

Welkom bij Aan Zee, in de duinen van Oostvoorne....

Restaurant Aan Zee is niet zomaar een restaurant. We zijn ons heel bewust van de mooie omgeving en richten daar ook het restaurant op in.



Aan Zee is gebouwd met natuurlijke en duurzame materialen. De benodigde energie wordt opgewekt uit de zon en wind; er zijn zonnepanelen, zonneboilers en hebben onze eigen windmolens.

Het afvalwater zuivert de natuur voor ons door middel van een helofytenveld. Een helofytenveld is een soort zuiveringsinstallatie maar dan op natuurlijke wijze. Lagen grind, zand en grond en planten zorgen er voor dat de afvalstoffen worden afgebroken zodat het water wat uiteindelijk aan het einde van het veld nog over is volledig gezuiverd is.



In de keuken wordt gekookt op hout, er is ook geen gasaansluiting aanwezig. Een mooi groot houtfornuis is het pronkstuk van onze keuken. In de houtgrill gaan houtblokken, hier kunnen we bijvoorbeeld zelf vis/vlees roken. Boven de verkoelde houtblokken grillen we, met dagelijks verse producten, onze lekkerste gerechten.

## Gebak

Appeltoren	<i>b c e g h</i>	€	4,00
Notenrots	<i>b e</i>	€	4,50
Red Velvet	<i>b c e g h</i>	€	5,00
Vossenbessentaart	<i>b e g h</i>	€	4,50
Billionaire cheesecake	<i>b c e h</i>	€	4,50
Patisserie van de dag		€	5,00

## Hapjes voor bij de borrel tot 17.00 uur

Brood met smeersels: boerenboter, tuinkruidenboter, zeewiertapenade, dip van de dag	<i>d e g k n</i>	€	6,50
Gerookte zeewierchips met knoflookcitroenmayonaise	<i>g h n</i>	€	6,00
Zeewierworst met druivenmostmosterd	<i>d e g k</i>	€	7,00
Gehaktballetjes van rund met tomatensaus en zuurdesem	<i>g n</i>	€	7,50
Gewokte mosselen in knoflookroom met zilte groenten	<i>a e k n</i>	€	8,00
Pizzee met zalm en dragonmayonaise	<i>d h n</i>	€	7,50
Madeliefbrood met een hart van camembert	<i>e g h d</i>	€	7,95
Streekkazen met duindoornbessen, druivenmost- mosterd en rogge-notenbrood	<i>b d e g k</i>	€	10,00
<b>Assortiment "Aan Zee"</b> diverse hapjes van onze kaart	<i>a b d e g</i> <i>h i j k n</i>	€	19,50
<b>Charcuterie "Aan Zee"</b> met o.a. zoetzuur en 4 soorten vlees	<i>d e g k n</i>	€	10,00

## Kleine mensen *alleen voor kinderen*

Tomatensoep	<i>n k</i>	€ 5,00
Dagsoep		€ 5,00

### Wit bolletje met:

Kaas	<i>e g</i>	€ 2,50
Abdijham	<i>e g</i>	€ 3,00
Chocoladepasta	<i>e g l</i>	€ 2,50
Pindakaas	<i>b c e g l</i>	€ 2,50

Tomaatbasilicumtoast met ham en kaas	<i>b e g</i>	€ 3,95
Spaghetti met tomatensaus en runderballetjes	<i>e g</i>	€ 8,00
Kinderhamburger met aardappeltjes	<i>d e g h n</i>	€ 10,00
Pizzee met tomatensaus, kaas, en verse kruiden	<i>e g n k</i>	€ 8,00
Dagvisje met groenten en puree	<i>e j</i>	€ 10,00

Kindercoupe – 3 bolletjes, keuze uit : vanille-ijs, chocolade-ijs of fruitsorbetijs	<i>b e g h</i>	€ 6,50
--	----------------	--------



Onze gerechten kunnen de volgende allergenen bevatten en zijn gekenmerkt met de volgende letters:

Schaaldieren: a / Noten: b / Pinda's: c / Mosterd: d / Melk: e / Lupine: f / Gluten: g / Ei: h / Weekdier: i / Vis: j / Sulfit: k / Soja: l / Sesam: m / Selderij: n

## Lunchkaart *tot 17.00 uur*

### Menu van de chef

*Laat u verrassen door onze keukenbrigade met de lekkerste gerechten!*

*Vraag onze chef voor evt. allergenen*

2-Gangenlunch – menu van de chef	€ 25,00
3-Gangenlunch – menu van de chef	€ 29,00
4-Gangenlunch – menu van de chef	€ 33,00

### Lunchhoofdgerecht

€ 21,50

*Elke dag zoeken onze koks naar mooie, verse en lekkere producten voor u!*

### Overige lunchgerechten

Brood met smeersels: boerenboter, tuinkruidenboter, zeewiertapenade en dip van de dag	<i>d e g k n</i>	€ 6,50
---	------------------	--------

