

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 e g h</i>	€	4,00
Notenrots	<i>b e</i>	€	4,50
Chocolade-ricottataart	<i>b e g h</i>	€	4,50
Wortelcake	<i>b e g h</i>	€	4,50
Pruimenwalnotenecake	<i>b e g h</i>	€	4,50
Patisserie van de dag		€	5,00

Hapjes voor bij de borrel tot 17.00 uur

Brood met smearsels: boerenboter, tuinkruidenboter, zeewiertapenade en seizoensdip	<i>d e g k n</i>	€	6,50
Gerookte zeewierchips met tomatensalsa	<i>g h n</i>	€	6,00
Zeewierworst met druivenmosterd	<i>d e g k</i>	€	7,00
Gehaktballetjes van rund met tomatensaus en zuurdesem	<i>e g n</i>	€	7,50
Runderstoofpotje met waldkorn en druivenmosterd	<i>d e g h n</i>	€	8,50
Ovenschotel met bospaddestoelentruffel en Mekkersteekaas	<i>e n</i>	€	8,50
Gamba's met seizoensgroenten, kreeftenjus en maisbrood	<i>a e g j i n</i>	€	8,50
Streekkazen met duindoornbessen, druivenmosterd en zwaar rogge-notenbrood	<i>b d e g k</i>	€	10,00
Assortiment "Aan Zee" diverse hapjes van onze kaart	<i>a b d e g</i> <i>h i j k n</i>	€	19,50
Charcuterie "Aan Zee" 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 gehaktballetjes	<i>e g h n</i>	€	8,00
Kinderhamburger met aardappeltjes	<i>d e g h n</i>	€	10,00
Dagvisje met wortelgroenten en aardappelpuree	<i>a e f g h j n</i>	€	10,00
Kinderpizze met kaas en tomatensaus	<i>e g k n</i>	€	8,00
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 seizoensdip	<i>d e g k n</i>	€	6,50
Dagsoep Elke dag bieden wij 2 soorten dagsoep aan		€	7,00
Omelet bospaddestoelen met pompoen en mekkerstee kaas	<i>e g h n</i>	€	9,75
Omelet boerderijkip met Livarspek en bosui	<i>e g h n</i>	€	9,75
Omelet gamba met venkel, zeekraal en Brielse tomaat	<i>a e g h n</i>	€	9,75

Waldkornoerbrood met Mekkersteekaas, gekarameliseerde zuurkool, rode biet, noten en duindoorn	<i>b d g h n</i>	€ 13,00
Jagersbrood met heilbot, bietenmayonaise, geroosterde tuinbonen, huisgeweekt zoetzuur, radijs en een groenkruidencrumble	<i>b d g h j</i> <i>n</i>	€ 13,50
Vikingbrood met pulled pork, bospaddestoelen, rode spitskool en citroenknoflookmayonaise	<i>b d g h n</i>	€ 13,00
Maisbrood met boerderijkip, Romeinse sla, rode dulse, Granny Smith, mayonaise van vadouvan en geroosterde mais	<i>b d g h n</i>	€ 14,00
The Dutch Weedburger met groentechips en romige Weed Sauce verrijkt met zeesla	<i>g n</i>	€ 17,50
Runderburger met bospaddestoelen, bosui, truffel, tomatensalsa en Rosevalaardappeltjes	<i>d e g h</i>	€ 19,50
Open ravioli met pompoen, bospaddestoelen, Mekkersteekaas en een groentecrumble	<i>e g h n</i>	€ 17,50
Stoofpotje van rund met kruidenpuree, bospaddestoelen, druivenmostmosterd en seizoensgroenten	<i>d e g n h</i>	€ 25,50
Hele dorade met venkel, gnocchi, gele wortel en een kreeftenjus	<i>a e g h j</i> <i>n</i>	€ 25,00
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 boerderijkip met rode dulse, geroosterde mais, Granny Smith en mayonaise van vadouvan	<i>b e d h n</i>	€ 14,00
Salade heilbot met bietenmayonaise, geroosterde tuinbonen, huisgeweekt zoetzuur, radijs en een groenkruidencrumble	<i>b d h j n</i>	€ 14,00

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 vanille-ijs, karamelsaus en een mousse van bosvruchten	<i>b e h</i>	€ 9,00
Tonkabonenparfait met een terrine van speculaas en een crumble van rood fruit	<i>b e g h</i>	€ 9,00
Kastanjetaart met een witte chocolademousse, hazelnotenijs en kletskep	<i>b e g h k</i>	€ 9,50
Dessert van de dag		€ 9,50
Koffie met lekkernijen uit de bakkerij	<i>b e g h</i>	€ 8,50

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 gerechtjes

Afternoon tea

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

Zoete en hartige lekkernijen met exclusieve hapjes

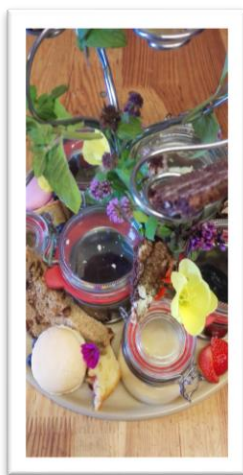
een uitgebreid theeplateau met droge en verse theesoorten



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		
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

