

Schmitzmaker



Menu kaart





BIJ DE BORREL



BOERENBROOD
KRUIDENBOTER | TONIJTAPENADE | TONIJSALADE
COUNTRY LOAF | GARLIC BUTTER | TAPENADE | TUNA SALAD
BAUERNBROT | KRÄUTERBUTTER | TAPENADE | THUNFISCHSALAT
7.50



KREEFTENKROKETJES | ROUILLE (6 ST.)
LOBSTER CROQUETTES | ROUILLE (6 PCS)
HUMMERKROKETTEN | ROUILLE (6 STÜCK)
14.50



HOLLANDSE GARNALENKROKETJES (6 ST.)
DUTCH SHRIMP CROQUETTES (6 PCS)
HOLLÄNDISCHE GARNELENKROKETTEN (6 STÜCK)
17.50



BORRELPLANK SCHUITEMAKER
DIVERSE VISSPECIALITEITEN | 2 PERSONEN
FINGERFOOD FOR TWO | VARIOUS TYPES OF FISH SPECIALITIES
SNACKBRETT FÜR 2 PERSONEN | VERSCHIEDENE FISCHSPEZIALITÄTEN
32.50



GAMBA NUGGETS | PITTIGE MAYONNAISE (8 ST.)
FRIED GAMBA NUGGETS | SPICY MAYONNAISE (8 PCS)
GAMBA NUGGETS | WÜRZIGE MAYONNAISE (8 STÜCK)
9.95

*WE USE ONE BILL PER TABLE

**WIR VERWENDEN EINE RECHNUNG PRO TISCH

BROODJES

KEUZE UIT: KATWIJKS WIT DESEMBROOD, GILDEKORN OF WIT PUNTJE



AMBACHTELIJK HUISGEROOKTE ZALM SAUS VAN MIERIKSWORTEL

HOME SMOKED SALMON | HORSERADISH SAUCE
HAUSGERÄUCHERTER LACHS | MEERRETTICHSOSSE
14.50



AMBACHTELIJK GEROOKTE PALING

HOME SMOKED EEL
HAUSGERÄUCHERTER RÄUCHERAAL
15.50



TONIJNROSBIEF | WAKAME | SESAM

TUNA ROAST BEEF | WAKAME | SESAME
THUNFISCH ROASTBEEF | WAKAME | SESAM
14.50



HARING | AUGURK | UI (ZACHT PUNTJE)

HERRING | PICKLES | ONION (SOFT BUN)
HERING | ESSIGGURKE | ZWIEBELN
4.75



HOLLANDSE GARNALENKROKETTEN (2 ST.)

DUTCH SHRIMP CROQUETTES (2 PCS)
HOLLÄNDISCHE GARNELENKROKETTEN (2 STÜCK)
17.50

WIJ HANTEREN
ÉÉN REKENING
PER TAFEL*

Clubsandwich

GESERVEERD MET FRIET



HUISGEROOKTE ZALM | ROOMKAAS 17.50

HOME SMOKED SALMON | CREAM CHEESE
RÄUCHERLACHS | FRISCHKÄSE



TONIJNROSBIEF | AZIATISCHE TWIST 17.50

TUNA ROAST BEEF | ASIAN TWIST
THUNFISCH ROASTBEEF | ASIAN STYLE



12 UURTJE

SOEPJE | CROSTINI ZALM | GARNALENKROKET
SOUP | SALMON TOAST | DUTCH SHRIMP CROQUETTES
SUPPE | CROSTINI-LACHS | GARNELENKROKETE
17.50



BROODJES KUNNEN OOK BELEGD WORDEN MET:

CRABSALADE, TONIJNSALADE, MAKREELSALADE OF ZALM-EI SALADE

SANDWICHES CAN ALSO BE TOPPED WITH: CRAB SALAD, TUNA
SALAD, MACKAREL SALAD OR SALMON-EGG SALAD

SANDWICHES KÖNNEN AUCH BELEGT WERDEN MIT: KRABBENSALAT,
THUNFISCHSALAT, MAKRELENSALAT ODER LACHS-EI-SALAT
13.50



OESTERS



SPECIALE GEAY | MARENNES OLÉRON ZACHT & FIJNE ZILTIGHEID (6 ST)

