

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 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 / Sulfiet: k / Soja: l / Sesam: m / Selderij: n*

Dinerkaart vanaf 17.00 uur

Menu van de chef 3-/4-/5-gangen

Laat u verrassen door onze keukenbrigade met de lekkerste gerechten!

Vraag onze chef voor evt. allergenen

3-Gangendiner – menu van de chef	€	34,50
4-Gangendiner – menu van de chef	€	40,50
5-Gangendiner – menu van de chef	€	45,00

Hoofdgerecht

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

	€	24,50
--	---	-------

Voorgerechten

Gerookte eendenborst met een salade van spitskool, bessenstroop en tomatencrumble	<i>d h k</i>	€	14,00
Wildzwijnham met kweeperencompote hazelnootencrunch, peperkaas en zuurkoolmayonaise	<i>b e d h</i>	€	13,50
Rouleaux van heilbot en zeewier met norichips, waterkersmayonaise en huisgeweekte groenten	<i>d e g h j</i>	€	14,00
Zalmtartaar met friséesla, bietensalade, radijs met tuinkruidenkruim en mierikswortelmayonaise	<i>d h j n</i>	€	14,00
Salade “Mekkerstee” met geitenkazen, duindoornbesjes, gekaramelliseerde zuurkool en noten	<i>b d e n</i>	€	13,00

Warme voorgerechten

Bloedworst met gebakken appel, ui, Livarspek met Rinse appelstroop en duindoorn	<i>e g</i>	€	10,00
Hollandse gort met herfstgroenten en Brabantse kaas	<i>e g n</i>	€	12,00
Zwarte heilbotfilet met bonne femme en bietenzalf	<i>e j</i>	€	14,00
Zwezerik met gekarameliseerde appel, groene asperge, knolcrème en jus de veau	<i>e k n</i>	€	14,50
Dagsoep – dagelijks bieden wij verschillende soorten soep aan		€	7,00

Hoofdgerechten

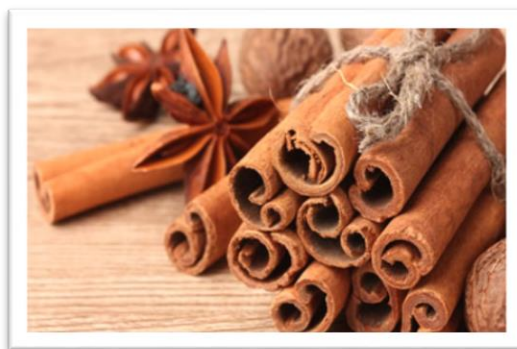
Gebakken eendenborst, paprikagort met pistache, geserveerd met rode spitskool en blauwebessenjus	<i>b g k n</i>	€	26,00
Wildstoofschotel, zandkoolstampot met kruiden en bosui geserveerd met huisgemaakte mosterd	<i>d e g h k n</i>	€	25,50
Hertenburger met truffelkaas, tomatensalsa, zuurkoolmayonaise en gegratineerde aardappels	<i>d e g h n</i>	€	19,50
Hele pieterman van de grill met bietenpuree, geglaceerde mini-bospeen, najaarscrème en een saus van bosui	<i>a e g j k n</i>	€	25,00
Schelvisfilet met gnocchi, venkel, groene asperges en looksaus	<i>a g j k n</i>	€	26,00
Cannaloni met bospaddestoelen, Hellevoetse pompoen en bechamelsaus	<i>e g h n</i>	€	18,50
Pittige groentestoofschotel met Vikingbrood en tomatensalsa	<i>e g k n</i>	€	17,00
The Dutch Weedburger met zeewierchips en romige Weed Sauce	<i>g h n</i>	€	17,00

Kleine mensen alleen voor kinderen

Brielse tomatensoep	<i>n k</i>	€	5,00
Dagsoep		€	5,00
Wit bolletje met:			
Kaas	<i>e g</i>	€	2,50
Abdijham	<i>e g</i>	€	3,00
Chocoladepasta	<i>e g l</i>	€	2,50
Pindakaas	<i>b c e g l</i>	€	2,50
Stoofpotje met aardappelpuree	<i>e g n</i>	€	8,50
Spaghetti met tomatensaus en runderballetjes	<i>e g h n</i>	€	8,00
Kinderhamburger met aardappeltjes	<i>d e g h</i>	€	10,00
Dagvisje met groenten en puree	<i>a n j e</i>	€	10,00
Coupe van winterfruit en fruitsorbetijs	<i>e g h</i>	€	6,50

Nagerechten

Proeverij van huisgemaakte likeuren met vanilleroomijs	<i>b e g h</i>	€	9,00
Streekkazen met duindoornbessen, druivenmost-mosterd en rogge-notenbrood	<i>b d e g</i>	€	10,00
Tonkaboonparfait met een pure chocolademousse en pistache-spongecake	<i>b e g h</i>	€	9,00
Stoofpeertje met perensorbetijs, brownie en hazelnootkrokant	<i>b e g h</i>	€	9,00
Dessert van de dag		€	9,50
Koffie met lekkernijen uit de bakkerij	<i>b e g h</i>	€	8,50



