

Gebak

Patisserie van de dag	€ 4,00
Appeltaartje	€ 3,50
Kersencrumble	€ 3,50
Rabarbercake	€ 4,00
't Vliegend Hert-tulband	€ 3,50
Zandtaartje met zomerkoninkjes en banketbakkersroom	€ 4,50
Witte notenrots	€ 3,50

Hapjes voor bij de borrel

(tot 17.00 uur)

Brood met smeersels; kruidenboter, boerenboter, tapenade "Aan Zee", pistou van waterkers en komkommerhangop	€ 6,25
Ambachtelijk zeewierbrood met smeersels	€ 9,95
Zeewierchips met rucola-mosterddip	€ 4,95
Pasta met saus van zomererwtjes en gerookte eendenborst	€ 7,95
Streekkazen met duindoornbessensiroop en zwaar rogge-notenbrood	€ 8,95
Mosseltjes in knoflookroom en duindoornbessen	€ 6,50
Huisgerookte "Dupan"paling met bladmosterd en komkommerhangop	€ 7,95
Assortiment van bovenstaande hapjes	€ 16,50

Kleine mensen

Alleen voor kinderen (de gehele dag)

Tosti ham en kaas met biologische ketchup	€ 2,95
Tomatensoep met groenten	€ 4,95
Wit bolletje met:	
Kaas	€ 2,00
Gerookte zalm	€ 4,50
Seizoensjam	€ 1,75
Pindakaas	€ 1,75
Spaghetti met biefstuk en tomatensaus	€ 8,50
Kinderhamburger met geroosterde aardappeltjes en ketchup	€ 9,50
Kabeljauw met aardappeltjes, sla en honingtrostomaatjes	€ 9,50
Graanhoenfilet met aardappeltjes en huisgemaakte appelmoes	€ 9,50
Aardbeien met vanilleroomijs	€ 4,75
Chocoladedroom	€ 5,50
Vanillekwark met witte chocolade, bloemenhoning en nougat-kersenijs	€ 4,50



Lunchkaart tot 17.00 uur

Laat u verrassen door onze keukenbrigade!

2-Gangen lunchmenu	€ 16,50
3-Gangen lunchmenu	€ 20,50
4-Gangen lunchmenu	€ 24,50

Brood met smeersels; kruidenboter, boerenboter, tapenade "Aan Zee", pistou van waterkers en komkommerhangop € 6,25

Tomatensoep met streekgroenten en kruiden € 6,25

Bouillabaisse "Aan Zee" € 7,95

Zomerse erwtensoepp met zeewiercracker en gerookte eendenborst € 6,25

Omelet "Aan Zee" gevuld met Sockeyezalmsfilet, trostomaatjes, basilicum en zeegroenten € 9,75

Omelet met groene asperges, brandnetel, Opperdoezers en venkelkaas € 9,50

Zeewierbrood met Sockeyezalmsfilet, brandnetelcrème en mosterdblad € 11,50

Knoflookbrood met buffelmozzarella, coeur du boeuf, gemarineerde aubergine en een pistou van waterkers € 9,95

Rozemarijnbrood met dun gesneden runderlende, Friese nagelkaas, Mangalitzaspek en een dressing van mosterd en rucola € 9,95

Waldkorn-oerbrood met maïskipfilet, bosperzik, bleekselderij en walnoten met een knoflookmayonaise € 9,95

The Dutch Weed Burger met algenbroodje en geroosterde groenten € 15,00

Spaghetti met groene asperges, tuinboontjes, Friese nagelkaas en een saus van peterselie en knoflook € 16,95

Ambachtelijke bloedworst met gebakken appel, ui, Mangalitzaspek, Rinse appelstroop en duindoornbessen € 9,50

Assenbergburger met geroosterde aardappeltjes € 15,00

Graanhoenfilet met pasta, groene asperges, venkelkaas, knoflook en mosterdblad € 17,95

Mosselen "Aan Zee" met knoflookroom en duindoornbessen € 18,00

Kabeljauw met Hollandse gort, krootjes, lamsoren en een saus met romige mosseltjes € 22,50

Salade "Mekkerstee" met geitenkazen, duindoornbessen, zoete zuurkool en noten € 10,95

Salade van gerookte Sockeyezalmsfilet met brandnetelcrème, groene asperges en mosterdblad € 13,95