TENDER | FINE SALTINESS (6 PCS)
WEICHE | FEINE SALZIGKEIT (6 STÜCK)

24.50

GILLARDEAU SPECIALE | CHARENTE-MARITIME VOL, VET & ZOETE NASMAAK (6 ST)

RICH | FATTY | SWEET AFTER TASTE (6 PCS)
VOLL | FETT | SÜSSER NACHGESMACK (6 STÜCK)

29.50

LIMA | NORMANDIË NEW

HOOG VLEESGEHALTE, ZILT & VERFIJND (6 ST)
MEATY STRUCTURE | FINE SALTINESS | REFINED (6 PCS)
HOHER FLEISCHGEHALT | FEINE SALZIGKEIT (6 STÜCK)

22.50

OESTERPROEVERIJ (3 ST) | 13.50 INCL. 2 GLAZEN CAVA 21.45

OYSTER TASTING | 3 PCS | + 2 GLASSES OF CAVA
AUSTERNVERKOSTUNG | 3 STÜCK | + 2 GLÄSER CAVA

OESTERPROEVERIJ (6 ST) | 26.50 INCL. 2 GLAZEN CAVA 34.45

OYSTER TASTING | 6 PCS | + 2 GLASSES OF CAVA
AUSTERNVERKOSTUNG | 6 STÜCK | + 2 GLÄSER CAVA

Uit de frituurpan

BIJ TWEE GEFRITUURDE GERECHTEN SERVEREN WIJ ÉÉN PORTIE FRIET
WITH TWO FRIED DISHES WE SERVE ONE PORTION OF FRIES
ZU ZWEI FRITTIERTEN GERICHTEN SERVIEREN WIR EINE PORTION POMMES



KIBBELING | FRIET | SALADE 19.50
KIBBELING | FRIES | SALAD
KIBBELING | POMMES | SALAT



LEKKERBEK | FRIET | SALADE 19.50
LEKKERBEK | FRIES | SALAD
LEKKERBEK | POMMES | SALAT



KABELJAUWSTAART | FRIET | SALADE 21.50
CODFISH | FRIES | SALAD
KABELJAU | POMMES | SALAT



INKTVISRINGEN | FRIET | SALADE 18.50
CALAMARIS | FRIES | SALAD
CALAMARIS | POMMES | SALAT



MOSSELEN | FRIET | SALADE 18.50
MUSSELS | FRIES | SALAD
MUSCHELN | POMMES | SALAT



HELE SCHOL | FRIET | SALADE 19.50
PLAICE | FRIES | SALAD
SCHOLLEN | POMMES | SALAT

In roomboter gebakken



SLIPTONGEN | FRIET | SALADE 28.50
SMALL SOLES BAKED IN BUTTER | FRIES | SALAD
KLEINE SEEZUNGEN IN BUTTER GEBACKEN | POMMES | SALAT

Kindermenu (TOT 12 JAAR)



KEUZE UIT:

KIBBELING | GEBAKKEN ZALM | GEBAKKEN KABELJAUW |
4 BITTERBALLEN 12.50

Alle kindermenu's worden geserveerd met friet en een ijsje

VRAAG EEN KLEURPLAAT BIJ ONZE BEDIENING

Maaltijd salades

ALLE SALADES WORDEN GESERVEERD MET BROOD



SALADE NIÇOISE | TONIJN 19.50
HARICOT VERTS | AARDAPPEL
SALAD NIÇOISE | TUNA | GREEN BEANS | POTATO
SALAT NIÇOISE | THUNFISCH | GRÜNE BOHNE | KARTOFFEL



