

Menukaart

Welkom bij Aan Zee



in de duinen van Oostvoorne



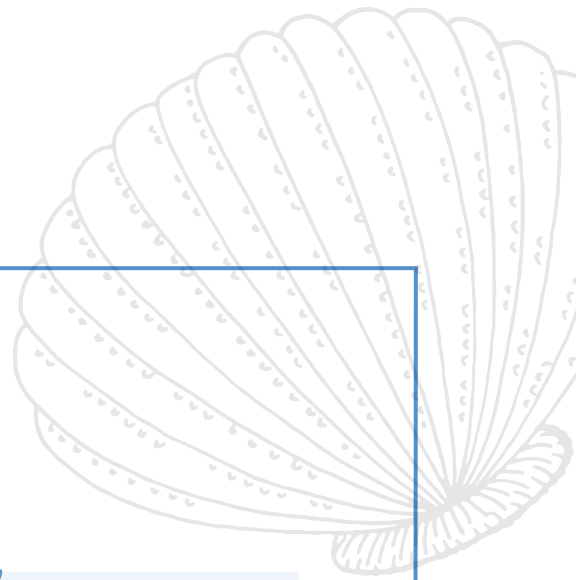
Deel jouw ervaring



Volg ons op Social Media



Borrel



Assortimenten

Assortiment hapjes Aan Zee € 23,50

Crostini's belegd met vlees, vis en vegetarische toppings, zeewierchips met dip, zeewierworst met druivenmosterd, livar sjinken, lichtpittige schelpdieren, Mekkerstee kaas, gerookte forelfilet en een klein vis soepje

Assortiment Chef's keuze € 21,50

Duurzame keuze!

Diverse lekkere en gezonde borrelhapjes naar keuze van de chef.

Hapjes

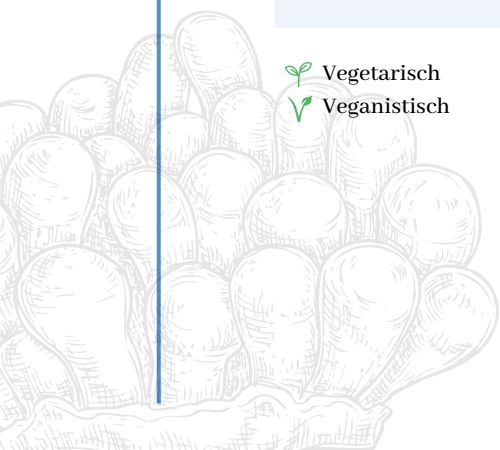
Zeewierchips met 2 verschillende soorten dip 	€ 7,50
Zeewierworst met druivenmosterd	€ 9,00
Bloemkoolbeignet met tomatentruffeldip 	€ 9,00
Maïs- en waldkornbrood met olijventapenade, zeewiertapenade en dagdip 	€ 7,00

Crostini's

Een crostini is een dun sneetje brood dat geroosterd wordt boven houtskool en bestreken met een mengsel van fijngevreven kruiden zoals salie, oregano of rozemarijn, met knoflook en olijfolie en met grof zeezout bestrooid.

