

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

Appeltoren	<i>b c e g h</i>	€	4,00
Notenrots	<i>b e</i>	€	4,50
Citroentaart	<i>b c e g h</i>	€	4,00
Patisserie van de dag		€	5,00

Hapjes voor bij de borrel tot 17.00 uur

Brood met smearsels: boerenboter, bietenboter met monnikspeper, zeewiertapenade, augurkenbrandnetelsalsa en veenbessenchutney	<i>e d g k n</i>	€	6,50
Zeewierworst met druivenmostmosterd	<i>d e g k</i>	€	7,00
Gamba's met streekgroenten en beemsterknoflook	<i>a n g</i>	€	8,00
Hachee met rode wortel, bosui en waldkornbrood	<i>e g k n</i>	€	9,00
Gerookte zeewierchips met bietenmierikswortel- mayonaise	<i>g h n</i>	€	6,00
Gehaktballetjes van het rund met Brielse tomatensaus en zuurdesem	<i>g n</i>	€	7,00
Chips van sperziebonen, Brakelse knol, pastinaak, gele wortel en biet met augurkenbrandnetelsalsa	<i>k n</i>	€	7,00
Streekkazen met duindoornbessen, druivenmost- mosterd en zwaar rogge-notenbrood	<i>b d e g k</i>	€	10,00
Assortiment "Aan Zee" diverse hapjes van onze kaart	<i>a b d e g</i> <i>h i j k n</i>	€	19,50
Charcuterie "Aan Zee" met o.a. streekkazen, zoetzuur en 2 soorten vlees	<i>d e g k n</i>	€	10,00

Kleine mensen *alleen voor kinderen*

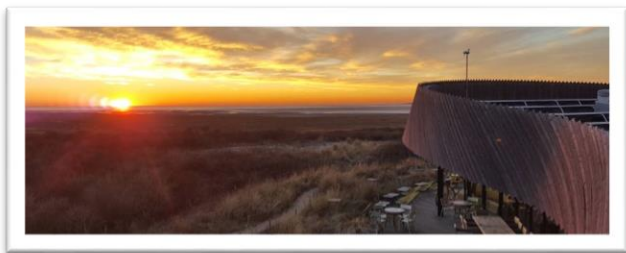
Tomatensoep	<i>n</i>	€	5,00
Dagsoep		€	5,00

Wit bolletje met:

Kaas	<i>eg</i>	€	2,00
Abdijham	<i>eg</i>	€	2,50
Chocoladepasta	<i>egl</i>	€	2,00
Pindakaas	<i>bcegl</i>	€	2,00

Spaghetti met tomatensaus en runderballetjes	<i>eghn</i>	€	8,00
Kinderhamburger met aardappeltjes	<i>deghn</i>	€	9,00
Gamba's met aardappeltjes en groenten	<i>an</i>	€	9,00
Hachee van rund met rode wortel, bosui en aardappeltjes	<i>ekn</i>	€	9,00

Kindercoupe met o.a. vanille-, chocolade-ijs en fruitsorbet	<i>begh</i>	€	6,00
--	-------------	---	------



Onze gerechten kunnen de volgende allergenen bevatten en zijn gekenmerkt met de volgende letters:

Schaaldieren: a / Noten: b / Pinda's: c / Mosterd: d / Melk: e / Lupine: f / Gluten: g / Ei: h / Weekdier: i / Vis: j / Sulfit: k / Soja: l / Sesam: m / Selderij: n

Lunchkaart *tot 17.00 uur*

Verrassingslunchmenu

Laat u verrassen door onze keukenbrigade met de lekkerste gerechten!

Vraag onze chef voor evt. allergenen

2-Gangen verrassingslunch	€	25,00
3-Gangen verrassingslunch	€	29,00
4-Gangen verrassingslunch	€	33,00

Lunchhoofdgerecht

€ 21,50

Elke dag zoeken onze koks naar mooie, verse en lekkere producten voor u!

Diverse keuzes voor een heerlijk lunchgerecht.