SALADE ROYALE 19.50
SALADE MET GARNALEN | PALING | TONIJN |
MAKREEL | ZALM
GENEROUS SALAD | SHRIMPS | EEL | TUNA |
MACKAREL | SALMON
ROYALER SALAT MIT KRABBen | AAL | THUNFISCH |
MAKRELE | LACHS





ALLERGIEËN?
LAAT HET ONS WETEN

Voorgerechten



GEROOKTE ZALM | SAUS VAN MIERIKSWORTEL | CROSTINI

SMOKED SALMON | HORSERADISH SAUCE | CROSTINI
GERÄUCHERTER LACHS | MEERRETTICHSOSSE | CROSTINI
13.50



HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL | COCKTAILSAUS TOAST | BOTER

DUTCH SHRIMP COCKTAIL | COCKTAIL SAUCE | TOAST
NIEDERLÄNDISCH KRABBENCOCKTAIL | COCKTAILSOSSE | TOAST
17.50



PLATEAU SCHUITEMAKER | GEROOKTE ZALM | PALING | HOLLANDSE GARNALEN | TONIJNROSBIEF

PLATEAU SCHUITEMAKER | SMOKED SALMON | EEL |
DUTCH SHRIMPS | TUNA ROAST BEEF
PLATEAU SCHUITEMAKER | RÄUCHERLACHS | RÄUCHERAAL |
NIEDERLÄNDISCH KRABBEN | THUNFISCH ROASTBEEF
17.50



WARM VOORGERECHT

COQUILLE | GRUYÈRE | KREEFTENSAUS

SCALLOP | GRUYERE | LOBSTER SAUCE
JAKOBSMUSCHEL | GREYERZER | HUMMERSOSSE
19.50



SASHIMI | ZALM | TONIJN

SASHIMI | SALMON | TUNA
SASHIMI | LACHS | THUNFISCH
14.50

Soep



SCHAALDIERENSOEP | BROOD | ROUILLE

SHELLFISH SOUP | TOAST | ROUILLE
SCHALENTIERSUPPE | TOAST | ROUILLE
9.50



ROMIGE VISSOEP | BROOD

CREAMY FISH SOUP | BREAD
CREMIGE FISCHSUPPE | BROOD
9.50

Allergenen



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



MOSTERD



NOTEN



PINDA'S



SELDERIJ



SESAMZAAD



SOJA



VIS



WEEKDIEREN



ZWAVELDIOXIDE



SCHAALDIEREN



Hoofdgerechten

Bij twee hoofdgerechten serveren wij één portie friet
With two main courses we serve one portion of fries
Zu zwei Hauptspeisen servieren wir eine Portion Pommes



GROTE ZEETONG

ROOMBOTER | CITROEN | PETERSELIE

BIG SOLE | BUTTER | LEMON | PARSLEY

GROSSE SEEZUNGEN | BUTTER | ZITRONE | PETERSILIE

DAGPRIJS



GEBAKKEN ZALMFILET | YUZU BEURRE BLANC

SALMON FILLET | YUZU BEURRE BLANC

LACHSFILET | YUZU BEURRE BLANC

27.50



VANGST VAN DE DAG

DAGELIJKS WISSELENDE SPECIALITEIT

CATCH OF THE DAY | DAILY CHANGING SPECIALITY

FANG DES TAGES | TÄGLICH WECHSELNDE SPEZIALITÄT

25.00



MIXED GRILL

DAGVERSE VIS | SCHAAL & SCHELDPDIEREN

MIXED GRILL | DAILY CHANGING SPECIALITY | SHELLFISH

MIXED GRILL | TÄGLICH FRISCHER FISCH | SCHALENTIERE

29.50



TERIYAKI GAMBA'S

SEREH | SESAM | SAMBAL MAYONAISE

TERIYAKI PRAWNS | LEMON GRASS | SAMBAL MAYONAISE

TERIYAKI GAMBA | ZITRONENGRAS | WÜRZIGE MAYONNAISE

29.50



GEBAKKEN KABELJAUWFILET

BROCCOLI CRÈME | MOSTERDSAUS

CODFISHFILLET | BROCCOLI CREAM | MUSTARD

KABELJAUFILET | BROKKOLICREME | SENFSOSSE

27.50



TONIJN | ZWARTE RIJST | SESAM | CONFETTI

TUNA | BLACK RICE | SESAME

THUNFISCH | SCHWARZER REIS | SESAM

29.50

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN
GESERVEERD MET FRIET & GROENTEN

EXTRA BIJ BESTELLEN?