Salade van gamba's, peultjes, nori-chips en dressing van aardbeien, koningskruid en roze peper € 14,00

Salade van dun gesneden runderlende, Friese nagelkaas, Mangalitzaspek en een dressing van rucola en mosterd € 13,95

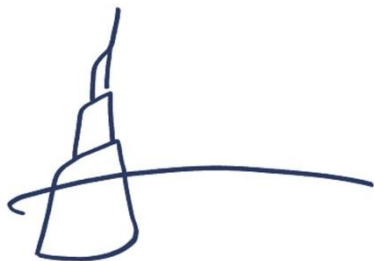
Fruits de Mer "Aan Zee"

Vanaf 4 personen, minimaal 1 dag vooraf reserveren (tijdens weekenden 3 dagen vooraf)

Een heerlijke schotel met diverse koude schaal- en schelpdieren;

Kreeft, krab, garnalen, diverse schelpen, 2 soorten oesters, diverse sauzen, brood en salade

€ 39,95 p.p.



Dinerkaart vanaf 17.00 uur

Laat u verrassen door onze keukenbrigade!

3-Gangen verrassingsmenu	€ 28,00
4-Gangen verrassingsmenu	€ 35,00
5-Gangen verrassingsmenu	€ 39,50

Voorgerechten

Huisgerookte "Dupan" kermispaling (heel geserveerd) met een salade van mosterdblad	€ 12,00
Groene asperges met schapenkaas, kruisbessen en gepofte puntpaprikamayonaise	€ 10,50
Dun gesneden runderlende met Friese nagelkaas, Mangalitzaspek en een dressing van rucola en mosterd	€ 12,95
Oostvoorns gedroogd rund met imkerhoning-truffelvinaigrette en cichorei	€ 13,00
Gerookte heilbot met oreganotomaat, zee kraal en duindoornbessen	€ 12,50

Warme voorgerechten / tussengerechten

Gamba's in kruidenboter met zeewiercracker	€ 9,50
Ambachtelijke bloedworst met gebakken appel, ui, Mangalitzaspek, Rinse appelstroop en duindoornbessen	€ 9,50
Zomerse erwtensoup met gerookte eendenborst	€ 6,25

Maaltijdsalades

Reuze carpaccio van het Assenbergrund	€ 17,95
"Mekkerstee" met geitenkazen, duindoornbessen, zoete zuurkool en noten	€ 15,95
Gele en rode watermeloen met feta, pompoenpitten, mint en citroenknoflookdressing	€ 15,95
Gamba's met kruisbessen, groene asperges, lamsoren en brandnetelcrème	€ 19,95

Hoofdgerechten

Sukadesteak van graan gevoerd rund van de houtgrill, met Opperdoezers, peultjes, honing-trostomaatjes en hazelaarjus	€ 22,50
Eendenborstfilet met geroosterde Roseval, spitskoolsalade van kummel en Mangalitzaspek met balsamicostroop	€ 19,95
Graanhoenfilet met pasta, groene asperges, venkelkaas, knoflook en mosterdblad	€ 17,95
Mosselen "Aan Zee" met knoflookroom en duindoornbessen	€ 18,00
Kabeljauw met Hollandse gort, krootjes, lamsoren en een saus met romige mosseltjes	€ 22,50
Bouillabaisse "Aan Zee" met knoflookbrood	€ 19,50
Spaghetti met groene asperges, tuinboontjes, Friese nagelkaas en een saus van peterselie en knoflook	€ 16,95

Nagerechten

Al onze ijssoorten worden ambachtelijk bereid door de Chocolate Fall

Zandtaartje met zomerkoninkjes, banketbakkersroom en lavendelsorbet	€ 8,50
Vanillekwark met bosbessen, rabarbercake en Prosecco-sorbet	€ 7,50
Parfait van vierbessenbloesem, rozensiroop, merengue en bosperzik	€ 7,95
Chocolade-ijs met kardemom met witte chocolade-bloemenhoning	€ 8,50
Panna cotta met nougat-kersenijns en een klets kop van rice crisp en sesam	€ 8,50
Streekkazen met siroop van duindoornbessen met zwaar rogge-notenbrood	€ 8,95
Koffie met lekkernijen uit de bakkerij	€ 6,50