4 rijk belegde crostini's	€ 6,00
6 rijk belegde crostini's	€ 9,00

-  Vegetarisch
-  Veganistisch



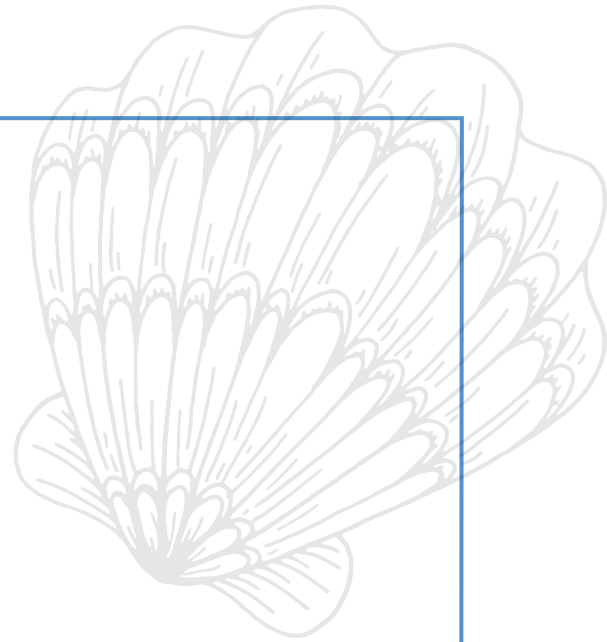
Lunch



Vanaf 12:00 uur

Oerbrood

Met keuze uit maïs- of waldkornbrood

Pulled pork	€ 16,25
Met koolsla en barbecuesaus	
Rivierkreeftsalade	€ 15,25
Met wakame, broad beans, bosui en limoenmayonaise	
Carpaccio	€ 15,50
Met oude brokkelkaas, Dulce, geroosterde maïs, kruidenolie en eekhoorntjesbroodmayonaise	
Warm gerookte meerval	€ 16,50
Met zoetzure groenten en wasabimayonaise	



 Vegetarisch
 Veganistisch

Soep

Alle soepen worden geserveerd met brood

Tomatensoep 	€ 7,50
Dagsoep 	€ 7,50
Bouillabaisse	€ 10,50



Aan Zee Specialiteit

Plateau met 3 verschillende gerechten:
kopje soep, crostini en een kleine salade

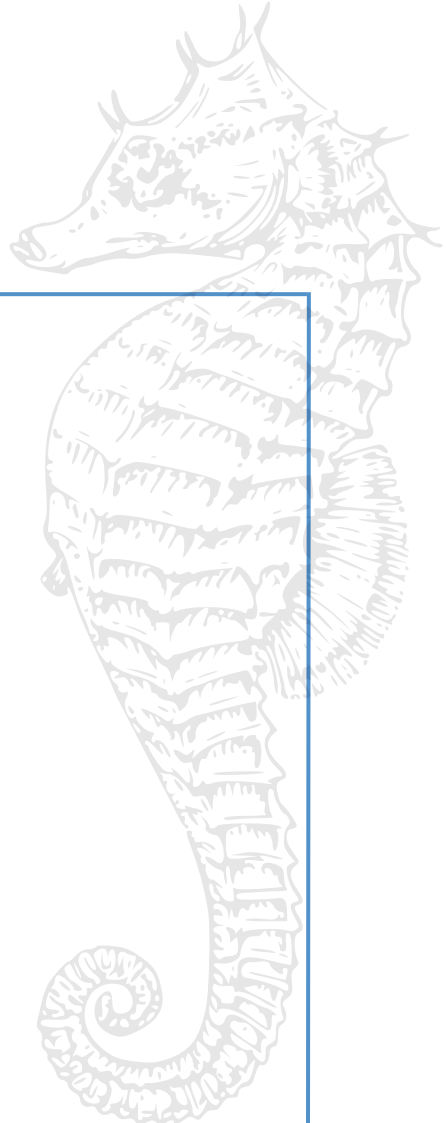
Vis	€ 19,95
Vlees	€ 17,50
Vegetarisch 	€ 17,50
Veganistisch 	€ 17,50

Een crostini is een dun sneetje brood dat geroosterd wordt boven houtskool en bestreken met een mengsel van fijngewreven kruiden zoals salie, oregano of rozemarijn, met knoflook en olijfolie en met grof zeezout bestrooid.