SALADE / GROENTE / FRIET: 3.50

ZOET



PROEVERIJ VAN DE CHEF

DIVERSE ZOETE LEKKERNIEN

CHEFS TASTING | VARIOUS SWEET TREATS

VERKOSTUNG | VERSCHIEDENE SÜSSE LECKEREIEN

1 PERS. 9.00 | 2 PERS. 16.00



BOLLETJE IJS, KEUZE UIT:

SORBETIJS, BANANENROOMIJS, VANILLE IJS

SCOOP OF ICE CREAM: SORBET, BANANA, VANILLA

EISKUGEL: SORBET-EIS, BANANENEIS, VANILLEEIS

3.25

Fris dranken

SPA ROOD SPA BLAUW	3.35	GINGER-ALE	3.35
COCA-COLA COCA COLA ZERO	3.35	VERSE JUS D'ORANGE	3.95
FANTA CASSIS SPRITE RIVELLA	3.35	AQUA PANNA 0.75L	5.50
ICE TEA ICE TEA GREEN	3.35	SAN PELLEGRINO WATER 0.75L	5.50
BITTER LEMON FINLEY TONIC	3.35		
APPELSAP TOMATENSAP	3.35		



Warme dranken

KOFFIE / ESPRESSO	3.10
DOPPIO	3.95
CAPPUCCINO*	3.75
KOFFIE VERKEERD*	3.75

Koffie specials

LATTE MACCHIATO	3.95
IRISH COFFEE JAMESON WHISKEY	7.50
SPANISH COFFEE TIA MARIA	7.50

Thee

THEE DIVERSE SMAKEN	2.95
VERSE MUNT THEE	(+0.50)
VERSE GEMBER-SINAASAPPEL	(+0.75)
-STERANIJS THEE	



Onze koffie is 

BIO FAIRTRADE

Bieren

Van de tap

GULPENER LIMBURGS PILS 5.0%

VRIJZINNIG PILS VAN LIMBURGS LAND

4.00

Op fles

GULPENER KORENWOLF WITBIER

DE PERFECTE BALANS TUSSEN FRIS, ZOET EN ZUUR.

4.95

GERARDUS DUBBEL

EIGENTIJD'S STEVIG KLOOSTERBIER

4.95

GERARDUS TRIPEL

KRACHTIG, KRUIDIG MEERGRANEN KLOOSTERBIER

4.95

TEXELS SKUUMKOPPE

FRUITIG MET ACCENTEN VAN AMANDEL & KARMEL

4.95



OVER GULPENER BIERBROUWERIJ

Gulpener brouwt haar 16 speciaalbieren op duurzame wijze met hop uit eigen hoptuin, gerst van boeren uit de regio en water van eigen bronnen. Als Vrije Brouwer en onafhankelijk familiebedrijf volgt Gulpener sinds 1825 haar hart en gaat continu het experiment aan om op vernieuwende wijze de smaak van bier te verrijken.

CHEERS!

