

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

Huisgemaakte appeltaart	€ 4,75
Notenrots met witte chocolade	€ 4,75
Chocolade-cheesecake met diverse noten	€ 4,75



Hapjes voor bij de borrel tot 17.00 uur

Brood met smeersels; boerenboter, tuinkruidenboter, zeewiertapenade en seizoensdip	€ 6,50
Zeewierchips met zeekraal	€ 7,50
Zeewierworst met zeekraal en mosterd	€ 9,00
Gehaktballetjes in tomatensaus	€ 9,00
Gemarineerd buikspek met rode kool	€ 9,50
Vispotje	€ 10,00
Kaasplankje van Mekkerstee-kazen met druivenmosterd en duindoornbessen	€ 11,50
Assortiment "Aan Zee" diverse hapjes van onze kaart	€ 21,50
Charcuterie "Aan Zee"	€ 11,00

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



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.

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



Overige lunchgerechten

Brood met smeersels; € 6,50
boerenboter, tuinkruidenboter, zeewiertapenade
en seizoensdip

Soepen

Biologische tomatensoep € 7,00

Bospaddestoelensoep met bosui € 7,00

Bisque € 12,50

Wisselende dagsoep – soep van het seizoen € 7,00

Warme lunchgerechten

Omelet bospaddestoelen
met bosui en Mekkersteekaas € 9,75

Omelet gerookte zalm
met diverse kruiden en zeekraal € 9,75

Omelet kip
met spek en cajunkruiden € 9,75

Burgers

Hamburger met gebakken ui, spek, truffelmayonaise
en geroosterde Roseval-aardappels € 19,50

The Dutch Weedburger (vegan)
op een veganistisch broodje met zeesla, zeewier
en weedsaus € 17,50

Broodjes

Maisbrood of Waldkornmolenaarsbrood (keuze) met:

Pulled chicken met tomaat,
rozemarijn en zure room met sjalotjes € 13,00

Mekkersteekazen met duindoornbessen,
noten en een bietendressing € 13,00

Makreel met een citroenknoflookmayonaise
en een chutney van gerookte tomaten € 13,50

Rookvlees met een vijgenmayonaise en Parmezaan € 13,50

Salades

Salade met Mekkersteekaas, gekarameliseerde zuurkool
duindoornbessen, noten en bietendressing € 13,50

Salade met diverse paddestoelen,
geroosterde noten en een truffelvinaigrette € 13,50

Salade met makreel, citroenknoflookmayonaise
en een chutney van gerookte tomaten € 14,00

Salade met rookvlees van het Westvoorns weiderund
met een vijgenmayonaise en Parmezaan € 14,00

Nagerechten *al onze ijssoorten zijn huisgemaakt*

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

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

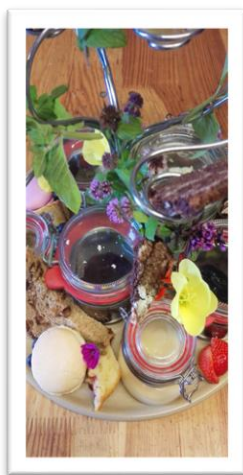
een uitgebreid theeplateau met droge en verse theesoorten



Minimaal 1 dag vooraf reserveren

€ 24,50

prijs per persoon



Warme dranken

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

Frisdranken

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

Bier van de tap

Hertog Jan	€ 3,00	Duvel	€ 4,50
La Chouffe	€ 4,10	Desperados	€ 5,10
Leffe Blond	€ 4,10	Liefmans	€ 4,50
Leffe Dubbel	€ 4,10	Jupiler Malt bier	€ 3,10
Weizener	€ 4,10	Radler 0.0 of 2.0	€ 3,25
Wisseltap	€ 4,10	Texels vuurbaak	€ 4,50

Bier van de fles

Binnenlands gedistilleerd

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

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	€ 2,95

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		

Wijn van het vat

Per fles € 26,50

Rosé wijn

Valencia Rosado € 4,55
Grenache, Provence

Rode wijn

Tempranillo, Syrah € 5,25
Merlot, Pavillac

Droge witte wijn

Sonhoek / Chardonnay € 5,25
Airén / Sauvignon Blanc

Zoete witte wijn

Rheinhessen € 4,55

Wijnspecialiteiten *per fles verkrijgbaar*

Champagne

Jacquart Mosaïque Brut € 59,95

Wit

Mozaiek Riesling Johanitter	€ 26,50
Heim Impérial Gewurztraminer	€ 27,50
Pinot Grigio Riserva Castel Firmian	€ 28,50
Chablis 1er Cru La Chablisienne Mont de Milieu	€ 32,50
Pouilly Fumé, Pabiot	€ 29,50
Meursault Seigneurs de Bligny	€ 42,50

Rood

Mozaiek Cuvee Cabernet	€ 26,50
Saint-Émilion Grand Cru, Chateau Piney	€ 29,50
Châteauneuf du Pape, Yann Mousset	€ 29,50
Nuits-Saint-Georges, ChateauBligny	€ 37,50
Fleurie – Domaine Jacky Piret Granits des Moriers	€ 29,50
Faustino 1 Gran Reserva 2004	€ 39,50
Pomerol Château La Rose Montviel Pomerol	€ 40,00

Dessertwijnen *per glas verkrijgbaar*

Muscat de Frontignan, Passeur de Soleil	€ 5,75
Lustau, East Indian Solera Sherry	€ 5,75

Mousserende wijnen

Prosecco Frozante, Italië, Trevisio, la Gioiosa	<i>Per glas</i> € 5,50
	<i>Per fles</i> € 27,50
Cerdon	<i>Per glas</i> € 5,50
	<i>Per fles</i> € 27,50

