

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 verkoolde 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-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, zeewierapenade, seizoensdip	€ 6,50
Gerookte makreel met een citroenknoflookmayonaise en een chutney van gerookte tomaten	€ 13,50
Rookvlees van het Westvoorns weiderund met een vijgenmayonaise en Parmezaan	€ 12,75
Gebakken bospaddestoelen met een truffeldressing en geroosterde noten	€ 11,50
Gerookte kip met een cajunmayonaise, rode dulce en een krokantje van mais	€ 12,50
Carpaccio van pompoen met een kruidenkrokantje en balsamico	€ 10,50
Gerookte zalm met een dilledressing en een kruidenkrokantje	€ 13,50
Tomatensoep van biologische tomaten (vegan)	€ 7,00
Wisselende dagsoep – soep van het seizoen	€ 7,00

Hoofdgerechten

Burger van het Westvoorns Weiderund met gebakken ui, spek en een truffelmayonaise en geroosterde Roseval-aardappels	€ 19,50
Gemarineerde runderlende met jus de veau bospaddestoelen en geroosterde Roseval-aardappels	€ 24,50
Bloedworst met appelstroop, ui, spek en duindoornbessen	€ 17,50
Gemarineerd buikspek met geitenkaas en rode kool	€ 23,50
Kip uit de oven met prei, bier en aardappel	€ 23,50
Gebakken dorade met een saus van kreeft en een kruidige aardappelpuree	€ 24,50
Schelvis met een couscous van spinazie	€ 25,00
Lasagne van witlof en pompoen	€ 17,50
Geroosterde groenten met humus en een zeekraalcracker	€ 17,50
The Dutch Weedburger (vegan) op een veganistisch broodje met zeesla, zeewier en weedsaus	€ 17,50

Maaltijdsalades

Salade met Mekkersteekaas, duindoornbessen, noten, bietendressing en gekarameliseerde zuurkool	€ 17,50
Salade met diverse paddestoelen, geroosterde noten en een truffelvinaigrette	€ 17,50
Salade met makreel, citroenknoflookmayonaise en een chutney van gerookte tomaten	€ 18,00
Salade met rookvlees van het Westvoorns weiderund met een vijgenmayonaise en Parmezaan	€ 18,00

Nagerechten

Kaasplankje met kazen van de Mekkerstee	€ 11,50
Cake met diverse noten, walnotenijs en kersen	€ 9,00
Pompoenbavarois met vanille-ijs en een kletskep	€ 9,00
Chocolade-ijs met een tiramisu van Baileys en sinaasappelgel	€ 9,50
Taartje van witte chocolade en peren met kaneelijs	€ 9,50



Kleine mensen alleen voor kinderen

Tomatensoep	€ 5,00
Maisbrood of Waldkornmolenaarsbrood (keuze) met:	
Kaas	€ 5,00
Abdijham	€ 5,00
Kindertosti ham/kaas met ketchup	€ 4,25
Spaghetti met gehaktballetjes en tomatensaus	€ 8,75
Burger met geroosterde aardappeltjes	€ 10,00
Schelvis met aardappelpuree en groenten	€ 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 en tempranillo druif. Geurt aantrekkelijk naar rood fruit en bloemen (viooltjes). Licht zoetig van karakter en zeer geschikt als drink- en maaltijdwijn.

Grenache, Pavillac

Een wijn met een mooie, lichte, zalmroze kleur. In de neus heeft de wijn aroma's van zacht rood fruit zoals framboos en aardbei. In de smaak is de wijn is fruitig met frisse zuren. Gemaakt op de basis van de Grenache druif.

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

Rheinhessen

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

Rode wijn

Tempranillo-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 Frozamte, la gioiosa, Trevisio, Italië

Per glas € 5,50

Per fles € 27,50

Vin du Bugey Cerdon

Per glas € 5,50

Per fles € 27,50

Rood

Mozaiek Cuvee Cabernet

€ 26,50

Donker, paarsrode, volle, tanninerijke wijn van diverse nieuwe schimmelresistente Cabernetrassen. 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	€	2,25
Perelaere perensap	€	2,60	Bru 0,75 cl. (plat/bruisend)	€	5,25

Bier van de tap

Hertog Jan	€	3,00
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
Texels vuurbaak	€	4,50

Binnenlands gedistilleerd

Jonge jenever	€	2,95	Vieux	€	2,95
Oude jenever	€	2,95	Corenwijn	€	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.

