

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 ervoor 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.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Wij vragen u uw allergie door te geven, dan houden wij hier met de bereiding van uw gerecht rekening mee.

Dinerkaart vanaf 17.00 uur

Menu van de chef 3-/4-/5-gangen

Laat u verrassen door onze keukenbrigade met de lekkerste gerechten!

Vraag onze chef voor evt. allergenen

| | |
|----------------------------------|---------|
| 3-Gangendiner – menu van de chef | € 37,50 |
| 4-Gangendiner – menu van de chef | € 42,50 |



Voorgerechten

| | |
|---|---------|
| Brood met smeersels; boerenboter, tuinkruidenboter, zeevriestapenade, seizoensdip | € 6,50 |
| Huisgerookte forel met gerookte bietjes, Stellendamse garnalen en frisse vinaigrette | € 13,50 |
| Gewokte mosselen met knoflook, zeekraal en brood | € 12,50 |
| Abdijham van het beter-leven-varken met watermeloengel en aardbeiensalsa | € 11,50 |
| Carpaccio van het Westvoorns Weiderund met balsamicomayonaise, krokantje van Parmezaan en rode dulce | € 12,50 |
| Tartaar van biologische tomaten, avocado, basilicum en een crouton (vegan) | € 10,50 |
| Carpaccio van courgette met dille, hartige granola en balsamicodressing (vegan) | € 9,50 |
| Tomatensoep van biologische tomaten (vegan) | € 7,00 |
| Wisselende dagsoep – soep van het seizoen | € 7,00 |

Hoofdgerechten

| | |
|---|---------|
| Zeebaars met verse pasta en een kreeftensaus | € 22,50 |
| Mosselen gekookt in bier geserveerd met diverse sausjes en brood | € 21,50 |
| Gebakken zalmfilet met een schuim van bisque en kruidige aardappelpuree | € 22,50 |
| Bouillabaisse met zeebaars, mosselen en Stellendamse garniaaltjes | € 19,50 |
| Ribeye van het Westvoorns Weiderund met een saus van Skuumkoppe en Rosevalaardappels | € 24,50 |
| Gebakken bloedworst met appel, ui en spek | € 17,50 |
| Filet van het Livarvarken met een tomatensaus van gepofte tomaten en verse cannelloni | € 22,50 |
| Gebakken eendenborst ingelakt met eigen honing en een kruidige aardappelpuree | € 24,50 |
| Burger van het Westvoorns Weiderund met briochebrood en truffelketchup | € 19,50 |
| Gegrilde watermeloen met gnocchi tomatensalsa, krokantje van Parmezaan en rucola (vegetarisch) | € 16,50 |
| The Dutch Weedburger op een veganistisch broodje met zeesla en zeewiertartaarsaus (vegan) | € 17,50 |
| Gegrilde bloemkool met bloemkool espuma, bloemkoolcouscous en zwarteknoflookpuree | € 17,50 |

Maaltijdsalades

| | |
|--|---------|
| Salade met biefstukpuntjes, knoflookmayonaise, rode dulce en een krokantje van Parmezaan | € 18,00 |
| Salade met Mekkersteekaas, gebrande noten, gekarameliseerde zuurkool en een bietenvinaigrette (vegetarisch) | € 17,50 |
| Salade vis met huisgerookte forel, Stellendamse garniaaltjes en basilicum dressing | € 18,50 |
| Salade Vegan met diverse noten, courgette, tomaat, avocado, balsamicodressing en duindoornbessen | € 14,50 |

Nagerechten

| | |
|---|---------|
| Kaasplankje met kazen van de Mekkerstee | € 11,50 |
| Cheesecake met bramen en vanille-ijs | € 9,00 |
| Aardbeientiramisu met aardbeienijs | € 9,00 |
| Geitenkaasbavaroise met honingijs | € 9,00 |
| Trifle met limoncello en limoenijs | € 9,50 |
| Sorbet 'Aan Zee' | € 8,50 |



Kleine mensen alleen voor kinderen

| | |
|--|---------|
| Tomatensoep | € 5,00 |
| Maisbrood of Waldkornmolenaarsbrood (keuze) met: | |
| Kaas | € 5,00 |
| Abdijham | € 5,00 |
| Kindertosti ham/kaas | € 3,95 |
| Spaghetti met tomatensaus en gehaktballetjes | € 8,00 |
| Burger met gebakken aardappeltjes | € 10,00 |
| Zalm met gebakken aardappeltjes | € 10,00 |
| Kinderijsje – 3 bolletjes, keuze uit: | € 6,50 |
| vanille-ijs, chocolade-ijs of fruitsorbetijs | |

