



S P E I S E K A R T E

HERZLICH WILLKOMMEN AN BORD!

Über De Kop van de Haven

Seit dem letzten Jahrhundert ist De Kop van de Haven bekannt für frisch gefangenen Fisch von höchster Qualität. Was einst als Kibbelingstand begann, hat sich zu einem beliebten Ort am Wasser entwickelt – mit Ausblick und Geschmack.

Nach der Sprengung eines Bunkers der Stelling von Amsterdam wurde unsere einzigartige Location 1985 erbaut. Seitdem vereinen wir Geschichte, Gastfreundschaft und frischen Fisch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Liebe für Fisch und Atmosphäre

Unsere Fischbäcker und Stimmungsmacher arbeiten mit Fisch aus IJmuiden, passend zur Saison. Dazu bieten wir eine sorgfältig ausgewählte Auswahl an Weinen und Spezialbieren an. Alles, um Ihnen eine entspannte Auszeit zu gönnen.

Fragen Sie ruhig unseren Stimmungsmacher nach Rat – für ein Gericht, Weinvorschläge oder eine perfekte Kombination.

Danke für Ihren Besuch

Genießen Sie unsere Leidenschaft für Fisch, Wein und diese wunderschöne Umgebung.

Guten Appetit!



SHARED DINING

FISCH-ETAGERE

Ab 2 Personen

Holländische Garnelen,
geräucherter Aal, geräucherter
Lachs, geräucherte Makrele,
Lachssalat, Krabbensalat,
Thunfischsalat, Hering und Brot

+ Garnelenkrokette

P.P. 34

FISCHPLATTE BUTTER

P.P. 48

Ab 2 Personen

Kleine Seezunge, Schollenfilet,
Lachs, ganzer Wolfsbarsch
und Garnelen

+ 4

Weinempfehlung:
Chablis | Bruno Verret

Weinempfehlung: Chardonnay
Oaked | Bruno Andreu

FRITTIERTE FISCHPLATTE

Ab 2 Personen

P.P. 39

Backfish, Kibbeling, knusprige
Garnelen und
Garnelenkroketten

Weinempfehlung:
Sauvignon Blanc | Bodega Emina



Allergien? Fragen Sie
den Stimmungsmacher nach
Optionen oder die Allergienkarte

VORSPEISE

GEBACKENE FISCH

Pro Portion

BACKFISH

Filet in leichten Teig gedippt und knusprig goldbraun frittiert

16

KIBBELING

In leichtem Backteig getaucht und knusprig goldbraun frittiert.

16

KNUSPRIGE GARNELEN

Frittierte Garnelen in einem knusprigen Mantel

16

SALATE

SALAT MIT GEGRILLTEM LACHS

24

Gemischter Salat mit gegrilltem Lachs in Ponzu (japanische Sauce), Wakame, Edamame und Rohkost.

GEGRILLTER THUNFISCHSALAT

24

Gemischter Salat mit gegrilltem Thunfisch in Ponzu (japanische Sauce), Wakame, Edamame und Rohkost.

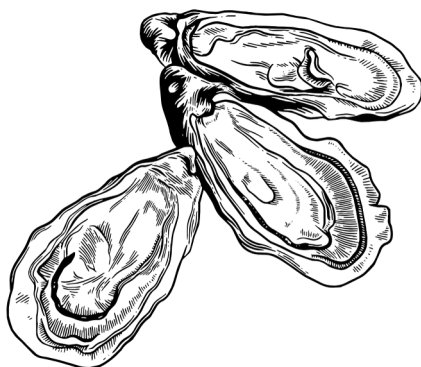
*Weinempfehlung:
Chablis | Bruno Verret*

AUSTERN {No°2}

*Weinempfehlung: Sauvignon
Blanc, Saint-Bris | Bruno Verret*


Gillardeau

„GILLARDEAU – AUSTERN SIND
BEKANNT FÜR IHRE FEINE, ZARTE UND LEICHT
CREMIGE TEXTUR, MIT EINER PERFEKTEN BALANCE
ZWISCHEN SALZIG UND SÜSS. EINE ECHTE
DELIKATESSE. FÜR LIEBHABER DES REINEN
GESCHMACKS.“



PRO 3 STÜCK

18

PRO 6 STÜCK

36

Allergien? Fragen Sie
den Stimmungsmacher nach
Optionen oder die Allergenkarte



VORSPEISE

**HOLLÄNDISCHER
GARNELENCOCKTAIL**
Serviert mit Toast und Butter

24

GERÄUCHTER AAL
Serviert mit Toast und Butter

24

GERÄUCHTER LACHS
Serviert mit Toast und Butter

24

FISCH TRIO
Lachs, Aal und holländische
Garnelen mit Toast und Butter

28

*Weinempfehlung:
Pouilly-Fume | Foucher - le Brun*

HERING MIT TOAST
3 Seiten mit Zwiebeln und sauer

9

Brot mit Dip

4 P.P

BRETONISCHE FISCHSUPPE 15
Gefüllt mit z.B. Kabeljau und Lachs

BURRATA 16
Mit Cherrytomaten, Basilikum
und einem Hauch Balsamico

RINDERCARPACCIO 18
Mit gemischtem Salat,
Trüffelmayonnaise, Pinienkernen, Kapern
und Parmesan