Overige lunchgerechten

Brood met smeersels: boerenboter, bietenboter met monnikspeper, zeewiertapenade, augurkenbrandnetelsalsa en veenbessenchutney	<i>edgkn</i>	€	6,50
--	--------------	---	------

Dagsoep elke dag bieden wij 2 soorten dagsoep aan		€	7,00
--	--	---	------

Omelet paddenstoelen met honingklavergeitenkaas, wildkruiden en bosui	<i>eghn</i>	€	9,75
---	-------------	---	------

Omelet gerookte zalm met kamille, rode wortel en zeewier	<i>eghjn</i>	€	9,75
---	--------------	---	------

Waldkornoerbrood met pastrami van rund, Hertog Jan-kaas, veenbessenchutney en gerookte amandelen	<i>egkn</i>	€ 13,00
Maisbrood met gerookte forel, huisgeweekt zoetzuur, bietenmierikswortelmayonaise en zeewierchips	<i>dghjn</i>	€ 13,00
Zuurdesem met brandnetelkaas, geroosterde tuinboontjes, duindoornbesjes, salsa van augurk en brandnetel	<i>egn</i>	€ 12,00
The Dutch Weedburger met groentechips en romige Weed Sauce verrijkt met zeesla	<i>ghn</i>	€ 17,00
Aan Zee burger met maispompoenbol, Jerseykaas van de Mekkerstee, goudaardappeltjes, Voornse ui en Livarspek	<i>degh</i>	€ 17,50
Bloedworst met gebakken appel, ui en Livarspek met Rinse appelstroop en duindoorn	<i>eg</i>	€ 10,00
Salade "Mekkerstee" met geitenkazen, duindoorn- besjes, gekaramelliseerde zuurkool en noten	<i>bdn</i>	€ 13,00
Salade met gerookte forel, huisgeweekt zoetzuur, bietenmierikswortelmayonaise en zeewierchips	<i>dghjn</i>	€ 14,00
Salade met pastrami van rund, Hertog Jan-kaas, veenbessenchutney en gerookte amandelen	<i>egkn</i>	€ 14,00

Nagerechten *al onze ijssoorten zijn huisgemaakt*

Proeverij van huisgemaakte likeuren met vanilleroomijs	<i>begh</i>	€ 9,00
Streekkazen met duindoornbessen, druivenmost- mosterd en zwaar rogge-notenbrood	<i>bd eg</i>	€ 10,00
Koffie met lekkernijen uit de bakkerij	<i>begh</i>	€ 7,50

Informeer ook naar onze ijscoupes met huisgemaakt ijs



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 gerechten

Afternoon tea

(a b c d e g h i j k l n)

Zoete en hartige lekkernijen met exclusieve hapjes

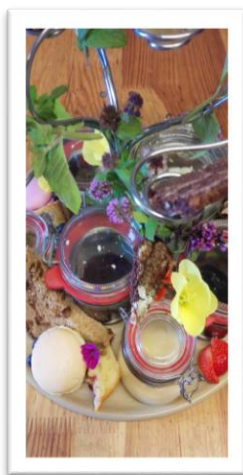
een uitgebreid theeplateau met droge en verse theesoorten



Minimaal 1 dag vooraf reserveren

€ 24,50

prijs per persoon



Warme dranken

Koffie crème	€ 2,25	Irish coffee (Jameson)	€ 5,75
Espresso	€ 2,25	Spanish coffee (Licor 43)	€ 5,75
Cappuccino	€ 2,50	Italian coffee (Amaretto)	€ 5,75
Latte macchiato	€ 2,50	French coffee (Grand Marnier)	€ 5,75
Koffie verkeerd	€ 2,50	Scottish coffee (Drambuie)	€ 5,75
Thee	€ 2,25	Jamaica coffee (Tia Maria)	€ 5,75
Potje thee	€ 3,25	Caffè corretto (Grappa)	€ 5,75
Verse munt thee	€ 3,00		
Potje verse thee (buikgevoel, natuurlijk zetje)	€ 3,50		
Warme chocolademelk	€ 2,95		

