

## - OPEN WIJNEN -

Wit	per glas	per fles
<b>La Barbacoa, Verdejo</b> Spanje Castilie-La Mancha - fruitig - passievrucht - citrus	€ 5,75	€ 29,95
<b>Forte Alto, Pinot Grigio</b> Italie Dolomieten - sappig - wit fruit - kamille	€ 6,75	€ 31,00
<b>Ant Cime, Chardonnay</b> Frankrijk Pays d'Oc - vol - romig - vanille	€ 7,25	€ 33,50
<b>Le Versant, Viognier</b> Frankrijk Languedoc - fruitig - abrikoos - bloemen	€ 7,50	€ 34,50

## Rosé

<b>La Barbacoa, Garnacha Rosado</b> Spanje Castilie-La Mancha - zacht - specerijen - blauwe framboos	€ 5,75	€ 29,95
<b>Forte Alto, Pinot Grigio rosé</b> Italie Dolomieten - lichtroze - aardbei - mineralen Heerlijke "strandrosé"!	€ 6,75	€ 31,00
<b>Le Versant, Grenache rosé</b> Zuid-Frankrijk Pays d'Oc - vol - kruidig - sappig	€ 7,50	€ 34,50

## Rood

<b>La Barbacoa, Tempranillo</b> Spanje Castilie-La Mancha - licht - sappig - kersen	€ 5,75	€ 29,95
<b>Ant Cime, Grande Reserve</b> Grenacha Syrah, Mouverde Zuid-Frankrijk Pays d'Oc - vol- rijp fruit - cacao	€ 6,75	€ 31,50
<b>Le Versant, Cabernet Sauvignon</b> Zuid-Frankrijk Pays d'Oc - vol- kruidig - peper	€ 7,25	€ 33,50



## - WITTE WIJNEN -

<b>Moser wines, Gruner Veltliner</b> Oostenrijk Burgenland - jong - witte peper - citris	€ 34,50
<b>False Bay, Chenin Blanc</b> Zuid-Afrika coastal region - rijp - steenfruit - limoen	€ 35,50
<b>Pinos Claros, Witte Rioja Viura</b> Spanje Rioja - aromatisch - floraal - perzik	€ 36,50

## VOOR DE ECHTE WIJNLIEFHEBBERS

<b>La Chablisienne, le finage Chablis</b> Frankrijk Bourgogne - mineralen - kruidig	€ 57,50
<b>Champault, Sancerre</b> Frankrijk Loire - fris - appel - limoen	€ 62,50

## - ROSÉ WIJNEN -

<b>Le Versant, Grenache</b> Zuid-Frankrijk Pays d'Oc - vol - kruidig - sappig	€ 34,50
<b>Château Miraval, rosé</b> Provence Frankrijk - fris - sappig - rood fruit- prachtige Provence rosé	€ 52,50

## - RODE WIJNEN -

<b>Pinos Claros, Rioja Crianza</b> Spanje Tempranillo - krachtig - vanille - zacht	€ 37,50
<b>Integro, Primitivo</b> Italie Puglia - vol - pruimen - cacao	€ 38,00
<b>Le Versant, Pinot Noir</b> Zuid-Frankrijk Pays d'Oc - licht - bramen - sappig	€ 39,50

## - CHAMPAGNES EN SPARKLING -

<b>Jeeper, Champagne</b> Frankrijk, Champagne - sprankelend - exotisch fruit - vanille	€ 87,50
<b>Covides, cava L'anae brut</b> Spanje Penedes - sprankelend - witte bloesem - mineralen	€ 7,00 € 31,50

## - DESSERTWIJN EN PORT -

<b>Dessertwijn Firmian Moscotel</b>	€ 6,50
<b>Pocas, White, Ruby of Tawny</b> - Douro, Portugal	€ 7,00
<b>Pocas, LBV</b> - Douro, Portugal	€ 8,50



## - KOFFIE -

<b>Irish</b> (whiskey), <b>Italian</b> (Amaretto), <b>French</b> (Cointreau), <b>Spanish</b> (43) of <b>Kiss of Fire</b> (Cointreau&Tia Maria)	€ 11,50
---	---------

## - DIGESTIEF -

<b>Cognac, Armagnac, Grappa, Calvados,</b> verschillende likeuren, <b>Limoncello</b>	vanaf € 6,50
---	--------------

## - TAFELWATER -

<b>Spa Still of Sparkling</b>	€ 8,50
-------------------------------	--------



# MEIJER

## AAN ZEE

-3 gangen seizoensmenu-

€ 42,50  
P.P.

