

– OFFENE WEINE –

Weiss	per glas	per flasche
Abadia Real, Verdejo Castilla y Leon, Spanien	€5,50	€27,95
Floralba, Pinot Grigio, Sizilien, Italien	€6,50	€29,95
Alto Los Romeros, Chardonnay Colchagua Valley, Chile	€6,50	€29,95

Rosé		
Abadia Real, Tempranillo Castillo y Leon, Spanien	€5,50	€27,95
Ayet Gris Grenache/Cinsault Languedoc, Frankreich - Leckerer Strand-Rosé!	€6,50	€29,95

Rot		
Abadia Real, Tempranillo Castillo y Leon, Spanien	€5,50	€27,95
Alto Los Romeros, Merlot Colchagua Valley, Chile	€6,50	€29,95



– WEISSWEINE –

Mud House, Sauvignon Blanc - Marlborough, Neuseeland	€ 34,50
Nik Weis, Riesling - Mosel, Deutschland	€ 35,00
Val Delle Rose, Litorale Vermentino - Toscane, Italien	€ 35,50
Pierre Lavigne Sancerre Le Val Dore, Sauvignon Blanc - Sancerre, Frankreich	€ 47,50

– ROSEWEINE –

Ayet Gris Grenache/Cinsault - Languedoc, Frankreich	€ 6,50	€ 29,95
Chateau Gassier Esprit - Côtes de Provence, Frankreich		€ 37,50
Köstliche Provence Rosé		

– ROTWEINE –

Xanadu, Cabernet Sauvignon - Margaret River, Australien	€ 36,00
Heredad de Baroja Rioja Crianza - Rioja, Spanien	€ 37,50
Laroche La Chevalière, Pinot Noir Pays d'Oc, Frankreich	€ 39,50

– CHAMPAGNES UND CAVA –

Piper Heidsieck Cuvée Brut - Champagne, Frankreich	€ 75,00	
Agustinos Gran Cuvée Brut - Bío Bío Valley, Chile	€ 6,50	€ 29,95
Aperol Spritz & Hugo		€ 11,00



– DESSERTWEINE UND PORT –

Dessertweine	€ 6,50
Porto Poças, White, Ruby of Tawny - Douro, Portugal	€ 6,50
Poças, LBV - Douro, Portugal	€ 8,50

– KAFFEE UND DIGESTIF –

Irish (whiskey), Italian (Amaretto), French (Cointreau), Spanish (43) oder Kiss of Fire (Cointreau & Tia Maria)	€ 10,50
Cognac, Armagnac, Grappa, Calvados, verschiedene Liköre, Limoncello	€ 6,50

– WASSER –

Spa Still	€ 6,50
Spa Sparkling	€ 6,50



MEIJER

AAN ZEE

- COCKTAILS -

Limoncello Spritz	€ 11,50
Limuncello, Prosecco, Sprudelwasser, Zitrone und Eis	
Bobby's Gin	€ 13,50
Bobby's Dry Gin, Fever Tree Tonic, Orange mit Nelken und Eis	
Moscow Mule	€ 12,50
Wodka, Ginger beer, Limettensaft und Eis	
Pink Panther	€ 12,50
Wassermelonenlikör, Wodka, 7-up, rote Früchte und Eis	



- APPETIZERS -

Frischgebacken Brot mit Knoblauchbutter, Tapenade und Aioli	€ 8,50
Rendang Krokette (vegetarier) mit Saté-Sauce	6 st. € 10,50
Austern (herkunft saisonal)	pro st. € 4,00
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Parmesan	5 st. € 11,50
Gratinierte Nacho's mit Paprika, Zwiebeln, Tomatensalsa, crème fraîche und avocado	€ 11,50
Plateau Meijer aan Zee , Köstliche Platte mit verschiedene kleine Gerichte	von 2 p. p.p. € 19,50
Gamba's in Tempura mit chilisoße	5 st. € 12,50
Europäische Käsenplateau , Europäischen Käsen, Kletzenbrot und Porto sirup	€ 16,50
Indische Samosa's serviert mit eine wurzige Sriracha Sauce	10 st. € 9,50
Holländische Bittergarnitur Klein (8 st.) € 10,50 Groß (20 st.) € 19,50 (verschiedene frittierte Appetithappen)	
Handwerkliche holländische Bitterballen Klein (8 st.) € 10,50 Groß (20 st.) € 19,50	