Ook Lekker

Brood met smeersels 	€ 7,00
Gesneden maïs- en waldkornbrood met diverse smeersels	
Zeewiercrackers 	€ 14,50
Met zoete aardappelspread, vegan shoarma, tuinkers en knoflooksaus	
Croque Mekkerstee 	€ 13,50
Met geitenkaas, appel, walnootpesto, gekarameliseerde zuurkool en rucola	





Lunch

🌿 Vegetarisch
🌿 Veganistisch

Salades

	Klein	Groot
Salade Mekkerstee 🌿 Diverse geitenkazen van boerderij de Mekkerstee met zuurkool, verschillende noten en balsamicodressing	€ 14,50	€ 17,50
Salade Pulled Pork Met koolsla, zoetzure groenten en notencrumble	€ 15,50	€ 18,50
Salade vegan 🌿 Met ingelegde schorseneren, gepofte cherry tomaatjes en zoetzure groenten	€ 14,50	€ 17,50
Salade Aan Zee Gerookte forel, rivierkreeft, zeesla en limoenmayonaise	€ 15,50	€ 19,50

Wist je dat...

Aan Zee niet zomaar een restaurant is?

Wij zijn ons heel bewust van de mooie omgeving en richten daar ook het restaurant op in. Aan Zee is gebouwd in 2011 met natuurlijke en duurzame materialen. De benodigde energie wordt opgewekt uit de zon en wind; er zijn zonnepanelen, zonneboilers en wij hebben onze eigen windmolens.

Kindermenu

Tomatensoep 🌿	€ 5,50
Tosti met kaas en/of ham	€ 5,50
Kipfilet, biefstuk, of kabeljauwfilet, met...	€ 13,50
Geroosterde aardappels of pasta Broccoli en bloemkool of geroosterde groenten of salade	

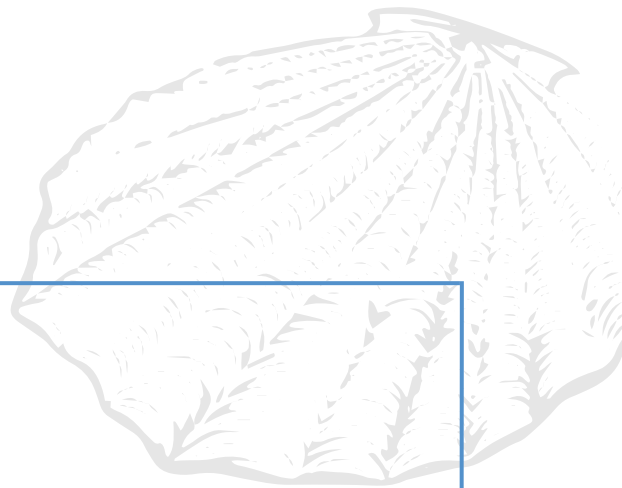
Omelet

Met vegan shoarma en tuinkers 🌿	€ 13,50
Met gerookte forel, zeesla en bosui	€ 14,50
Met livar sjinken en Oud-Hollandse Brokkelkaas	€ 14,95



Diner

Vanaf 17:00 uur




Specialiteiten van ons keukenteam

3-gangen verrassingsmenu € 40,50
4-gangen verrassingsmenu € 48,50

Voorgerechten

Carpaccio € 15,50
Met schaafsel van oude brokkelkaas, Dulse, geroosterde maïs, kruidenolie en eekhoorntjesbrood mayonaise

Carpaccio  € 12,50
Carpaccio van broccoli met tomatensalsa, sesamdressing en walnoten

Terrine  € 14,00
Terrine van aubergine, paprika en tomaat met ingelegde schorseneren en vegan bieslookkwark

Assiette Aan Zee € 17,50
Gerookte forelfilet met een salade van rivierkreeft met gratineerde scheermessen en een klein kopje bouillabaisse

Buikspek € 16,25
Langzaam gegaarde buikspek met honing en tijm met shi-take paddenstoelen en groene asperges

Proeverij van 3 kleine voorgerechtjes € 18,50

Soep

Alle soepen worden geserveerd met brood

Tomatensoep  € 7,50
Dagsoep € 7,50
Bouillabaisse € 10,50

 Vegetarisch
 Veganistisch

Wist je dat...



Wij hebben een wijntapsysteem met diverse soorten wijn hebben?

