE BOVENSTAANDE OESTERS / 22,⁵⁰

PAN ZEEUWSE MOSSELS / 22,⁵⁰

Klassieke bereiding met witte wijn, groentes en kruiden.

GAMBA'S MET JAS / 26,⁵⁰

8 wilde gamba's nr.1.

GAMBA'S ZONDER JAS / 25,⁵⁰

Echt een gerecht uit de keuken van Gerard van Es. Bereidt met ui, tomaat en knoflook met een heerlijke marinade.

FRUITS DE MER / 26,⁵⁰ P.P.

Minimaal 2 personen, Een echt koningsmaal dat prachtig gepresenteerd wordt met o.a. oesters, alikruiken, garnalen, scheermessen, vongele, kokkels en mossels.

BOUILLABAISSE / 19,⁷⁵

Franse maaltijdsoep met diverse vis, schaal- en schelpdieren.

ALS EXTRA OF BIJ TE BESTELLEN / 2,⁵⁰

Frites
Aardappels uit de oven met rozemarijn en tijm
Salade