Alcohol vrij

GULPENER 0.0%

LICHT MOUTIG EN VERFRISSEND ALCOHOLVRIJ BIER

3.75

Gedistilleerd

JONGE OF OUDE JENEVER 4.00

CORENWIJN 4.00

Likeur

LIMONCELLO 3.95

Non alcoholic

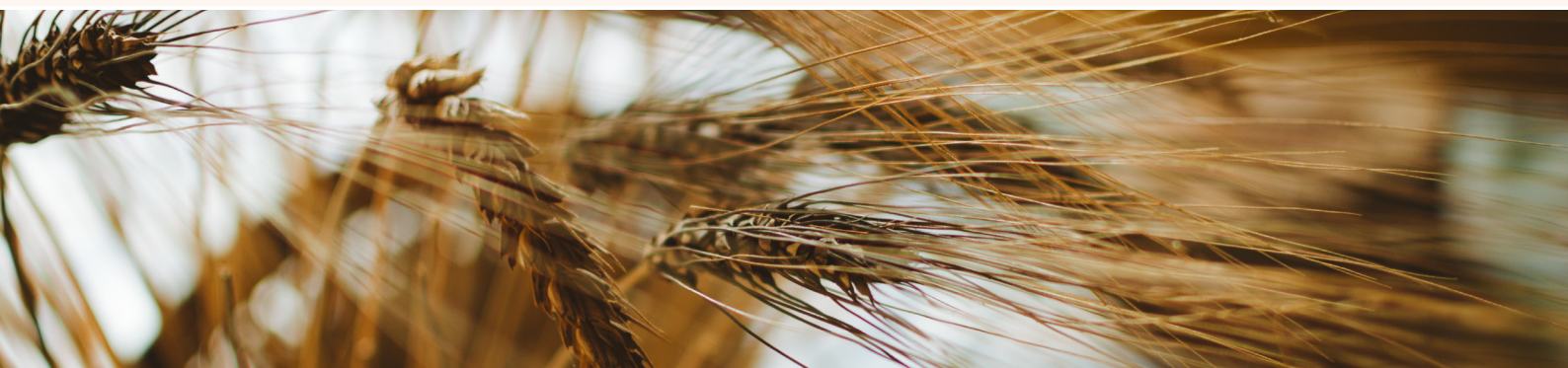
CITRONADE

HUISGEMAAKTE CITROENLIMONADE MET MUNT

4.95

CRODINO ON THE ROCKS

4.25



Wijnen



VERDEJO

Land/Streek: Spanje, Rueda

Wijnproducent: Export Iberia

Druiven: Verdejo, Viura

Geur/smaak: Aromatisch, fris, droog citrus tonen, rijpe perzik, nectarine en groene appel.

5.50 28.50



MANCURA

Land/Streek: Chili, Valle Central

Wijnproducent: Viña Mancura

Druiven: Chardonnay

Geur/smaak: De wijn is vol, zacht en fris van smaak met tonen van gele appel, ananas, meloen en een hintje vanille.

5.25 27.50 **VEGAN**



CUVEE SCHUITEMAKER

Land/Streek: Duitsland, Rheinhessen

Wijnproducent: Wagner-Stempel

Druiven: Riesling, Scheurebe, Muskateller

Geur/smaak: Aromatisch, fris & fruitig. Met perzik en bessen. Licht kruidig van smaak.

5.75 29.50 **BIO**



CHARDONNAY SUNBURNT

Land/Streek: Australië, Central Victoria

Wijnproducent: MWC wines

Geur/smaak: Een volle, ronde, romige en zonnig Chardonnay. Met een subtiele toets van vanille.

6.25 31.50



SAUVIGNON BLANC

Land/Streek: Nieuw-Zeeland, Marlborough

Wijnproducent: Dashwood Wines

Geur/smaak: Aroma's van tropische vruchten. Frisdroog, exotisch

6.50 32.50



PINOT GRIGIO

Land/Streek: Italië, Puglia

Wijnproducent: Cantine Paololeo

Geur/smaak: Een verrassende fris, droge en fruitige wijn. Met smaken van appel en meloen.

5.95 29.50



BOURGOGNE BLANC

Land/Streek: Frankrijk, Bourgogne

Wijnproducent: Domaine Gueugon Rêmond

Geur/smaak: Vol droog, fris en zacht van smaak, rijpe appel en een heerlijk subtiel aroma van vanille door de rijping op eikenhouten vaten.

39.50



MIP ROSÉ

Land/Streek: Frankrijk, Provence

Wijnproducent: Guillaume & Virginie & Philip

Druiven: Cinsault, Grenache, Syrah

Geur/smaak: Geur van rode vruchten, citrus fruit en tonen van rozenblaadjes.

