

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-gangen

Laat u verrassen door onze keukenbrigade met de lekkerste gerechten!

Vraag onze chef voor evt. allergenen

3-Gangendiner – “shared dining”	€ 39,50
4-Gangendiner – “shared dining”	€ 47,50
Proeverij van Aan Zee specialiteiten (8-gangen)	€ 64,50



Voorgerechten

Brood van Menno met smearsels; Ambachtelijke landbol met olijfolie, salsa verde en garnalenmayonaise	€ 7,25
Dun gesneden Dutch Yellowtail met een salade van rauwe venkel en sinaasappel met een citrus-basilicummayonaise	€ 15,50
Zomerse vis salade van Aan Zee met krabvlees, Noorse garnalen, Dutch Yellowtail, chilimuntolie en huisgemaakte croutons	€ 16,50
Salade met langzaam gegaarde kipfilet met sperzieboon, rode ui, wortel, bleekselderij en gekookt ei	€ 15,50
Rodepaprikacrèmesoep met groene kruidenolie	€ 7,50
Hollandse krabbouillon met krab en Noorse garnalen	€ 8,50
Sotosoep met kip, witte rijst en ei	€ 7,50

Hoofdgerechten

Zomerse groentenschotel met diverse geroosterde groenten, mozzarella, notenolie, aubergine, courgette, paprika, boontjes, kropsla, noten en truffelmayonaise	€ 21,25
Schol gebakken in de boter met ratatouille, aardappel van de houtgril en saffraanmayonaise	€ 23,50
Risotto van schaaldieren, zeekraal, andijvie, krab, Noorse garnalen en scheermesjes	€ 21,50
Maiskipilet op de huid van de houtgrill, geroosterde aardappelen, zomerse salade en een appel-mint compote	€ 19,50
Indiase rode curry van rundvlees met witte rijst, sperziebonen en koriander	€ 19,50
Pasta met geroosterde paprika, basilicum, oude geraspte Hollandse kaas en huisgemaakte ricotta	€ 16,50

Salades

Salade Mekkerstee	€ 13,25
Zomerse salade van geroosterde groenten, mozzarella en notenolie	€ 14,75
Zomerse salade met Dutch Yellowtail , Noorse garnalen, krabvlees, venkel en sinaasappel	€ 15,75

“Aan Zee” Bowl

Langzaam gegaard buikspek Couscous, paprikasalsa, aubergine, venkel, broccoli, wortel, komkommer, kool en mangochutney	€ 15,50
Krab en garnalen Couscous, paprikasalsa, aubergine, venkel, broccoli, wortel, komkommer, kool en mangochutney	€ 15,50
Vegan Couscous, paprika salsa, aubergine, venkel, broccoli, wortel, komkommer, kool en mangochutney	€ 13,95

Kleine mensen alleen voor kinderen

Tomatensoep	€ 5,00
	€ 4,50
Pasta met tomatensaus	€ 9,50
Kibbeling uit de oven met geroosterde aardappelen, groente en huisgemaakte appelcompote	€ 13,50
Kipfilet met geroosterde aardappelen, groente en huisgemaakte appelcompote	€ 12,50
Wentelteefje met kaneelsuiker	€ 9,50

Nagerechten

Kaasplankje met kazen van de Mekkerstee	€ 12,50
Krokant gebakken korstdeegkoek gevuld met hangop en perzik uit de houtoven	€ 9,50
Aardbeienbavarois met gemarineerde aardbeien, aardbeiensorbet en een amandelkrokantje	€ 9,50
Proeverij van 3 soorten ijsspecialiteiten van onze chef René	€ 9,50
Huisgemaakt taart met ijs naar keuze	€ 9,50

Ons ijs wordt wekelijks vers gedraaid door ons keukenteam. Ijs specialiteiten zoals aardbeienijs, komkommerijs en asperge-ijs worden door ons zelf ontwikkeld met natuurlijke ingrediënten!