Wijn van het vat

Wij hebben een wijntapsysteem met diverse soorten wijn; rood, wit en rosé. De wijnen van het wijntapsysteem worden centraal in Nederland uit speciale containers afgetapt in fusten en vanuit deze fusten schenken wij u de wijnen. Duurzaam en zeer lekker! We schenken de volgende wijnen uit het wijntapsysteem:

Per glas

rosé en zoete witte wijn € 4,55
rode en droge witte wijn € 5,25

Per fles

rosé en zoete witte wijn € 26,50
rode en droge witte wijn € 26,50

Rosé wijn

Valencia Rosado

Deze Spaanse rosé is gemaakt van de bobal druif. Geurt aantrekkelijk naar rood fruit en bloemen (viooltjes). Zeer geschikt als drink- en maaltijdwijn.

Vino de la Tierra de Castilla

Gemaakt op de basis van de karaktervolle tempranillo, een blauwe druif met een dikke schil, die behoort tot de meest nobele druivenrassen. Het is een druif die weinig zuur en zoet aan de wijn meegeeft. Deze druif wordt meestal voor rode wijn gebruikt, maar in dit geval voor een aangename, frisse rosé met een vriendelijk karakter.

Droge witte wijn

Sonhoek / Chardonnay

Deze Zuid-Afrikaanse Chardonnay laat zich makkelijk en prettig drinken. Het bouquet is uitgesproken fruitig met nuances van appel, perzik en grapefruit. De smaak is sappig en fris droog met opnieuw veel fruit.

Airén / Sauvignon Blanc

De Airéndruif is in Nederland tamelijk onbekend. In Spanje, in de regio La Mancha, is het de meest voorkomende druivensoort. Maar de laatste tijd wordt de druif vaak geassembleerd met de sauvignon blanc die samen met de stroeve en oxidatiegevoelige airéndruif een heerlijk rijpe en fruitige wijn met een mooie lichtgele kleur geeft.

Zoete witte wijn

Moscate, Zuid-Afrika

Een lichtzoete wijn met een aroma van ananas, rijpe meloen en een knisperende afdronk. Vol, rijp en zwoel van smaak.

Rode wijn

Grenache-Syrah

Een Franse, stevige, sappige wijn met een aroma van rood fruit en een vriendelijk karakter.

Merlot, Pavillac

Merlot is een onweerstaanbare charmeur: vol, soepel en lekker fruitig. Het aroma doet denken aan rijpe pruimen en bessen

Wijnspecialiteiten *per fles verkrijgbaar*

Wit

Mozaiek Riesling Johanitter € 26,50
Frisse witte wijn met een typische Riesling smaak uit onze eigen regio. Deze wijn wordt geproduceerd en gebotteld op Voorne-Putten.

Heim Impérial Gewurztraminer € 27,50
Een wijn uit de Elzas met een mooie goudgele kleur. In de geur veel rijp en tropisch fruit. De smaak is uitgesproken met invloeden van rozenblaadjes en lychees.

Pinot Grigio Riserva Castel Firmian € 28,50
Een Italiaanse wijn; Zuid-Tirol – app. Trentino. Een complexe geur van rijp fruit (peer en witte perzik), kamille en hout. De smaak is kruidig, vol en rijp. De invloeden van het hout en het rijpe fruit zijn goed in balans. Een zeer complete wijn met een goudgele kleur.

Chablis 1er Cru La Chablisienne Mont de Milieu € 32,50
Deze wijn van de Chardonnaydruif komt uit de Bourgogne – app. Chablis 1er Cru. De kleur is licht, strogeel met een kristalheldere schittering. In de geur een combinatie van toast en een beetje peper. In de smaak komen deze invloeden terug in combinatie met fris citrusfruit. De wijn is rijp en mooi ontwikkeld, maar zal pas na vele jaren zijn volle rijkdom showen.

Pouilly Fumé, Pabiot € 29,50
Pouilly-Fumé is de onbetwiste sterappellation van de Loirestreek. Bloemetjes, kruisbessen en aangenaam droog.

Meursault Seigneurs de Bligny € 42,50
100% Chardonnay. Meursault, een van 's werelds beste witte wijnen! Pittig, droog, nootachtig en zacht, met een lange, gestructureerde afdronk.