### - VOORGERECHT -

#### Aubergine

met honing, crumble geitenkaas en crushed pistache

Of

#### Carpaccio van ossenhaas

met Parmezaan, pijnboompitjes en truffelmayonaise

Of

#### Soep van de dag

met knapperig brood

### - HOOFDGERECHT -

geserveerd met friet en gemengde salade

#### Op de huid gebakken zalmfilet

met peterselie, maïsribs, tempura zeewier en citroen

Of

**Biefstuk "Meijer aan Zee"** De beste van Zandvoort!

Geserveerd met pepersaus en bospaddenstoelen

Of

#### Saté "Meijer aan Zee"

van kip met taugé, gebakken uitjes, atjar en kroepoek

Of

**Ravioli** gevuld met ricotta en spinazie,  
geserveerd met bospaddenstoelen, balsamico en Parmezaanse kaas

### - DESSERT -

**Chocolade taartje** uit de oven met een frambozencoulis

## - COCKTAILS -

<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, bruiswater, citroen en ijs	€ 11,50
<b>Bobby's Gin</b> Bobby's Dry Gin, Fever Tree Tonic, sinaasappel met kruidnagel en ijs	€ 13,50
<b>Moscow Mule</b> Wodka, Ginger Beer, limoensap en ijs	€ 12,50
<b>Pink Panther</b> Watermeloen likeur, wodka, 7-up, rood fruit en ijs	€ 12,50



## - BIJ DE BORREL -

<b>Knapperig brood</b> met kruiden- en roomboter	€ 8,50
<b>Chicken bites</b> met sriracha mayonaise	6 stks. € 10,50
<b>Pimientos de padrón</b> met zeezout	€ 8,50
<b>Garnalenkroketjes</b> met aioli	6 stks. € 9,50
<b>Bruschetta</b> met tomaat en knoflook	5 stks. € 11,50
<b>Gegratineerde Doritos Nacho's</b> met paprika, bosui, crème fraîche en smashed avocado	€ 11,50
<b>Borrel plateau "Meijer aan Zee"</b> yakitori sticks, prosciutto, burrata, iberico kroketjes, pimientos de padrón, gyoza en humus geserveerd met ciabatta (vanaf 2 pers.) p.p.	€ 16,50
<b>Kaastengels</b> met chilisaus	6 stks. € 12,50
<b>Iberico kroketjes</b> met sriracha mayonaise	5 stks. € 9,50
<b>Kaasplankje</b> , verschillende Europese kazen met rozijnenbrood en vijgencompot	€ 16,50
<b>Vegetarische gyoza</b> met chilisaus	6 stks. € 9,50
<b>Bittergarnituur</b> klein (8 st.) € 10,50 groot (20 st.) € 19,50	
<b>Kwekkeboom Bitterballen</b> klein (8 st.) € 10,50 groot (20 st.) € 19,50	



## - VIN DE CLAIRE -

<b>Oesters</b> (herkomst seizoensafhankelijk)	ps. € 4,25
	Half dozijn € 24,50/ heel dozijn € 48,00
<b>Proeverij van oesters</b>	3 stks. € 14,00



## - VOORGERECHTEN -

<b>Zalmtartaar</b> met avocado, lente-ui, sjalot en limoenmayonaise	€ 16,50
<b>Carpaccio van ossenhaas</b> met Parmezaan, pijnboompitjes en truffelmayonaise	€ 15,50
<b>Burrata pesto</b> geserveerd met toast en tomaat (optioneel: prosciutto + € 1,00)	€ 14,50
<b>Tuna Tataki</b> met lente ui, wakame en gember	€ 17,50
<b>Gamba's ajillo</b> met ciabatta	€ 16,50
<b>Brioche iberico ribfinger</b> met BBQ-marinade	€ 15,50
<b>Aubergine</b> met honing, crumbles geitenkaas en crushed pistache	€ 13,50
<b>Soep van de dag</b> met knapperig brood	€ 8,50
<b>Plateau Meijer aan Zee;</b> kleine gerechtjes met bruschetta	vanaf 2 personen p.p. € 18,50



## - MAALTIJDSALADES -

<b>Meijer aan Zee</b> met kip, bacon, ei, tomaat, paprika, komkommer en Parmezaan	€ 19,50
<b>Gegrilde Tonijn</b> met avocado, lente-ui, taugé, wasabidressing en gember	€ 27,50
<b>Burrata</b> met tomaat, pesto en balsamico	€ 19,50
<b>Carpaccio van ossenhaas</b> met Parmezaan, rucola, pijnboompitjes en truffelmayonaise	€ 19,50

Allergieën? Vraag gerust de bediening!