IJscoupes

Coupe koffie koffiesorbet en koffie- en hazelnootroomijs	<i>b e g h</i>	€	6,50
Chocoladecoupe compleet roomijs van chocolade (puur, melk en wit) met chocoladepatisserie en chocoladesaus	<i>b e g h</i>	€	7,50
Coupe fruit Fruitsorbet – soorten naar keuze van de chef	<i>b e g h</i>	€	7,50
Coupe noten hazelnoot-, kastanje- en walnootroomijs	<i>b e g h</i>	€	7,50
Najaarscoupe rabarbersorbet, kaneel- en karamelroomijs	<i>b e g h</i>	€	7,50

Wijn van het vat

Wij hebben een wijntapsysteem met diverse soorten wijn; rood, wit en rosé. De wijnen van het wijntapsysteem worden centraal in Nederland uit speciale containers afgetapt in fusten en vanuit deze fusten schenken wij u de wijnen. Duurzaam en zeer lekker! We schenken de volgende wijnen uit het wijntapsysteem:

Per glas	(rosé en zoete witte wijn)	€	4,00
	(rode en witte wijn)	€	4,25
Per fles	(rosé en zoete witte wijn)	€	22,50
	(rode en witte wijn)	€	22,50

Rosé wijn

Valencia Rosado

Deze Spaanse rosé is gemaakt van de bobal druif. Geurt aantrekkelijk naar rood fruit en bloemen (viooltjes). Zeer geschikt als drink- en maaltijdwijn.

Vino de la Tierra de Castilla

Gemaakt op de basis van de karaktervolle tempranillo, een blauwe druif met een dikke schil, die behoort tot de meest nobele druivenrassen. Het is een druif die weinig zuur en zoet aan de wijn meegeeft. Deze druif wordt meestal voor rode wijn gebruikt, maar in dit geval voor een aangename, frisse rosé met een vriendelijk karakter.

Droge witte wijn

Sonhoek / Chardonnay

Deze Zuid-Afrikaanse Chardonnay 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.

Airén / Sauvignon Blanc

De Airéndruif is in Nederland tamelijk onbekend. In Spanje, in de regio La Mancha, is het de meest voorkomende druivensoort. Maar de laatste tijd wordt de druif vaak geassembleerd met de sauvignonblanc die samen met de stroeve en oxidatie gevoelige airén druif een heerlijke rijpe en fruitige wijn met een mooie lichtgele kleur geeft.

Zoete witte wijn

Moscato Zuid-Afrika

Een lichtzoete wijn met een aroma van ananas, rijpe meloen en een knisperende afdronk. Vol, rijp en zwoel van smaak.

Rode wijn

Grenache-Syrah

Een Franse, stevige, sappige wijn met een aroma van rood fruit en een vriendelijk karakter.

Merlot, Pavillac

Merlot is een onweerstaanbare charmeur: vol, soepel en lekker fruitig. Het aroma doet denken aan rijpe pruimen en bessen

Wijnspecialiteiten *per fles verkrijgbaar*

Wit

Mozaiek Riesling Johanitter € 22,50
Frisse witte wijn met een typische Riesling smaak uit onze eigen regio. Deze wijn wordt geproduceerd en gebotteld op Voorne-Putten.

Heim Impérial Gewurztraminer € 24,50
Een wijn uit de Elzas met een mooie goudgele kleur. In de geur veel rijp en tropisch fruit. De smaak is uitgesproken met invloeden van rozenblaadjes en lychees.

Pinot Grigio Riserva Castel Firmian € 24,50
Een Italiaanse wijn; Zuid-Tirol – app. Trentino. Een complexe geur van rijp fruit (peer en witte perzik), kamille en hout. De smaak is kruidig, vol en rijp. De invloeden van het hout en het rijpe fruit zijn goed in balans. Een zeer complete wijn met een goudgele kleur.

Chablis 1er Cru La Chablisienne Mont de Milieu € 32,50
Deze wijn van de Chardonnaydruif komt uit de Bourgogne – app. Chablis 1er Cru. De kleur is licht, strogeel met een kristalheldere schittering. 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, maar zal pas na vele jaren zijn volle rijkdom showen.

Pouilly Fumé, Pabiot € 24,50
Pouilly-Fumé is de onbetwiste sterappellation van de Loirestreek. Bloemetjes, kruisbessen en aangenaam droog.

Meursault Seigneurs de Bligny € 42,50
100% Chardonnay. Meursault, een van 's werelds beste witte wijnen! Pittig, droog, nootachtig en zacht, met een lange, gestructureerde afdronk.

Champagne

Jacquart Mosaïque Brut € 39,50
50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Petit Meunier. De meest geschonken Champagne in de Franse horeca. Sprankelend van kleur met een fijne mousse.