Champagne

Jacquart Mosaïque Brut € 59,95
50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Petit Meunier. De meest geschonken Champagne in de Franse horeca. Sprankelend van kleur met een fijne mousse.

Dessertwijnen *per glas verkrijgbaar*

Muscat de Frontignan, Passeur de Soleil € 5,75
100% Muscat à petit grain. Goudgele kleur, in de geur rijp en gedroogd fruit, citrusvruchten, peer en honing. In de smaak zeer rijk, complex en evenwichtig.

Lustau, East Indian Solera Sherry € 5,75
Een gerijpte Oloroso, rijke en pittige sherry, en een gerijpte Pedro Ximénez. Zoete en rijke wijn die herinneringen oproept aan rozijnen en crème brûlée.

Mousserende wijnen

| | | | |
|---|-----------------|---|-------|
| Prosecco Frozante, la gioiosa, Trevisio, Italië | <i>Per glas</i> | € | 5,50 |
| | <i>Per fles</i> | € | 27,50 |
| Vin du Bugey Cerdon | <i>Per glas</i> | € | 5,50 |
| | <i>Per fles</i> | € | 27,50 |

Rood

| | | | |
|---|--|---|-------|
| Mozaiek Cuvee Cabernet | | € | 26,50 |
| Donker, paarsrode, volle, tanninerijke wijn van diverse nieuwe schimmelresistente Cabernettrassen. Mooie stevige wijn, is geproduceerd en gebotteld op Voorne-Putten | | | |
| Saint-Émilion Grand Cru, Chateau Piney | | € | 29,50 |
| 55% Merlot, aangevuld met Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc. Deze wijn heeft een kruidige smaak, is soepel, elegant en uitstekend in balans. | | | |
| Châteauneuf du Pape, Yann Mousset | | € | 29,50 |
| 70% Grenache, 25% Syrah en 5% Cinsault. Dieprode kleur met een evenwichtig bouquet, dat aan viooltjes en rozemarijn doet denken. Krachtige smaak, mondvollend met een karakteristiek kruidige afdronk. | | | |
| Nuits-Saint-Georges, ChateauBligny | | € | 37,50 |
| 100% Pinot Noir. Volbloed Bourgogne. Intense neus met bloemen (viooltjes), rood fruit (kers, aardbei en zwarte bes), tabak, leer en truffel. Vlezig en vol, zeer veel kracht en een goede tanninestructuur. Lange en complexe afdronk. | | | |
| Fleurie – Domaine Jacky Piret Granits des Moriers | | € | 29,50 |
| Uit de Beaujolais (app. Fleurie) van de druif Gamay. Deze wijn heeft een intense, robijnrode kleur. In de neus fruit zoals rode bessen, cassis en frambozen, maar ook een zekere aardsheid en mineraliteit. Volle aanzet, zachte tanninestructuur en rijpe zuren. Een complexe smaak met elementen van kersen en frambozen en een lichte kruidigheid. | | | |
| Faustino 1 Gran Reserva 2004 | | € | 39,50 |
| Een mooie wijn uit de Spaanse Rioja van de druiven Tempranillo (85%), Graciano en Mazuelo. Robijnrood van kleur met de typische oranje gloed van een reserva-wijn. De geur is intens, warm en complex, nuances van specerij, vanille, leer en rijp fruit. In de smaak is hij krachtig en verfijnd, elegant en een mooie smaakontwikkeling. De wijn rijpte ruim 2 jaar in vaten van Frans en Amerikaans eikenhout en 3 jaar op fles. Deze schitterende Faustino 1 is nog steeds hét fenomeen in de Spaanse wijnwereld. | | | |
| Pomerol Château La Rose Montviel Pomerol | | € | 40,00 |
| Afkomstig uit de Bordeaux, Pomerol van de Merlot en Cabernet Frank. Deze “tweede wijn” van het beroemde Château Montviel is intens donker van kleur. In de expressieve neus vindt men naast rijp, donker fruit ook tonen van tabak, drop, steranijs en zoethout. De aanzet is zwoel en intens. De smaak is een uitmuntende balans tussen tannines, zuren en soepel rijp fruit. De ideale Pomerol! | | | |