## - HOOFDGERECHTEN -

<b>Biefstuk "Meijer aan Zee"</b> De beste van Zandvoort! Geserveerd met pepersaus, bospaddenstoelen en bimi	€ 26,50
<b>Saté "Meijer aan Zee"</b> van kip met taugé, gebakken uitjes, atjar, kroepoek en crushed pistache	€ 23,50
<b>Gegrilde tonijn steak</b> met knapperige korstje van sesam met taugé, gember, wasabi en sojasaus	€ 28,50
<b>Op de huid gebakken zalmfilet</b> geserveerd met peterselie, maisribs, tempura zeewier en citroen van "De Zilte Verleiding"	€ 23,50
<b>Ribeye</b> geserveerd met pimientos de padron, bospaddenstoelen, maisribs en chimichurri	€ 31,00
<b>Ravioli</b> gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met bospaddenstoelen, balsamico en Parmezaanse kaas	€ 22,50
<b>Surf &amp; Turf</b> , voor wie niet kan kiezen! 1/2 kreeft en 1/2 steak met pepersaus en Beurre Blanc	€ 45,50
<b>Hele dorade</b> geserveerd met Beurre Blanc en gesmolten kruidenboter van "De Zilte Verleiding"	€ 26,50
<b>Meijer's Beach Burger</b> Angus beef met sla, tomaat, augurk, gekarameliseerde ui, cheddar en Amsterdamse Zeedijksaus	€ 21,50
<b>Zeebaarsfilet</b> met Beurre Blanc, bimi en zeewier van "De Zilte Verleiding"	€ 22,50
<b>Hele Kreeft</b> met gesmolten kruidenboter	€ 59,50
<b>Vegetarische bloemkoolsteak</b> geserveerd op een bedje van rode bieten crème	€ 21,50



## VOOR DE KLEINTJES

(tot 12 jaar oud te bestellen)

<b>Ravioli</b> gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met Parmezaanse kaas	€ 12,50
<b>Biefstuk</b> geserveerd met friet en pepersaus	€ 14,50
<b>Kindermenu</b> kies uit kipsaté, kroket of kipnuggets met frites en appelmoes	€ 9,50
<b>Kinder pizza</b> margarita of salami	€ 12,50



## - EXTRA'S -

<b>Friet met mayonaise</b>	€ 5,50
<b>Zoete aardappelfriet</b> met truffelmayonaise	€ 6,00
<b>Gebakken groenten</b>	€ 5,00
<b>Gemengde salade</b>	€ 4,50



## - DESSERTS -

<b>Huisgemaakte Tiramisu</b>	€ 11,00
<b>Huisgemaakte Cheesecake</b> met slagroom en een bodem van Bastogne	€ 9,00
<b>Fruit chocolade duo</b> met quenelle, bolletje mango ijs, macaron met framboos	€ 9,50
<b>Chocoladetaartje</b> uit de oven met een frambozencoulis	€ 9,50
<b>Kaasplankje</b> , verschillende Europese kazen met rozijnenbrood en vijgencompot	€ 16,50
<b>Kinderijsje</b>	€ 5,00



Naast Strandrestaurant Meijer aan Zee vindt u onze evenementenlocatie Paviljoen Meijer aan Zee. Speciaal gerealiseerd voor bruiloften, vergaderingen, private dining, feesten of een gezellig BBQ op onze Big Green Eggs. Dit besloten Paviljoen beschikt over een eigen bar, veranda, terras met (cocktail) bar en prive strand.

Trouwen met je voeten in het zand?  
Het kan bij Meijer aan Zee, wij zijn een officiële trouwlocatie.  
Strandrestaurant en Paviljoen Meijer aan Zee

023 - 5713310 | info@meijeraanzee.nl | www.meijeraanzee.nl