



红葡萄酒 *Rode wijn*

Torres Sangre de Toro (桃乐丝公牛血干红 · 西班牙)

干型、丝滑、浓郁、口味略甜并带李子干香气。

€ 3.50/杯
€ 9.00/半瓶
€ 16.50/瓶

Las Brisas (智利)

颜色深红。浓郁的李子和浆果香气。酒体多汁丰满，带黑醋栗和单宁的基调。

€ 21.50/瓶

桃红葡萄酒 *Rosé*

Torres de casta Rosado (桃乐丝卡斯塔桃红 · 西班牙)

酒体丰满，易入口的桃红葡萄酒，带有浆果般和淡淡地中海香料的气息。

€ 3.50/杯
€ 9.00/半瓶
€ 16.50/瓶

Principato 'blush rosé', Pino Grigio (皮诺格里乔“腮红”，意大利)

成熟红果口味，以清爽的干型收尾。

€ 3.50/杯
€ 18.50/瓶

AIX Rosé (艾克斯桃红葡萄酒 · 法国)

多种水果风味，如野草莓和树莓。

这款桃红葡萄酒具有柔和与水果口味，并在巴黎连续三次获得金牌。€ 22.50/瓶

Thuerry Rosé (桃红葡萄酒 · 法国)

一款犹如优雅玫瑰花瓣连衣裙的桃红葡萄酒，香气飞扬，口感平衡，清新且持久非凡。

€ 19.50/瓶

普洛赛克 *Prosecco*

Follador Frizzante (弗莱多微起泡酒，意大利)

半干型柔和起泡酒，带有苹果、梨和柠檬的柔和香气。轻盈、清爽、止渴。强烈推荐为开胃酒。

€ 5.00/小瓶
€ 17.50/瓶

香槟 *Champagne*

Moët & Chandon Ice Imperial (酩悦冰雪王国，法国)

带有非常清爽、丰富的柑橘、酸橙气息。与冰块和夏季水果结合的口味极具创意。

€ 13.50/杯
€ 65.00/瓶

Moët & Chandon Ice Imperial Rosé (酩悦冰雪王国桃红葡萄酒 · 法国)

体验热带水果强烈的香气，口感复杂，杯中呈现美丽的橙红色。将冰雪王国桃红葡萄酒注入较大的香槟杯子，加少许冰块并用红色水果装饰。

€ 13.50/杯
€ 75.00/瓶

Moët & Chandon Imperial Brut (酩悦皇室干型香槟 · 法国)

表现出青柠花、面包和烤面包的香气。这款香槟非常精致、活泼且细腻。

€ 59.95/瓶

Moët & Chandon Nectar Imperial (酩悦蜜饯皇室香槟 · 法国)

这款蜜饯香槟具有明显的异国情调，以及蜜饯和蜂蜜柔和的香料气息。

一款集美妙、和谐、甜美与饱满丰富于一体的香槟酒。

€ 59.95/瓶

Moët & Chandon Rosé Nectar Imperial (酩悦蜜饯皇室桃红香槟 · 法国)

这款略带甜味的桃红香槟带有丰富的红色水果气息，回味饱满且平滑。

€ 69.95/瓶



主食沙拉 *Salades*

自然风味凯撒沙拉 € 10,50

经典凯撒沙拉，配有凯撒酱，新鲜煮鸡蛋和巴马干酪 *Caesarsalade naturel*

大虾凯撒沙拉 € 14,50

经典凯撒沙拉，配有凯撒酱，新鲜煮鸡蛋和巴马干酪，炸大虾。
Caesarsalade met gebakken gamba's

鸡肉凯撒沙拉 € 13,50

经典凯撒沙拉，配有凯撒酱，新鲜煮鸡蛋和巴马干酪，熏鸡肉。
Caesarsalade kip

金枪鱼凯撒沙拉 € 13,50

经典凯撒沙拉，配有凯撒酱，新鲜煮鸡蛋和巴马干酪，金枪鱼片。
Caesarsalade tonijn

希腊沙拉 € 12,50

爽口沙拉配羊奶酪
Griekse salade

烟熏三文鱼沙拉 € 14,50

配有芥末莳萝酱，小酸瓜，西红柿和红洋葱
Salade gerookte zalm

汤品 *Soepen*

番茄汤 € 6,00

Tomatensoep

法式鱼汤 € 7,50

Franse vissoep

龙虾汤 € 8,50

Kreeftensoep

午餐 至下午四点

Lunchgerechten

金枪鱼沙拉面包 € 7,50

Broodje tonijnsalade

烟熏三文鱼面包 € 8,50

Broodje gerookte zalm

自制熏鳗鱼片面包 € 8,50

Broodje huisgerookte palingfilet

鱼糜蟹棒沙拉面包 € 7,50

Broodje surimi-krabsalade

荷兰虾面包 € 9,50

Broodje Hollandse garnalen

意式生牛肉片面包 € 8,50

Broodje rundercarpaccio

可选择 1. 夏巴塔面包、2. 传统黑面包或 3. 白皮斯多雷面包 4. 黑皮斯多雷面包
Keuze uit: 1. ciabatta 2. oerbrood 3. pistolet wit 4. pistolet bruin