Drankenkaart

Warme dranken

| | | | | | |
|---------------------|---|------|-------------------------------|---|------|
| Koffie crème | € | 2,75 | Irish coffee (Jameson) | € | 7,95 |
| Espresso | € | 2,75 | Spanish coffee (Licor 43) | € | |
| Dubbele espresso | € | 3,50 | Italian coffee (Amaretto) | € | 7,95 |
| Cappuccino | € | 2,95 | French coffee (Grand Marnier) | € | 7,95 |
| Latte macchiato | € | 2,95 | Scottish coffee (Drambuie) | € | 7,95 |
| Koffie verkeerd | € | 2,95 | Jamaica coffee (Tia Maria) | € | 7,95 |
| Thee | € | 2,75 | Caffè corretto (Grappa) | € | 7,95 |
| Verse munt thee | € | 3,10 | | | |
| Verse kruidenthee | € | 3,50 | | | |
| Warme chocolademelk | € | 2,95 | | | |



Frisdranken

| | | | | | |
|----------------------------|---|------|------------------------------|---|------|
| Diverse frisdranken, vanaf | € | 2,60 | Chocolademelk/Fristi | € | 2,60 |
| Jus de Pommes tomatensap | € | 2,60 | Verse jus d'orange | € | 3,25 |
| Perelaere appelsap | € | 2,60 | Glas melk of karnemelk | € | 2,25 |
| Perelaere perensap | € | 2,60 | Bru 0,75 cl. (plat/bruisend) | € | 5,25 |

Bier van de tap

| | | |
|--------------|---|------|
| Hertog Jan | € | 2,60 |
| La Chouffe | € | 4,10 |
| Leffe Blond | € | 4,10 |
| Leffe Dubbel | € | 4,10 |
| Weizener | € | 4,10 |
| Wisseltap | € | 4,10 |

Bier van de fles

| | | |
|-------------------|---|------|
| Duvel | € | 4,50 |
| Desperados | € | 5,10 |
| Liefmans | € | 4,50 |
| Jupiler Malt bier | € | 3,10 |
| Radler 0.0 of 2.0 | € | 3,25 |

Binnenlands gedistilleerd

| | | | | | |
|---------------|---|------|----------------------|---|------|
| Jonge jenever | € | 2,95 | Voorns kruidenbitter | € | 2,95 |
| Oude jenever | € | 2,95 | Vieux | € | 2,95 |

Buitenlands gedistilleerd

| | | | | | |
|-------------------|---|------|--------------|---|------|
| Bacardi/Vodka/Gin | € | 4,10 | Jägermeister | € | 4,10 |
| Bruine Rum | € | 4,10 | Grappa | € | 4,10 |
| Campari | € | 4,10 | | | |

Likeuren

| | | | | | |
|---------------|---|------|------------------|---|------|
| Drambuie | € | 4,10 | Cointreau | € | 4,10 |
| Sambuca | € | 4,10 | Tia Maria | € | 4,10 |
| Grand Marnier | € | 4,10 | D.O.M. Bénédicte | € | 4,10 |
| Amaretto | € | 4,10 | Baileys | € | 4,10 |
| Licor 43 | € | 4,10 | | | |

PSV

| | | | | | |
|--------------------------------|---|------|---------------|---|------|
| Witte Port | € | 2,95 | Martini wit | € | 2,95 |
| Rode Port | € | 2,95 | Martini rood | € | 2,95 |
| Rode Port Graham's 10 jaar oud | € | 5,95 | Sherry medium | € | 2,95 |
| | | | Sherry droog | | |

Whiskey/Cognac

| | | | | | |
|---------------------------|---|------|------------------|---|------|
| Jameson | € | 4,10 | Courvoisier VS | € | 4,75 |
| Glenmorangie, 10 jaar oud | € | 7,10 | Remy Martin VSOP | € | 5,95 |
| Glennfidich, 12 jaar oud | € | 5,10 | Armagnac VSOP | € | 5,95 |
| Black Label, 12 jaar oud | € | 4,75 | Calvados VSOP | € | 5,95 |
| Ballantine's | € | 4,10 | | | |



En nog veel meer.....

In Aan Zee ontvangen we u graag voor een heerlijke lunch of uitgebreid diner. Gezellig met z'n tweeën dineren, maar ook met groepen zijn wij u graag van dienst. Denk bijvoorbeeld aan een bruiloft, een bedrijfsuitje, familiedag, reünie....

Combineer een buffet of menu met leuke activiteiten; en maak er een complete (mid)dag uit van.
(te reserveren voor groepen)



Zandsculpturen



Bamboe bouwen

Informeer bij de sales-afdeling naar de mogelijkheden en ontvang een vrijblijvende offerte.