Dagsoep		€ 7,00
Elke dag bieden wij 2 soorten dagsoep aan		

Omelet zeevruchten met venkel en vergeten groenten	<i>a e g h j n</i>	€ 9,75
---	------------------------	--------

Omelet Livarham met truffel en bosui	<i>e g h n</i>	€ 9,75
---	----------------	--------

Omelet vegetarisch met Mekkerstee-kaas en diverse groenten	<i>e g h n</i>	€ 9,75
---	----------------	--------

Waldkornoerbrood met Sockeyezalmfilet, dragonmayonaise, salade van biet en appel en groentecrumble	<i>d g j n</i>	€ 13,00
Maisbrood met gerookte ribeye, truffelmayonaise, oude brokkelkaas, Livarspek en cashewnoten	<i>b e h n g</i>	€ 13,00
Jagersbrood met tuinkruidenkaas, pistou, gepofte mais en huisgeweekt zoetzuur	<i>b c d g n</i>	€ 12,00
Vikingbrood met gemarineerde gamba's, little gem, geroosterde tuinbonen en een knoflookcitroenmayonaise	<i>a d g k n</i>	€ 14,00
The Dutch Weedburger met groentechips en romige Weed Sauce verrijkt met zeesla	<i>g n</i>	€ 17,00
Aan Zee runderburger met Jerseykaas van de Mekkerstee, goudaardappeltjes, Voornse ui en Livarspek	<i>d e g h</i>	€ 17,50
Pan mosselen gekookt in vlierbloesemwijn met zilte groenten	<i>a f i j n</i>	€ 20,00
Gegrild speenvarkenfilet met crème van vergeten groenten, geroosterde aardappelen, venkel en knoflookjus	<i>e k n</i>	€ 25,00
Parelgort met bospaddestoelen, vergeten groenten, truffel en parrano	<i>e g k n</i>	€ 17,50
Bloedworst met gebakken appel, ui en Livarspek met Rinse appelstroop en duindoorn	<i>e h n</i>	€ 10,00

## Salades

Salade "Mekkerstee" met geitenkazen, duindoornbesjes, gekaramelliseerde zuurkool en noten	<i>b d e n</i>	€ 13,50
Salade gerookte Sockeyezalm met dragonmayonaise, salade van biet en appel-zeewierchips	<i>d g h j n</i>	€ 14,50
Salade gerookte ribeye met truffelmayonaise, oude brokkelkaas, Livarspek en cashewnoten	<i>b e d h n</i>	€ 14,00
Salade biet met Brabantse blauwe kaas, huisgeweekt zoetzuur en een waterkersmayonaise	<i>d e n</i>	€ 12,00

## Nagerechten *al onze ijssoorten zijn huisgemaakt*

Proeverij van huisgemaakte likeuren met vanilleroomijs	<i>b e g h</i>	€ 9,00
Streekkazen met duindoornbessen, druivenmost- mosterd en zwaar rogge-notenbrood	<i>b d e g k</i>	€ 10,00
Glutenvrije brownie met perzikbavarois en citroensorbet	<i>e h b</i>	€ 9,00
Sinaasappelmacarons met vruchtenmousse en kwarkroomijs	<i>b e g h</i>	€ 9,00
Pavlova met limoensorbet, vruchtentiramisu en compote van mango	<i>b e g h</i>	€ 9,00
Dessert van de dag		€ 9,50
Koffie met lekkernijen uit de bakkerij	<i>b e g h</i>	€ 8,50

***Informeer ook naar onze ijscoupes met huisgemaakt ijs***

## Wine & Food

(a b d e g h i j k l n)



Minimaal 1 dag vooraf reserveren

€ 29,50

prijs per persoon

Onder het genot van 3 glazen verschillende soorten wijn genieten van bijpassende gerechten

## Afternoon tea

(a b c d e g h i j k l n)

Zoete en hartige lekkernijen met exclusieve hapjes

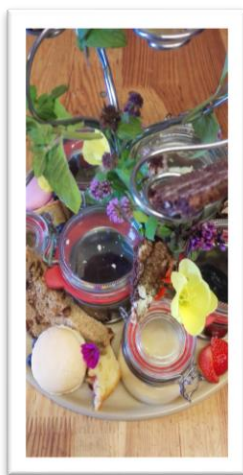
een uitgebreid theeplateau met droge en verse theesoorten