三合一午餐：鱼类 € 10,00

鱼汤，炸鱼块小面包，三文鱼小面包

Lunchtrio vis: Kopje vissoep, minibroodje kibbeling en minibroodje zalm

三合一午餐：肉类 € 10,00

番茄汤，意式生牛肉片小面包，炸肉丸小面包

Lunchtrio vlees: Kopje tomatensoep, minibroodje carpaccio en minibroodje bitterbal

火腿/奶酪烤面包 € 4,50

Tosti ham/kaas

小牛可罗卷面包 € 4,50

Broodje kroket

虾肉可罗卷面包 € 5,50

Broodje garnalenkroket

油炸小吃 15只 € 12,50

Bittergarnituur - 15 stuks

鲱鱼面包 € 4,50

Broodje haring

冷前菜 *Koude voorgerechten*

一小篮面包 € 4,50

Mandje brood met huisgemaakte aioli

自制烟熏鳗鱼片配土司 € 10,50

Huisgerookte palingfilet met toast

自制烟熏挪威三文鱼配土司 € 10,50

Huisgerookte Noorse zalm met toast

荷兰鸡尾虾配鸡尾酒 € 10,50

Hollandsegarnalencocktail met cocktailsaus

“漫步经过西蒙尼斯” € 15,00

鳗鱼片，烟熏三文鱼，荷兰小虾和鱼糜蟹棒沙拉

Wandeling langs Simonis

意式生牛肉片 € 12,50

配芝麻菜，巴马干酪，松子和松露蛋黄酱
Rundercarpaccio

生蚝 € 15,00

6只法国生蚝，放置冰块上
Fines de claire

吉拉多4号生蚝 € 18,50

6只顶级法国生蚝，放置冰块上
Gillardeau nr. 4

鲱鱼土司 € 7,50

2 haringen op toast



热前菜 *Warme voorgerechten*

阿奎尔大虾 € 11,50

蒜油炒去壳大虾
Gamba's aquille

甜辣大虾 € 11,50

去壳大虾配奶油辣酱
Gamba's sweet chili

蜗牛 · 6只 € 8,00

烤箱烤蜗牛 · 配融化的香草黄油
Escargots

蛤蜊 € 13,50

蒜油炒小蛤蜊
Vongole

沙丁鱼 € 10,00

橄榄油煎炸 · 配蒜蓉和西班牙辣椒
Sardines

烤青口 € 9,50

去壳青口, 配奶酪、香草黄油和蒜蓉烤制
Gegratineerde mosselen

主菜 *Hoofdgerechten*

炸鱼块 € 15,00

经典菜肴: 油炸小鱼块
Kibbeling

炸鱼片 € 15,00

油炸鳕鱼片
Lekkerbek

蝶鱼片 € 15,50

油炸荷兰蝶鱼 · 无刺
Schollefilet

鱿鱼 € 15,00

炸鱿鱼圈
Inktvis

青口 € 15,00

油炸裹粉青口
Gebakken, gepaneerde mosselen

虾 € 16,50

油炸裹粉小虾
Gebakken, gepaneerde garnalen

中国大虾 € 16,50

油炸脆皮带尾大虾
Gefrituurde Chinese garnalen

肉类菜肴 *Vleesgerechten*

油炸猪肉排 € 12,50

大块猪肉排配蘑菇汁
Varkensschnitzel

鸡肉沙爹 € 16,50

4串沙爹, 配薯条, 面包和沙拉
Kipsaté

汉堡 · 200克 € 15,00

面包夹牛肉汉堡 · 配生菜 · 西红柿 · 黄瓜 · 酸瓜 · 培根 · 烧烤汁 · 沙拉和薯条
Hamburger 200 gram

特色菜 *Specialiteiten*

比目鱼 € 18,50

3条, 黄油煎炸
Sliptong

北海鲷鳕鱼 € 23,50

2条, 黄油煎炸
Noordzeetong

海鲈鱼片 € 17,50

煎炸海鲈鱼片配蔬菜
Zeebaarsfilet

烤三文鱼 € 18,50