6.75 34.50



SANCERRE

Land/Streek: Frankrijk, Loire

Wijnproducent: La Porte (top domein)

Druiven: Sauvignon Blanc

Geur/smaak: Verfrissende Sauvignon Blanc met smaken van groene appel, vers gemaaid gras, citroen en een minerale afdronk.

49.50 **BIO**

Echte kwaliteit uit de Loire



PRIMITIVO

Land/Streek: Italië, Puglia

Wijnproducent: Cantine Paololeo

Geur/smaak: Sappig, vol-fris en zacht van smaak. Smaken van bosbes, braam en zwarte kers.

5.50 28.50 **ROOD** **SEIZOEN**



CAVA

Land/Streek: Spanje, Catalunya

Wijnproducent: Marques de Terrabona

Druiven: Xarello, Macabeo, Parellada

Geur/smaak: Sappig-droge Cava met zachte, sprankelende belletjes. Mild van smaak met hints van perzik, citroen, amandel en abrikoos.

0,2L | 7.95 (voor 2 glazen)



Schuitemaker

SCHUITEMAKER VIS IS EEN FAMILIEBEDRIJF MET EEN EEUW GESCHIEDENIS



1920

In de jaren twintig begon grootvader Nicolaas Kuijt met het verkopen van verse Noordzeevis aan huis. Later ving hij zelf de vis met zijn twee kotters, de KW106 en KW182.



1960

In 1960 nam Piet Schuitemaker, getrouwd met Alida Kuijt, het bedrijf over en begon met leveringen aan de horeca, waarbij hij alles zelf deed, van inkopen tot ambachtelijk zalmroken. De liefde voor vis en vakmanschap is sindsdien onveranderd gebleven, van de verse inkoop tot de verwerking en bediening in onze visrestaurants.



1980

In 1980 werd de eerste viswinkel geopend en een tweede winkel in de toenmalige Konmar volgde later. Dit is nu de mooie viswinkel in de Albert Heijn in 't Heen.



1996 - 2005

In 1996 trad de nieuwe generatie Schuitemakers aan. Een derde winkel, dit keer in Sassenheim volgde. In 2005 betrok deze winkel een nieuw pand en werd Visrestaurant Sild geopend.



2008

In 2008 opende Schuitemaker het strandrestaurant KW106, vernoemd naar de historische kotter. Met sublieme viskwaliteit en vakmanschap in de keuken werd KW106 een begrip aan zee. Na een laatste zomerseizoen in 2022 heeft het restaurant de deuren gesloten.



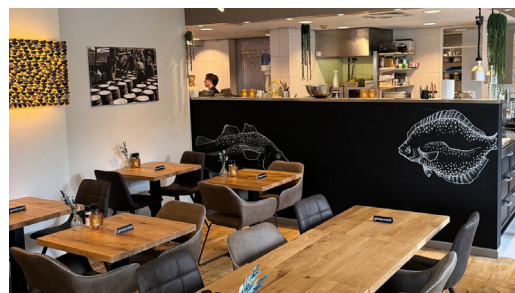
2014

In 2014 verhuisde de winkel naar het centrum van Katwijk, waar ook een nieuw visrestaurant werd geopend. De visgroothandel en zalmrokerij verhuisden naar bedrijventerrein 't Heen.



2017 - 2018

Begin 2017 betrokken we het naastgelegen pand en breidden ons restaurant uit met 70 extra zitplaatsen vanwege het succes sinds 2014. In 2018 openden we ons terras, waar u 's zomers in de zon van onze visgerechten geniet.



2024

Begin 2024 heeft ons restaurant in Sassenheim een flinke make-over gekregen. We zijn nu geopend voor zowel lunch als diner, dus geniet op elk moment van de dag in onze sfeervolle setting!

Schuitmaker



Blijf op de hoogte
@VISHANDELSCHUITEMAKER

WWW.SCHUITEMAKER-VIS.NL