Frisdranken

Diverse frisdranken, vanaf	€ 2,25	Chocolademelk/Fristi	€ 2,50
Jus de Pommes	€ 2,50	Verse jus d'orange	€ 3,25
tomatensap		Glas melk of karnemelk	€ 2,25
Appelaere appelsap	€ 2,50	Bru 0,75 cl. (plat/bruisend)	€ 5,00
Perelaere perensap	€ 2,50		

Bier van de tap

Hertog Jan	€ 2,50	Duvel	€ 3,50
La Chouffe	€ 3,75	Corona	€ 4,00
Leffe Blond	€ 4,00	Liefmans	€ 3,00
Leffe Dubbel	€ 4,00	Jupiler Malt bier	€ 2,75
Weizener	€ 3,50		
Wisseltap	€ 3,75		

Binnenlands gedistilleerd

Jonge jenever	€ 2,50	Voorns kruidenbitter	€ 2,50
Oude jenever	€ 2,50	Vieux	€ 2,50

Buitenlands gedistilleerd

Bacardi/Vodka/Gin	€ 3,50	Jägermeister	€ 2,50
Bruine Rum	€ 3,50	Grappa	€ 4,50
Campari	€ 3,50		

Likeuren

Drambuie	€ 4,00	Cointreau	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00	Tia Maria	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00	D.O.M. Bénédicte	€ 4,00
Amaretto	€ 4,00	Baileys	€ 4,00
Licor 43	€ 4,00		

PSV

Witte Port	€ 2,75	Martini wit	€ 2,75
Rode Port	€ 2,75	Martini rood	€ 2,75
Rode Port Graham's 10 jaar oud	€ 5,00	Sherry medium	€ 2,75
		Sherry droog	€ 2,75

Whiskey/Cognac

Jameson	€ 4,00	Courvoisier VS	€ 4,50
Glenmorangie, 10 jaar oud	€ 6,75	Remy Martin VSOP	€ 5,25
Glennfidich, 12 jaar oud	€ 4,75	Armagnac VSOP	€ 4,95
Black Label, 12 jaar oud	€ 4,50	Calvados VSOP	€ 4,75
Ballantine's	€ 4,00	Marquis XO	€ 6,95

Wijn van het vat

Per glas	€ 3,50	Per fles	€18,50
----------	--------	----------	--------

Rosé wijn

Valencia Rosado
Vino de la Tierra de Castilla

Rode wijn

Grenache-Syrah
Merlot, Pavillac

Droge witte wijn

Sonhoek / Chardonnay
Airén / Sauvignon Blanc

Zoete witte wijn

Moscato Zuid-Afrika

Wijnspecialiteiten *per fles verkrijgbaar*

Champagne

Jacquart Mosaïque Brut	€ 39,50
------------------------	---------

Wit

Mozaiek Riesling Johanitter	€ 18,50
Heim Impérial Gewurztraminer	€ 24,50
Pinot Grigio Riserva Castel Firmian	€ 24,50
Chablis 1er Cru La Chablisienne Mont de Milieu	€ 32,50
Pouilly Fumé, Pabiot	€ 24,50
Meursault Seigneurs de Bligny	€ 42,50

Rood

Mozaiek Cuvee Cabernet	€ 18,50
Saint-Émilion Grand Cru, Chateau Piney	€ 27,50
Châteauneuf du Pape, Yann Mousset	€ 29,50
Nuits-Saint-Georges, ChateauBligny	€ 37,50
Fleurie – Domaine Jacky Piret Granits des Moriers	€ 27,50
Faustino 1 Gran Reserva 2004	€ 34,50
Pomerol Château La Rose Montviel Pomerol	€ 42,50

Dessertwijnen *per glas verkrijgbaar*

Muscat de Frontignan, Passeur de Soleil	€ 4,75
Lustau, East Indian Solera Sherry	€ 4,75

Mousserende wijnen *per glas verkrijgbaar*

Prosecco	€ 3,95
Cerdon	€ 4,25