美味三文鱼片配龙虾汁
Zalm van de grill

金枪鱼片 € 22,50

美味烤金枪鱼片配蜂蜜番茄酱汁
Tonijnfilet

大虾 € 19,50

6只带壳大虾配蒜蓉和西班牙辣椒
Grote gamba's

酒煮泽兰青口 € 16,50

葡萄酒煮泽兰青口 · 配以蔬菜。
Gekookte Zeeuwse mosselen

蒜蓉青口 € 16,50

蒜 · 油爆炒青口
Knoflookmosselen

龙虾 € 25,00

新鲜水煮加拿大龙虾 · 约500克
Kreeft

以上各菜肴均配以炸薯条, 混合沙拉及酱汁

不排除我们的菜肴含有过敏原。



意面 *Pasta*

大虾意面 € 16,00

茄汁意大利面配烤虾
Pasta met gamba's

蛤蜊意面 € 17,50

奶汁意大利面配蛤蜊
Pasta met vongole

素食意面 € 15,00

蘑菇奶汁菠菜馅小方饺
Vegetarische pasta

甜品 *Desserts*

树莓马卡龙冰激凌 € 6,00

法式树莓果露冰激凌杏仁马卡龙及有机奶油冰激凌
Frambozen ijsmacaron

焦糖巴斯东鸟巢 € 6,00

巧克力网格巴斯东曲奇碎焦糖冰淇淋
Karamel Bastogne-nestje

纸袋黑色曲奇冰淇淋 € 6,00

真正奥利奥制作的纸袋装黑色曲奇冰淇淋
Paperbag dark cookie-ijs

儿童菜单 可选择:

Kindermenu

炸鱼块 € 7,50

Kibbeling

可罗卷 € 7,50

Kroket

蝶鱼片 € 7,50

Schollefilet

碎肉肠 € 7,50

Frikandel

配以炸薯条, 苹果酱 · 蛋黄酱 · 番茄酱 · 冰棒以及一份惊喜。
儿童餐适合12岁以下儿童。

三色果露冰激凌 € 6,00

芒果、柠檬、树莓三种口味的果露冰激凌
Trio sorbet

糖浆华夫饼甜点冰淇淋 € 6,00

姜饼 · 糖浆华夫饼冰淇淋配焦糖果冻和糖浆华夫饼
Stroopwafel dessertijs

杏仁布朗尼 € 6,00

巧克力 · 杏仁冰淇淋配布朗尼与核桃碎
Brownie – Amaretto

白葡萄酒 *Witte wijn*

Torres Viña Sol (桃乐丝阳光, 西班牙)

淡黄色, 口感圆润, 香气强烈、清爽, 略带辛辣, 温和且易入口。
€ 3.50/杯
€ 9.00/半瓶 0.375 升
€ 16.50/瓶

Torres Viña Esmeralda (桃乐丝宝石, 西班牙)

半干型, 带花香以及热带荔枝和诱人的麝香葡萄香味。
€ 3.50/杯
€ 9.00/半瓶 0.375 升
€ 16.50/瓶

Rélévation Chardonnay (霞多丽启示, 法国)

丰富浓郁的霞多丽, 香气中带烤面包和橡木味以及成熟的黄色水果味。
口味醇厚, 香气平衡, 以饱满、多汁收尾。
€ 4.95/杯
€ 24.95/瓶

Chablis (夏布利, 法国)

淡金色葡萄酒, 微带绿色色调, 散发着非常新鲜且活泼的矿物气息。
可口、强劲、干型。
€ 24.50/瓶

Pinot Grigio (灰皮诺, 意大利)

浅黄的稻草色 · 清新的水果香。口感干型, 多汁、优雅、纯净, 回味略带坚果味道。
€ 3.50/杯
€ 18.50/瓶

Montgravet (蒙特格拉维特, 加斯科涅)

长相思 · 蒙特格拉维特风味和口味均像新鲜水果, 如青苹果和酸橙。
€ 4.50/杯
€ 23.50/瓶

Thuerry white (白葡萄酒, 法国)

干白, 带花卉、白色果肉和柑橘类水果等多种香味, 由肥厚的赛芙容辅助, 与餐厅所有海鲜美食绝配。
€ 19.50/瓶

Dom Doriac Chardonnay Réserve (霞多丽珍藏, 法国)

奶油味、多汁白葡萄酒, 富含成熟梨子和桃子等水果风味。香气浓郁, 略带撩人的顺滑。口味微带油腻和宜人的木质香气, 回味持久。这款颇具南法风格葡萄酒的口味识别度高, 广受青睐。
€ 22.50/瓶

Niersteiner (尼尔斯坦纳, 德国)

温和且易入口, 芳香、微甜。
€ 3.95/杯
€ 18.50/瓶