

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!

Menu's serveren wij per tafel. *Allergenen graag doorgeven bij de bestelling!*

3-Gangendiner	€ 39,50
4-Gangendiner	€ 47,50

Om mee te starten

Ambachtelijke landbol met olijfolie, zeewier tapenade, seizoensdip	€ 7,00
--	--------

Voorgerechten

Dungesneden buikspek met appelstroop en geroosterde groenten	€ 10,50
---	---------

Cecina de Leon* gekarameliseerde ui appel compote, truffelmayonaise, rucola, komkommer	€ 11,50
---	---------

Drie kleine voorgerechten vis, vlees, vegetarisch of veganistisch	€ 13,2
--	--------

Salade Aan Zee met vis van de dag	€ 13,25
--------------------------------------	---------

Salade Mekkerstee met diverse geitenkazen van boerderij de Mekkerstee Ouddorp	€ 11,50
--	---------

Herfstsalade gebakken paddenstoelen, truffelmayonaise, Cecina de Leon*	€ 11,25
---	---------

Veganistische salade Gegrilde groenten en balsamicodressing	€ 10,95
--	---------

Soepen

Tomatensoep	€ 7,50
Dagsoep	€ 7,50
Vissoep	€ 9,50

* Spaans gerijpt runderham

Hoofdgerechten

Deze gerechten worden geserveerd met groenten en aardappel garnituur

Aan Zee veganistisch groententuin van Aan Zee, geroosterde groenten, zandkoolpuree, noten en zilte groenten	€ 17,50
Aan Zee vegetarisch risotto met paddenstoelen en kaas	€ 17,50
Aan Zee vis op de huid gebakken zeebaarsfilet met een botersaus van limoen	€ 19,50
Maaltijd Vissoep rijkelijk gevuld met seizoensvisfilet en schaal- & schelpdieren	€ 22,50
Aan Zee vlees licht gerookte runderentrecote met rodewijnkaneelsaus	€ 22,50
Aan Zee vlees Stoofvlees Aan Zee	€ 19,50

Salade hoofdgerechten

Salade Aan Zee met vis van de dag	€ 15,25
Salade Mekkerstee met diverse geitenkazen van boerderij de Mekkerstee	€ 13,95
Herfst salade gebakken paddenstoelen, truffelmayonaise, Cecina de Leon*	€ 13,95
Veganistische salade diversiteit van gegrilde groenten en balsamicodressing	€ 12,25

Kleine mensen kaart – alleen voor de kids

Tomatensoep	€ 5,50
Tosti ham en/of kaas	€ 5,50
Pasta "rode saus"	€ 9,50
Gebakken kipfilet, krieltjes en appelmoes	€ 10,95
Gebakken zeebaarsfilet, krieltjes en salade	€ 10,95

* Spaans gerijpt runderham

Nagerechten

Kaasplankje	€ 12,50
Gepofte peer met karamel en bolletje ijs	€ 9,50
Top drie van onze eigengemaakte ijssoorten	€ 10,50
Huisgemaakt taart met ijs naar keuze	€ 9,50

Ons ijs wordt wekelijks vers gedraaid door ons keukenteam. Ijsspecialiteiten worden door ons zelf ontwikkeld met natuurlijke ingrediënten!