Onze huiswijnen komen uit fust en staan onder stikstof. Hierdoor is er een minimale kans dat de wijn kwaliteit inlevert. De wijnen van het wijntapsysteem worden in Nederland uit speciale containers afgevuld in fusten en vanuit deze fusten schenken wij u de wijnen. Duurzaam en bovenal zeer lekker!



Diner

Vanaf 17:00 uur

 Vegetarisch
 Veganistisch

Hoofdgerechten



Van onze houtgrill

Entrecôte € 28,50

Op de houtgrill gegrilde entrecôte met gremolata

Tournedos € 32,50

Op de houtgrill gegrilde tournedos met rode wijnsaus en gebakken champignons

Vis van de dag Dagprijs

Op de houtgrill gegrilde vis van de dag

Vlees van de dag Dagprijs

Op de houtgrill gegrild vlees van de dag

Vraag een medewerker naar de gerechten van de dag!

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroente en aardappeltjes



Tagliatelle vis € 26,50

Gerookte forel, roze garnalen, zeewier en mascarpone

Tagliatelle vlees € 24,50

Gemarineerde kippendij rode ui en geroosterde groenten

Tagliatelle vegetarisch  € 21,50

Oesterzwammen, schorseneren, zilte groenten en mascarpone



Bouillabaisse € 25,00

Visstoof met stukjes filet, schaal- en schelpdieren en zilte groenten

Quiche  € 21,50

Met een invulling van prei, paprika en boerenkaas van Schaiks

Gevulde kool  € 22,50

Gevulde witte koolbladeren met rijst, groenten, vegan kaas en kruidensaus

Wist je dat...

Wij koken op hout?

Er is geen gasaansluiting aanwezig. Een mooi groot houtfornuis is het pronkstuk van onze keuken. In de houtgrill gaan houtblokken, Hierboven roken wij zelf bijvoorbeeld vis en vlees. Boven de verkoolde houtblokken grillen we, met dagelijks verse producten, onze lekkerste gerechten.

 AAN ZEE
OOSTVOORNE

Dessert

Taart Aan Zee € 9,50
Met bolletje huisgemaakt ijs

Walnootcake € 9,50
Met rabarber- sinaasappelcompote en
stoofpeersorbetijs

Citrus tiramisu € 9,50
Met bolletje huisgemaakt yoghurtijs

Panna cotta € 10,50
van witte chocolade met chocolade-ijs en
witte chocolademousse

Drieluik van huisgemaakt ijs € 9,50

Tip!

Wij hebben een wisselend aanbod aan
dessertwijnen, vraag een medewerker
naar een bijpassende wijn!

Wist je dat...

Wij huisgemaakt ijs serveren?

*Wij draaien zelf ijs met verse ingrediënten
en... dat proef je!*

Bij de koffie

Huisgemaakte wafels

Poedersuiker € 5,50
Warme kersen € 7,25
Rabarber-sinaasappel compôte € 7,25
Hollandse aardbeien € 7,25

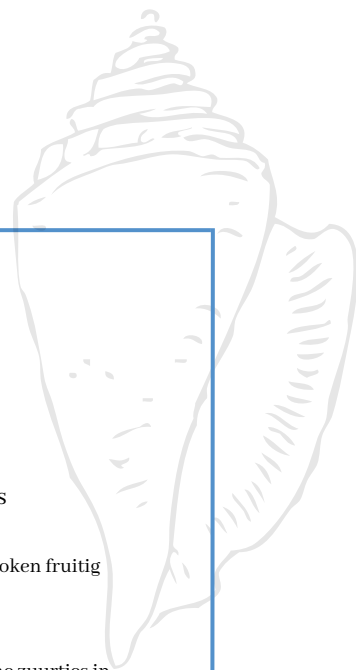
Taart

Huisgemaakte appelkruimeltaart € 4,75
Taarten Aan Zee € 4,75
Extra: slagroom € 1,00

Hmmmm... vers gebakken in onze keuken!