GAMBA PIL PIL 18
In würzigem Knoblauchöl mit
Dip und Brot

COQUILLES 21
3 Stück, gegrillte Zucchini
und Sauce Hollandaise

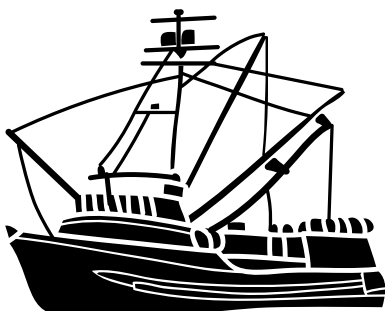
GARNELENKROKETTEN 16
2 Stück mit Toast und Butter

Allergien? Fragen Sie
den Stimmungsmacher nach
Optionen oder die Allergenkarte



HAUPTGERICHTE

Kleine Seezunge 2 Stück in Butter gebraten 3 Stück	28 + 8	SEEZUNGE In Butter gebraten	TAGESPREIS
SCHOLLENFILET 250 Gramm in Butter gebraten 350 gramm	28 + 8	WOLFSBARSCHFILET 2 Stück in Butter gebraten, 3 Stück	28 + 8
LACHS Mit knuspriger Kruste, Balsamicosauce und sizilianischem Auberginensalat	32	Steinbutt Mit Zitronenbuttersauce 300-600 g	TAGESPREIS
TRIPTYCHON Kleine Seezunge, Schollenfilet und Lachs in Butter gebraten	34	GEBACKENE MUSCHELN Im Wok gebraten mit Gemüse in Currysauce	26
KABELJAUFILET In Serranoschinken gerollt, mit Kürbiscreme, Fenchel und Beurre- Blanc-Sauce	38	GEKOCHTE MUSCHELN Mit Gemüse und Kräutern	32
THUNFISCHSTEAK Mit Wakame, Edamame, Ingwer und Ponzu (japanische Sauce)	38	Die gekochten Muscheln sind saisonal - nicht das ganze Jahr über erhältlich	



Allergien? Fragen Sie
den Stimmungsmacher nach
Optionen oder die Allergienkarte

NEBENGERICHTE

POMMES Mit Mayonnaise	6
GRÜNER SALAT	6
SAISONGEMÜSE	6

HAUPTGERICHTE FLEISCH & PASTA

STEAK

Mit saisonalem Gemüse und Pfeffersauce

30

PASTA GAMBA

Linguine mit geschälten Garnelen in cremiger Sauce mit Chili und Knoblauch

29

LENDENSTEAK

Mit saisonalem Gemüse und Pfeffersauce 250 Gramm

35

MEDITERRANE LINGUINE

In cremiger Mascarpone-Tomaten-Sauce mit saisonalem Gemüse

26

Weinvorschlag:

Tempranillo | Bodega Emina



NEBENGERICHTE

POMMES

Mit Mayonnaise

6

GRÜNER SALAT

6

SAISONGEMÜSE

6

Allergien? Fragen Sie den Stimmungsmacher nach Optionen oder die Allergenkarte



PREMIUM FISH & CHIPS

*Weinempfehlung: Verdejo /
Bodega Emina*

BACKFISH 22

Filet in leichten Teig gedippt und
knusprig goldbraun frittiert

KIBBELING 22

In leichtem Backteig getaucht und
knusprig goldbraun frittiert

KNUSPRIGE GARNELE 22

Frittierte Garnelen in einem
knusprigen Mantel

NEBENGERICHTE

GRÜNER SALAT 6

SAISONGEMÜSE 6

Allergien? Fragen Sie
den Stimmungsmacher nach
Optionen oder die Allergenkarte

NACHSPEISE

DAME BLANCHE

Premium-Softeis mit
Schokoladensauce

11

TIRAMISU

Ein italienischer Klassiker auf
Basis von Premium-Softeis.

12

COUPE ADVOCAAT

Premium-Softeis mit Eierlikör
(enthält Alkohol).

11

APFELSTRUDEL

Mit einer knusprigen Außenseite und
einem süßen, fruchtigen Inneren.

11 ⌚

+ Premium-Softeis

+3

CRÈME BRÛLÉE

Eine cremige Schicht Vanillepudding,
gekrönt mit karamellisiertem Zucker.

10

+ Premium-Softeis

+3

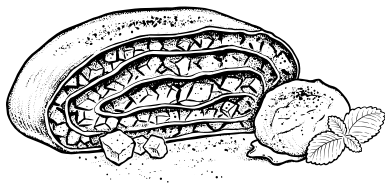
Coupe Premium-Softeis

6

DESSERTWEIN

Coteaux du Layon, Chenin Blanc
Maison Foucher le Brun, Frankreich

7



Allergien? Fragen Sie
den Stimmungsmacher nach
Optionen oder die Allergenkarte