

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
Vossenbessentaart met witte chocolade	<i>b c e g h</i>	€	4,50
Walnoot-pruimentartaart	<i>b c e g h</i>	€	4,50
Patisserie van de dag		€	5,00

Hapjes voor bij de borrel tot 17.00 uur

Brood met smearsels: boerenboter, Aan Zee-boter, zee-wiertapenade en bietenmayonaise	<i>d e g h k</i> <i>n</i>	€	6,50
Wildstoof met boerenbrood	<i>d e g</i>	€	8,50
Ovenschotel Aan Zee met truffel, paddestoelen, Brabantse kaas en een zeekraalcracker	<i>a e g n</i>	€	8,00
Pizzee met zalm en dragonmayonaise	<i>d h n</i>	€	7,00
Gehaktballetjes van rund met Brielse tomatensaus en zuurdesem	<i>d g n</i>	€	7,50
Gerookte zeewierchips met artisjokkenmayonaise	<i>e g n</i>	€	6,50
Zeewierworst met druivenmostmosterd	<i>d e g k</i>	€	7,00
Streekkazen met duindoornbessen, druivenmost- mosterd en 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. zoetzuur en 3 soorten vlees	<i>d e g k n</i>	€	10,00

Kleine mensen *alleen voor kinderen*

Brielse tomatensoep	<i>kn</i>	€	5,00
Dagsoep		€	5,00

Wit bolletje met:

Kaas	<i>eg</i>	€	2,50
Abdijham	<i>eg</i>	€	3,00
Chocoladepasta	<i>egl</i>	€	2,50
Pindakaas	<i>bcegl</i>	€	2,50

Stoofpotje met aardappelpuree	<i>gen</i>	€	8,50
Spaghetti met tomatensaus en runderballetjes	<i>eghn</i>	€	8,00
Kinderhamburger met aardappeltjes	<i>degh</i>	€	10,00
Dagvisje met aardappelpuree en seizoensgroenten	<i>anje</i>	€	10,00

Coupe van winterfruit en fruitsorbetijs	<i>egh</i>	€	6,50
---	------------	---	------



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*

Menu van de chef

Laat u verrassen door onze keukenbrigade met de lekkerste gerechten!

Vraag onze chef voor evt. allergenen

2-Gangenlunch – menu van de chef	€	25,00
3-Gangenlunch – menu van de chef	€	29,00
4-Gangenlunch – menu van de chef	€	33,00

Lunchhoofdgerecht

€ 21,50

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

Overige lunchgerechten

Brood met smeersels: boerenboter, Aan Zee-boter, zeewiertapenade en bietenmayonaise	<i>deghkn</i>	€	6,50
---	---------------	---	------

Dagsoep Dagelijks bieden wij verschillende soorten dagsoep aan		€	7,00
--	--	---	------

Omelet met makreel, tomaatjes, venkel en winterkruid	<i>egjh</i>	€	9,75
---	-------------	---	------

Omelet met eend, spitskool en bosui	<i>egh</i>	€	9,75
-------------------------------------	------------	---	------

Omelet paddestoelen, pompoen en Mekkerstee-kaas	<i>egh</i>	€	9,75
---	------------	---	------

Waldkornoerbrood met runderpastrami, kweeperencompote, hazelnotencrunch, peperkaas en zuurkoolmayonaise	<i>b d e g h</i>	€ 13,00
Maisbrood met gerookte eendenborst, spitskoolsalade, tomatencrumble en blauwebessenstroop	<i>d e g h k</i>	€ 14,00
Zuurdesem met tuinkruidenkaas, artisjokkencrème, gepofte mais en huisgeweekt zoetzuur	<i>e g k n</i>	€ 12,00
Zeewierwrap met zalmtartaar, friséesla, bietjes, mierikswortelmayonaise en groentekruim	<i>d g h j</i>	€ 14,50
The Dutch Weedburger met zeewierchips en romige Weed Sauce	<i>g h n</i>	€ 17,00
Hertenburger met truffelkaas, tomatensalsa, zuurkoolmayonaise en gegratineerde aardappels	<i>d e g h</i>	€ 17,50
Gebakken eendenborst, paprikagort met pistache, geserveerd met rode spitskool en blauwe bessenjus	<i>b g k n</i>	€ 26,00
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
Bloedworst met gebakken appel, ui en Livarspek met Rinse appelstroop en duindoorn	<i>e g</i>	€ 10,00

Salades

Salade "Mekkerstee" met geitenkazen, duindoornbesjes, gekaramelliseerde zuurkool en noten	<i>b d e n</i>	€ 13,00
Salade gerookte heilbot, met mierikswortelmayonaise, tuinkruidenkruim en bietensalade	<i>d h j</i>	€ 15,00
Salade pastrami met kweeperencompote, hazelnotencrunch, peperkaas en zuurkoolmayonaise	<i>b d h</i>	€ 15,00

Nagerechten *al onze ijssoorten zijn huisgemaakt*

Proeverij van huisgemaakte likeuren met vanilleroomijs	<i>b e g h</i>	€ 9,00
Streekkazen met duindoornbessen, druivenmost- mosterd en zwaar 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

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

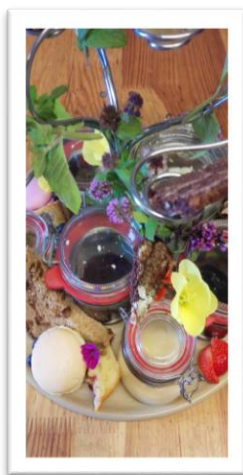
een uitgebreid theeplateau met droge en verse theesoorten



Minimaal 1 dag vooraf reserveren

€ 24,50

prijs per persoon



Warme dranken

Koffie crème	€ 2,50	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 (buikgevoel, natuurlijk zetje)	€ 3,50		
Warme chocolademelk	€ 2,95		

Frisdranken

Diverse frisdranken, vanaf	€ 2,50	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	€ 4,00	Corona	€ 4,00
Leffe Blond	€ 4,00	Liefmans	€ 3,00
Leffe Dubbel	€ 4,00	Jupiler Malt bier	€ 2,75
Weizener	€ 3,50		
Wisseltap	€ 4,00		

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 fles € 22,50

Rosé wijn

Valencia Rosado
Vino de la Tierra de Castilla

Droge witte wijn

Sonhoek / Chardonnay
Airén / Sauvignon Blanc

Rode wijn

Grenache-Syrah
Merlot, Pavillac

Zoete witte wijn

Moscato Zuid-Afrika

Wijnspecialiteiten *per fles verkrijgbaar*

Champagne

Jacquart Mosaïque Brut € 39,50

Wit

Mozaiek Riesling Johanitter	€ 22,50
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	€ 22,50
Saint-Émilion Grand Cru, Chateau Piney	€ 27,50
Châteauneuf du Pape, Yann Mousset	€ 29,50
Nuits-Saint-Georges, ChateauBligny	€ 45,00
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

Prosecco delle Venezie Toso	<i>Per glas</i> € 3,95
	<i>Per fles</i> € 22,50
Vin du Bugey Cerdon	<i>Per glas</i> € 4,25
	<i>Per fles</i> € 25,95