- VORSPEISEN -

Geräuchertem Lachs auf Toast mit Avocado Smash, Ei, Frühlingszwiebeln und einem Limonen-Mayonnaise	€ 16,50
Carpaccio von Rinderfilet mit Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Rucola und Pinienkerne	€ 15,50
Austern (herkunft saisonal)	pro st. € 4,00
Tuna Tataki mit Frühlings Zwiebeln, Wakame und Ingwer	€ 17,50
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Safran-Bechamel und Wildspinat	€ 16,50
Suppe des Tages serviert mit Brot	€ 8,50
Plateau Meijer aan Zee , Köstliche Platte mit verschiedene kleine Gerichte	pro 2 p. p.p. € 19,50



- SPEISEN SALATEN -

"Meijer aan Zee" mit gebratenen Huhn, Tomate, Gurke, Paprika, Speck, Ei, Parmesan und Pinienkerne	€ 19,50
Gegrillter Thunfish mit Frühlingszwiebeln, Avocado, Sojasprossen, wasabi und Ingwer	€ 27,50
Salat Ziegenkäse mit Gegrilltes Gemüse, Walnüsse und Balsamico	€ 19,50
Salat Carpaccio von Rinderfilet, Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Rucola und Pinienkerne	€ 19,50

- TIP -

Schenken Sie einen Gutschein von Meijer aan Zee. Erhältlich an der Bar oder Fragen Sie einen unserer Mitarbeiter

- HAUPTSPEISEN -

Doppelte Rindersteak , die Besten von Zandvoort! Saucee nach Wahl; Pfeffer, Bearnaise, Sambaljus, gebackener Champignons oder Knoblauchbutter	€ 26,50
Satay, "Meijer aan Zee" Huhnchensatay mit Sojasprossen, getrocknete Zwiebeln, Fischmehlcracker und Saté-Sauce	€ 23,50
Gegrillter Thunfish mit einer knusprige Kruste aus Pfeffer und Sesam mit frischem Ingwer, Wasabi und Sojasoße serviert	€ 28,50
Surf & Turf ; ½ Hummer, ½ Steak mit sahnige Bearnaise	€ 45,50
Meijer's Beach Burger , Angus Rind mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Cheddar und Amsterdamse Zeedijksaus"	€ 21,50
Fischfang vom Tag , jeden Tag das besten von der „Zilte Verleiding“	€ 23,50
Hummer (1/1) mit Bearnaise, Pommes Frites und frischem Salat	€ 59,50
Vegetarischen Curry mit Blumenkohl und Reis	€ 21,50
Kindermenu , Hühner Saté, Krokette oder Nuggets mit Pommes und Apfelmus	€ 9,50



- EXTRAS -

Pommes mit mayo	€ 4,50
Gegrillter Gemüse	€ 5,00
Gemischter Salat	€ 4,50



- NACHSPEISE -

Karamel-Schoko Trio	€ 11,00
Lemon Cheesecake	€ 8,50
Scroppino von Zitronensorbet, Wodka und Prosecco	€ 9,50
Warmes Schoko Törtchen von Oven mit Himbeer-Couli	€ 9,50
Europäische Käsen Plateau , 5 europäischen Käse, Kletzenbrot und Porto Sirup	€ 16,50
Kinder Überraschungseis	€ 5,00



Meijer aan Zee bietet nicht nur ein verführerisches Strandrestaurant. Wir bieten einen schönen Ort für Ihre Veranstaltungen und Feste im Paviljoen Meijer aan Zee.

Speziell für Hochzeiten, Meetings, private Dining, Partys oder ein gemütliches BBQ mit einem unserer Big Green Eggs.

Dieser geschlossene Paviljoen verfügt über eine eigene Bar, eine Veranda, Terrassen mit (Cocktail-) Bar und einen eigenen Strand.

Möchten Sie Heiraten mit den Füßen im Sand? Bei Meijer aan Zee ist es möglich, wir sind ein offizieller Ort für Hochzeiten.

Strandrestaurant und Pavillon Meijer aan Zee
023-5713310 | info@meijeraanzee.nl | www.meijeraanzee.nl