Dranken



Droge witte wijn

Chardonnay / Zuid Afrika

Deze Zuid-Afrikaanse Chardonnay uit Stellenbosch 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.

per glas / per fles

€ 5,25 / € 27,95

Sauvignon Blanc / Spanje

Noord westerse streek Rias Baixas in Spanje. Deze Sauvignon Blanc is heerlijk fris en bovenal fruitig met aangename zuurtjes in de afdronk.

€ 5,25 / € 27,95

Pinot Grigio / Italië

Deze Pinot Grigio is heerlijk verfrissend, groene appels stuiven door het glas en sprankelend in de zuurwaarden.

€ 5,25 / € 27,95

Zoete witte wijn

Rheinhessen / Spätlese

Een lichtzoete wijn uit zuid- west Duitsland met een aroma van ananas en rijpe meloen.

€ 5,25 / € 27,95

Rosé wijn

Grenache / Frankrijk

Zuid Franse Provence rosé van de grenache druif, een rosé met een mooie lichte zalmroze kleur. Deze bovenal zeer frisse rosé bevat een vriendelijk en fruitig karakter zonder al teveel zuren.

€ 5,25 / € 27,95

Rode wijn

Tempranillo-syrah / Spanje

Een redelijk stevige rode wijn uit de streek Navarra in Spanje. Mooie volle tonen van rood fruit, vleugje peper in de finale.

€ 5,25 / € 27,95

Merlot / Frankrijk

Franse Bordeaux Merlot en een onweerstaanbare charmeur. Soepel en lekker fruitig. Het aroma doet denken aan rijpe pruimen en jonge bessen.

€ 5,25 / € 27,95

Champagne

Lancelot-Pienne Blanc de Blanc Brut / Frankrijk

Sprankelend van kleur met een fijne mousse. Ideaal als aperitief of om door te genieten ten tijde van het diner.

€ 59,95

Mousserende wijnen

Prosecco extra dry Drussian / Italië

Een frisse prosecco met lichte mousserende droge afdronk

€ 6,50 / € 38,95

Witte wijn specialiteiten

Pinot Grigio Gregoris / Italië

Gemaakt op basis van Pinot gris druif. Verfijnde geur van met name noten. Soepele, heerlijk elegante smaken, aangenaam vol met een milde afdronk.

€ 5,75 / € 34,50

Rueda Verdejo Lías 'Finca Tresolmos' / Spanje

Gemaakt op basis van de Verdejo druif. Lichtgeel in kleur. Zeer stuivende neus met venkel, meloen en een frisse kruidigheid. Extractrijke verfijnde smaak, een goede vulling, met tonen van wit fruit, citrus, anijs en kruiden. Zeer zacht en verfijnd in de afdronk. Veel smaak met een lange afdronk.

€ 5,75 / € 34,50

Riesling Van Volxem / Duitsland

Een wijn uit Saar, Mosel, met een elegantie van frisse zuren. In de aromatische geur perzik en vlierbloesem. De smaak is uitgesproken intens met lengte en finesse.

€ 7,75 / € 43,25

Vasse Felix 'Filius' Chardonnay / Frankrijk

Gemaakt op basis van de Viognier druif. Goudgeel van kleur. Een rijke geur met wat specerijen en bloemen. Zeer smaakvol, breed met wat amandelpitten en een klein bittertje. Blijft lang na.

€ 7,95 / € 46,25



Witte wijn specialiteiten

Chablis Mont de Milieu / Frankrijk

Deze wijn van de Chardonnay druif komt uit de Bourgogne. 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.

per glas / per fles

€ 8,25 / € 48,00

Pouilly Fumé, Annick Tinel Blondelet / Frankrijk

Pouilly-Fumé is de onbetwiste ster appellation van de Loirestreek. Druif is de Sauvignon Blanc. Bloemetjes, kruisbessen en aangenaam droog. Groen gras karakter in de geur, met lichte hout tonen in de finale van de afdronk. Deze wijn kun je op elk moment van de dag aangenaam drinken.