Dessertwijnen *per glas verkrijgbaar*

Muscat de Frontignan, Passeur de Soleil € 4,75
100% Muscat à petit grain. Goudgele kleur, in de geur rijp en gedroogd fruit, citrusvruchten, peer en honing. In de smaak zeer rijk, complex en evenwichtig.

Lustau, East Indian Solera Sherry € 4,75
Een gerijpte Oloroso, rijke en pittige sherry, en een gerijpte Pedro Ximénez. Zoete en rijke wijn die herinneringen oproept aan rozijnen en crème brûlée.

Mousserende wijnen

Prosecco	<i>Per glas</i>	€	3,95
	<i>Per fles</i>	€	22,50
Cerdon	<i>Per glas</i>	€	4,25
	<i>Per fles</i>	€	25,95

Rood

Mozaiek Cuvee Cabernet		€	22,50
Donker, paarsrode, volle, tanninerijke wijn van diverse nieuwe schimmelresistente Cabernetrassen. Mooie stevige wijn, is geproduceerd en gebotteld op Voorne-Putten			
Saint-Émilion Grand Cru, Chateau Piney		€	27,50
55% Merlot, aangevuld met Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc. Deze wijn heeft een kruidige smaak, is soepel, elegant en uitstekend in balans.			
Châteauneuf du Pape, Yann Mousset		€	29,50
70% Grenache, 25% Syrah en 5% Cinsault. Dieprode kleur met een evenwichtig bouquet, dat aan viooltjes en rozemarijn doet denken. Krachtige smaak, mondvullend met een karakteristiek kruidige afdronk.			
Nuits-Saint-Georges, ChateauBligny		€	45,00
100% Pinot Noir. Volbloed Bourgogne. Intense neus met bloemen (viooltjes), rood fruit (kers, aardbei en zwarte bes), tabak, leer en truffel. Vlezig en vol, zeer veel kracht en een goede tannine structuur. Lange en complexe afdronk.			
Fleurie – Domaine Jacky Piret Granits des Moriers		€	27,50
Uit de Beaujolais (app. Fleurie) van de druif Gamay. Deze wijn heeft een intense, robijnrode kleur. In de neus fruit zoals rode bessen, cassis en frambozen, maar ook een zekere aardsheid en mineraliteit. Volle aanzet, zachte tanninestructuur en rijpe zuren. Een complexe smaak met elementen van kersen en frambozen en een lichte kruidigheid.			
Faustino 1 Gran Reserva 2004		€	34,50
Een mooie wijn uit de Spaanse Rioja van de druiven Tempranillo (85%), Graciano en Mazuelo. Robijnrood van kleur met de typische oranje gloed van een reserva-wijn. De geur is intens, warm en complex, nuances van specerij, vanille, leer en rijp fruit. In de smaak is hij krachtig en verfijnd, elegant en een mooie smaak-ontwikkeling. De wijn rijpte ruim 2 jaar in vaten van Frans en Amerikaans eikenhout en 3 jaar op fles. Deze schitterende Faustino 1 is nog steeds hét fenomeen in de Spaanse wijnwereld.			
Pomerol Château La Rose Montviel Pomerol		€	42,50
Afkomstig uit de Bordeaux, Pomerol van de Merlot en Cabernet Frank. Deze “tweede wijn” van het beroemde Château Montviel is intens donker van kleur. In de expressieve neus vindt men naast rijp, donker fruit ook tonen van tabak, drop, steranijs en zoethout. De aanzet is zwoel en intens. De smaak is een uitmuntende balans tussen tannines, zuren en soepel rijp fruit. De ideale Pomerol!			

Drankenkaart

Warme dranken

Koffie crème	€	2,50	Irish coffee (Jameson)	€	5,75
Espresso	€	2,50	Spanish coffee (Licor 43)	€	5,75
Cappuccino	€	2,75	Italian coffee (Amaretto)	€	5,75
Latte macchiato	€	2,75	French coffee (Grand Marnier)	€	5,75
Koffie verkeerd	€	2,75	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	€	3,50			
(buikgevoel, natuurlijk zetje)					
Warme chocolademelk	€	2,95			



Frisdranken

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

Bier van de tap

Hertog Jan	€	2,50
La Chouffe	€	4,00
Leffe Blond	€	4,00
Leffe Dubbel	€	4,00
Weizener	€	3,50
Wisseltap	€	4,00

Bier van de fles

Duvel	€	3,50
Corona	€	4,00
Liefmans	€	3,00
Jupiler Malt bier	€	2,75

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



En nog veel meer.....

In Aan Zee ontvangen we u graag voor een heerlijke lunch of uitgebreid diner. Gezellig met z'n tweeën dineren, maar ook met groepen zijn wij u graag van dienst. Denk bijvoorbeeld aan een bruiloft, een bedrijfsuitje, familiedag, reünie....

Combineer een buffet of menu met leuke activiteiten; en maak er een complete (mid)dag uit van.
(te reserveren voor groepen)



Zandsculpturen



Kitebuggyen

Informeer bij de sales-afdeling naar de mogelijkheden en ontvang een vrijblijvende offerte.