Minimaal 1 dag vooraf reserveren

€ 24,50

prijs per persoon



## Warme dranken

Koffie crème	€ 2,50	Irish coffee (Jameson)	€ 5,75
Espresso	€ 2,50	Spanish coffee (Licor 43)	€ 5,75
Cappuccino	€ 2,75	Italian coffee (Amaretto)	€ 5,75
Latte macchiato	€ 2,75	French coffee (Grand Marnier)	€ 5,75
Koffie verkeerd	€ 2,75	Scottish coffee (Drambuie)	€ 5,75
Thee	€ 2,25	Jamaica coffee (Tia Maria)	€ 5,75
Potje thee	€ 3,25	Caffè corretto (Grappa)	€ 5,75
Verse munt thee	€ 3,00		
Potje verse kruidenthee (kruiden van het seizoen)	€ 3,50		
Warme chocolademelk	€ 2,95		

## Frisdranken

Diverse frisdranken, vanaf	€ 2,50	Chocolademelk/Fristi	€ 2,50
Jus de Pommes	€ 2,50	Verse jus d'orange	€ 3,25
tomatensap		Glas melk	€ 2,25
Appelaere appelsap	€ 2,50	Bru 0,75 cl. (plat/bruisend)	€ 5,00
Perelaere perensap	€ 2,50		

## Bier van de tap

Hertog Jan	€ 2,50	Duvel	€ 3,50
La Chouffe	€ 4,00	Corona	€ 4,00
Leffe Blond	€ 4,00	Liefmans	€ 3,00
Leffe Dubbel	€ 4,00	Jupiler Malt bier	€ 2,75
Weizener	€ 3,50	Radler 0.0 of 2.0	€ 3,00
Wisseltap	€ 4,00		

## Binnenlands gedistilleerd

Jonge jenever	€ 2,50	Voorns kruidenbitter	€ 2,50
Oude jenever	€ 2,50	Vieux	€ 2,50

### Buitenlands gedistilleerd

Bacardi/Vodka/Gin	€ 3,50	Jägermeister	€ 2,50
Bruine Rum	€ 3,50	Grappa	€ 4,50
Campari	€ 3,50		

### Likeuren

Drambuie	€ 4,00	Cointreau	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00	Tia Maria	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00	D.O.M. Bénédicte	€ 4,00
Amaretto	€ 4,00	Baileys	€ 4,00
Licor 43	€ 4,00		

### PSV

Witte Port	€ 2,75	Martini wit	€ 2,75
Rode Port	€ 2,75	Martini rood	€ 2,75
Rode Port Graham's 10 jaar oud	€ 5,00	Sherry medium	€ 2,75
		Sherry droog	€ 2,75

### Whiskey/Cognac

Jameson	€ 4,00	Courvoisier VS	€ 4,50
Glenmorangie, 10 jaar oud	€ 6,75	Remy Martin VSOP	€ 5,25
Glennfidich, 12 jaar oud	€ 4,75	Armagnac VSOP	€ 4,95
Black Label, 12 jaar oud	€ 4,50	Calvados VSOP	€ 4,75
Ballantine's	€ 4,00	Marquis XO	€ 6,95

### Wijn van het vat

Per fles € 22,50

#### Rosé wijn

Valencia Rosado  
Vino de la Tierra de Castilla

#### Droge witte wijn

Sonhoek / Chardonnay  
Airén / Sauvignon Blanc

#### Rode wijn

Grenache-Syrah  
Merlot, Pavillac

#### Zoete witte wijn

Rheinhessen, Duitsland

### Wijnspecialiteiten *per fles verkrijgbaar*

#### Champagne

Jacquart Mosaïque Brut € 39,50

#### Wit

Mozaiek Riesling Johanitter	€ 22,50
Heim Impérial Gewurztraminer	€ 24,50
Pinot Grigio Riserva Castel Firmian	€ 24,50
Chablis 1er Cru La Chablisienne Mont de Milieu	€ 32,50
Pouilly Fumé, Pabiot	€ 24,50
Meursault Seigneurs de Bligny	€ 42,50

#### Rood

Mozaiek Cuvee Cabernet	€ 22,50
Saint-Émilion Grand Cru, Chateau Piney	€ 27,50
Châteauneuf du Pape, Yann Mousset	€ 29,50
Nuits-Saint-Georges, ChateauBligny	€ 45,00
Fleurie – Domaine Jacky Piret Granits des Moriers	€ 27,50
Faustino 1 Gran Reserva 2004	€ 34,50
Pomerol Château La Rose Montviel Pomerol	€ 42,50

#### Dessertwijnen *per glas verkrijgbaar*

Muscat de Frontignan, Passeur de Soleil	€ 4,75
Lustau, East Indian Solera Sherry	€ 4,75

#### Mousserende wijnen

Prosecco delle Venezie Toso	<i>Per glas</i> € 3,95
	<i>Per fles</i> € 22,50
Vin du Bugey Cerdon	<i>Per glas</i> € 4,25
	<i>Per fles</i> € 25,95