€ 8,25 / € 48,00

Sancerre, Domaine Jean Paul Balland / Frankrijk

Gemaakt 100% van de Sauvignon druif. Droge en verfijnde Loire-wijn van 100% sauvignon. Stuivende geur waarin buxus en florale tonen te herkennen zijn. Aangenaam levendig en droog met veel wit fruit en citrus tonen ondersteund door een minerale afdronk. Deze Sancerre is zeer karakteristiek door de hele verfijnde smaak, de frisheid en de mondvullende aroma's.

€ 8,25 / € 48,00

Wairau River Sauvignon Blanc / Nieuw Zeeland

Gemaakt 100% van de Sauvignon druif. Bleekgele kleur. Herkenbare geur van passievrucht, groene kruiden en roze grapefruit. In de mond heerlijk zuiver, fris en mineraal, bijna strak met zeker voldoende vulling met een zekere elegantie.

€ 8,50 / € 49,50

Rosé wijn specialiteiten

Chateau Paquette / Frankrijk

Een sympathieke, droge Zuid-Franse Rosé. Sprankelend licht roze van kleur. Met een intense en verleidelijke geur van bessen, frambozen en aardbei. De smaak is levendig, mond vullend en de wijn heeft een goede structuur. Ideale wijn, in de zon op het terras of bij de lunch.

€ 7,95 / € 46,25

Rode wijn specialiteiten

Spätburgunder Trocken / Duitsland

Gemaakt op basis van de Spätburgunder druif. Heldere, lichtrode kleur. Geurig met iets van kruidnagel, licht gestoofd, aardbeien. De smaak is rijp met een klein zoetje, kersen, pruimen en toffee. Zwoel in de afdronk.

€ 7,00 / € 40,75

Merlot Biologico 'Terre di Marca' / Italië

Gemaakt op basis van de Merlot druif. Aangename, elegant zachte wijn met tonen van rood fruit (bramen, bessen, kersen) en wat viooltjes. In de smaak rijp fruit, klein zoetje, zwarte bessen, iets cassis en ronde romige aroma's, lichte houtlagering en soepele tannines.

€ 7,25 / € 42,00

Caiaffa Primitivo / Italië

Gemaakt op basis van de Primitivo druif. Vol rood van kleur, een rijke geur met donker fruit. De smaak is krachtig, zwoel en breed, veel sap en heel bessig met donker fruit als bosbes, braam, wat krenten en pruim. Aangenaam drinkbaar en niet te zwaar en zondoorstoofd.

€ 8,25 / € 48,00

Douro Reserva 'La Rosa' / Portugal

Gemaakt op basis van de Touriga Nacional druif. Rijke Douro-wijn met in de geur en smaak krachtig, zondoorstoofd rood fruit en aroma's van hout van de rijping op eikenhouten vaten.

€ 8,60 / € 50,00

Fabre Montmayou Patagonia Malbec / Argentinië

Gemaakte 100% van de Malbec druif. Diep donkerrood van kleur. In de geur fijn rood, rijp fruit, mooie tonen van Frans eiken, wat pruim, een pepertje en veel kers. Geconcentreerde en toch elegante Malbec met veel finesse en aroma's van rijp rood fruit, iets drop en ceder met wat vanille. Goede balans tussen fruit, alcohol, tannine en zuren. Wijn uit Uco hebben een zeer aangename frisheid, veel kleur en extractie en een hoge doordrinkbaarheid.

€ 8,75 / € 50,00

Vallobera, Malarina, Rioja / Spanje

100% Tempranillo, De karakteristieke paars rode kleur verraad het al, een fruitigheid van overrijp donker rood fruit met een kruidige afdronk. Een niet al te zware houttoets maakt deze rioja wijn elegant en niet te zwaar.

