

Welkom bij Aan Zee, in de duinen van Oostvoorne.

Restaurant Aan Zee is niet zomaar een restaurant. 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.

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 er gekookt 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 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.

Lekkers bij de koffie

Vers gebakken in onze keuken

Huisgemaakte wafel met poedersuiker	€ 5,50
Huisgemaakte wafel met warme kersen	€ 7,25
Huisgemaakte wafel met seizoensfruit en vanille-ijs	€ 8,75
Huisgemaakte appelcrumbletaart	€ 4,75
Taarten "Aan Zee"	€ 4,75
Slagroom	€ 0,50

OERbrood

met keuze uit maïs- of waldkornbrood

Mekkerstee geitenkaas met verschillende notensoorten en balsamicodressing	€ 12,50
Hummus met gegrilde groenten	€ 11,50
Gerookte heilbot met ingelegde groenten en rodebietenmayonaise	€ 13,50
Carpaccio met schaafsel van oude brokkelkaas, Dulse, geroosterde maïs, basilicum-olie en acetomayonaise	€ 13,50

Brood met smearsels

Gesneden maïs- en waldkornbrood met verschillende smearsels	€ 7,00
-------------------------------------------------------------	--------

Soepen

Als lunch of voorgerecht bij het diner

Tomatensoep	€ 7,50
Dagsoep	€ 7,50
Rijkgevulde vissoep	€ 9,50

Aan Zee specialiteit

Kies dit plateau met 3 verschillende gerechten: kopje soep, crostini en een minisalade*

Vis	€ 15,50
Vlees	€ 14,50
Vegetarisch of veganistisch	€ 14,50

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

Warme lunchgerechten

Omelet van gegrilde groenten en oude brokkelkaas	€ 11,50
Omelet met vis van dag en zeekraal	€ 12,50
Omelet pastrami en schorseneren	€ 12,50

Salades

Deze gerechten zijn voor de lunch of diner

	<i>klein</i>	<i>groot</i>
Salade Mekkerstee Diverse geitenkazen van boerderij de Mekkerstee met verschillende notensoorten en balsamicodressing	€ 11,50	€14,50
Salade Pastrami Licht huis gerookte pastrami, radijs, rucola en een dressing van citroengras	€ 11,50	€ 14,50
Vegan salade gepofte biet met radicchio, witlof, ingelegde bloemkool, noten en dressing van citrus	€ 12,50	€ 14,50
Salade Aan Zee Gerookte heilbot, kokkels en scheermesjes en rodebietenmayonaise	€ 12,50	15,50

Kleine mensen

alleen voor kinderen

Tomatensoep	€ 5,50
Tosti van oerbrood met ham en/of kaas	€ 5,50
Keuze uit kipfilet, biefstuk of kabeljauwfilet met geroosterde aardappelgarnituur en appelcompote of salade	€ 12,50
Platte Pita (pizza) met pastrami en/of kaas	€ 9,50
Pasta met huisgemaakte bolognesesaus	€ 11,50

Laat je verrassen door de specialiteiten van ons keukenteam:

3-gangen verrassingsmenu	€ 39,50
4-gangen verrassingsmenu	€ 47,50

Voorgerechten

Bloem van gegrilde groenten met appelchips en sesamsojadressing	€ 12,00
Tartaar van gepofte biet, Hollandse blauwschimmelkaas en walnoten met een gepocheerd eitje	€ 12,50
Gerookte heilbot met doperwtjes, veldsla, ingelegde bloemkool, radijs en citrusdressing	€ 13,50
Ambachtelijke ham soorten met conference peren en huisgemaakte druivenmosterd en geroosterd maïsbrood	€ 13,50
Carpaccio met schaafsels van oude brokkelkaas, Dulse, geroosterde maïs, basilicumolie en acetomayonaise	€ 12,50
Proeverij van onze voorgerechten	€ 13,50

Hoofdgerechten

Broccoliquiche met mozzarella en rode ui	€ 16,50
Geroosterde groenten & zoete aardappel van onze houtgril met lavendelvinaigrette	€ 17,50
Kippendijfilet gestoofd in Oehoe donkerbier	€ 18,50
Gegrilde runderlende met gepofte knoflook-rodewijnsaus aardappelgarnituur of pasta met kruiden	€ 23,50
Makreel, gerookt boven onze houtgril, met saffraansaus aardappelgarnituur of pasta met kruiden	€ 24,50
Orechiette pasta met inktvis, sjalotjes en voorjaarsgroenten	€ 21,50
Tagliatelle met schaal- & schelpdieren verrijkt met zeevieren	€ 22,50

Nagerechten

Taart "Aan Zee" met bolletje huisgemaakt ijs	€ 9,50
Drieluik van huisgemaakt ijs	€ 9,50
Vanille hangop met rabarber en meringue	€ 9,50
Selectie van Hollandse kazen met notenbrood en appelstroop	€ 12,50

Bij Aan Zee draaien wij wekelijks onze eigen ijssoorten met verse ingrediënten!

Borrel bij Aan Zee

Assortiment hapjes "Aan Zee"	€ 23,50
Zeewierchips met twee soorten dip	€ 7,50
Zeewierworst met dagdip	€ 9,00
Kokkels en scheermessen	€ 8,00
Crostini's* geserveerd met twee toppings (4 stuks)	€ 8,00

** 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.*