€ 8,75 / € 50,00

Clay Creek, Zinfandel / Verenigde Staten

Deze Zinfandel is zwoel, vol en kruidig. Volle fruit smaken lekker van aardbei en zwarte bessen, een kruidig en bitter randje van de rozenbottel, Framboos en bramen in de afdronk en duidelijk in de houtlagering.

€ 8,95 / € 52,00

Valpolicella Classico Superiore Ripasso 'Marogne' / Italië

Gemaakt op basis van de Corvina druif. Vol rood van kleur, geconcentreerde geur van viooltjes, rood kersenfruit. Rijke, volle inzet. Droog met een intense smaak waarin veel rood fruit, kersen en morellen. In de afdronk iets licht zoet van rozijnen en een licht bitter.

€ 9,00 / € 52,40

Barolo 'Bussia' / Italië

Gemaakt 100% van de Nebbiolo druif. Helderrood. Brede geur waarin impressies van teer, leer en rozen. Volle, warme smaak, fluweelzacht met een intens karakter. Rood fruit, houttonen (eiken en vanille) en frisse zuren op de droge afdronk.

€ 11,00 / € 64,00



Warme dranken

Koffie crème	€ 3,00
Espresso	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 3,95
Cappuccino	€ 3,50
Latte macchiato	€ 3,50
Koffie verkeerd	€ 3,50
Verse munt thee	€ 3,75
Verse gember thee	€ 3,75
Warme chocolademelk	€ 3,75
Slagroom	€ 1,00
Thee	€ 3,25

Wij serveren de verse thee in de volgende smaken:
earl grey, assam zwart, groene thee, jasmijn groen,
rooibos vanille, white fu en verveine.

Irish coffee (Jameson)	€ 8,50
Spanish coffee (Licor 43)	€ 8,50
Italian coffee (Amaretto)	€ 8,50
French coffee (Grand Marnier)	€ 8,50
Scottish coffee (Drambuie)	€ 8,50
Jamaica coffee (Tia Maria)	€ 8,50
Caffè corretto (Grappa)	€ 8,50

Bier in de fles

Duvel 8,5%	€ 4,95
Duvel Blond 6,66%	€ 4,95
Desperados 5,9%	€ 5,90
Liefmans 3,8%	€ 4,95
Liefmans 0,0%	€ 4,95
Hertog Jan 0,0%	€ 3,75
Radler 0,0%	€ 3,75
Radler 2,0%	€ 3,75
Leffe blond 0,0%	€ 5,10
Leffe bruin 0,0%	€ 5,10
Stadshaven Moray IPA	€ 5,10
Stadshaven Redhead ALE	€ 5,10
Stadshaven Piranha triple	€ 5,10
Stadshaven Great white	€ 5,10
Stadshaven Octopus blond	€ 5,10
Stadshaven Octopus blond 0,4%	€ 5,10
Texels Skuumkoppe 6%	€ 5,10
Texels Skuumkoppe 0,0%	€ 5,10
Texels Springtij 7,5%	€ 5,10
't IJ Witbier	€ 4,95
't IJ Vrijwit 0,5%	€ 4,95
La Chouffe 0,4%	€ 5,10

Frisdranken

Diverse frisdranken vanaf € 3,25

Binnen- buitenland

Jonge jenever	€ 3,25
Oude jenever	€ 3,25
Vieux	€ 3,25
Bacardi	€ 5,00
Vodka	€ 5,00
Gin	€ 5,00

PSV

PSV	€ 3,25
Rode Port Graham's 10 jaar oud	€ 5,95

Bier van de tap

Hertog Jan	€ 3,50
La Chouffe	€ 5,25
Leffe Blond	€ 5,25
Leffe Dubbel	€ 5,25
Weizener	€ 5,25
Wisseltap	€ 5,25

Whiskey/Cognac

Jameson	€ 3,50
Glenmorangie 10 jaar oud	€ 5,25
Courvoisier VS	€ 5,25
Remy Martin VSOP	€ 5,25
Arma VSOP	€ 5,25

