

– OFFENE WEINE –

Weiss	per glas	per flasche
Marques de la Carrasca, Verdejo		
La Mancha, Spanien	€4,00	€22,50
Domaine du Tariquet Classic, Ugni Blanc/Colombard		
Côtes de Gascogne, Frankreich	€5,00	€26,50
Domaine du Tariquet, Chardonnay		
Côtes de Gascogne, Frankreich	€6,00	€29,50

Rosé

Marques de la Carrasca, Grenache		
La Mancha, Spanien	€4,00	€22,50
Petit Gueissard Rosé Gris de Gris Strand rose		
IPG Méditerranée, Frankreich	€5,50	€28,50

Rot

Marques de la Carrasca, Tempranillo/Shiraz		
La Mancha, Spanien	€4,00	€22,50
Payada, Merlot		
Central Valley, Chili	€5,00	€26,50
Barrigue d'Or, Cabernet Sauvignon		
Languedoc-Roussillon, Frankreich	€6,00	€29,50



– WEISSWEINE –

Johann Müllner, Grüner Veltliner – Kremstal, Österreich	€ 28,50
Dos Camelidos Reserva, Viognier – Colchagua Valley, Chili	€ 29,50
Noble Vines 446, Chardonnay – Lodi, California	€ 36,50
Villa Maria Cellar Selection, Organic Sauvignon Blanc – Marlborough, Neuseeland	€ 37,50
La di Mott, Pinot Grigio- Piave, Italien	€ 29,50
Jean Max Roger, Cuvee Les Cailottes Sauvignon Blanc- Sancerre, Frankreich	€ 42,50

– ROSEWEINE –

Petit Gueissard Rosé Gris de Gris Strand rosé	€ 5,50	€ 28,50
IPG Méditerranée, Frankreich		
360 de Cavalier uit de Provence! – Provence, Frankreich		€ 32,50

– ROTWEINE –

Dos Camelidos Reserva, Carmenere – Colchagua Valley, Chili	€ 29,50
Bodegas Sottano, Clasico, Malbec – Mendoza, Argentinie	€ 31,50
Marques de Caceres Excellens, Cuvee Especial Crianza – Rioja, Spanien	€ 32,50
Selezioni Fabiano, Ripasso, Valpolicella Classico – Veneto, Italien	€ 36,50
Villa Maria, Cellar Selection, Organic Pinot Noir – Marlborough, Neuseeland	€ 38,50

– CHAMPAGNES UND CAVA –

Pommery Brut Royal	Piccolo (37,5cl)	€ 17,50	€ 60,00
Jaume Serra Brut		€ 5,00	€ 27,50
Hugo & Aperol Spritz		€ 8,00	

– DESSERTWEINE UND PORT –

Ouma se Wyn; (Blüte und Honig), Robertson, Südafrika	€ 6,50
Oupa se Wyn; (Kirschen und Rosinen), Robertson, Südafrika	€ 6,50
Porto Barros, White, Ruby of Tawny Douro, Portugal	€ 5,50
Barros, LBV - Douro, Portugal	€ 7,50

– WASSER –

Spa Still	€ 5,95
Spa Sparkling	€ 5,95



MEIJER

AAN ZEE

– MENÜ DER SAISON 2019 €29,95 P.P.

VORSPEISEN

Carpaccio von Rinderfilet, Trüffel-Mayonnaise, Parmesan und Pinienkerne  
oder

Spargel Suppe serviert mit Brot  
oder

Thunfisch Carpaccio mit wasabi mayonnaise und wakamé salade

HAUPTSPEISEN

Fischfang vom Tag, jeden Tag das besten von der "Zilte Verleiding"  
oder

Doppelte Rindsteak, die Besten von Zandvoort serviert mit sahnige bearnaise  
oder

Saté, Hühnersaté auf einem Bett aus Sojasprossen, getrocknete Zwiebeln,  
Fischmehlcracker und Salat  
oder

Paprika und Portobello gefüllt mit Sommer Gemüse, couscous und Tzatziki

DESSERT

Crema Catalana

Alle Gerichte werden mit Pommes Frites und passende Garnituren serviert

DEUTSCH

## - APPETIZERS -

Frischgebacken Brot mit verschiedene dips		€ 6,50
Austern "Les Fines des Claires"	pro Auster	€ 3,25
Plateau Antipasti, Köstliche Platte mit verschiedene kleine Gerichte	2 p.p.p.	€ 14,50
Gamba's in Tempura mit chilisoße	4 Stück	€ 8,50
Gratinierter Nacho's mit Paprika, Zwiebeln, Tomatensalsa und Guacomole		€ 9,50
Vegetarischen Bitterballen (frittiert)	8 Stück	€ 8,50
Europäische Käsenplateau, europäischen Käse, Kletzenbrot und Apfelsirup		€ 11,50
Pizza zum teilen, Margaritha mit mozzarella, tomaten und frischen basilikum		€ 12,50
"create it yourself"	per extra ingrediënt	€ 1,25
Holländische Bittergarnitur	klein (8 st.) €8,50 groß (20 st.)	€ 17,50
Handwerkliche holländische Bitterballen	klein (8 st.) €8,50 groß (20 st.)	€ 17,50
Käse Stängel und gewürzte Frühlingsrollen mit Fleisch	klein (6 st.) €8,50 groß (15 st.)	€ 17,50

## - VORSPEISEN -

Carpaccio von Rinderfilet mit Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Rucola und Pinienkerne		€ 11,50
Geräuchertem Lachs mit Schalotten, Avocado und einem maionnaise aus Zitrone		€ 12,50
Austern "les Fines des Claires"	pro Auster	€ 3,25
Portugiesische Vongole mit soße von Weißwein, Zitrone, Knoblauch und Koriander		€ 16,50
Holländische Garnelen mit Avocado, Frische Gurke und Koriander		€ 12,50
Thunfisch Carpaccio mit wasabi mayonnaise und wakamé salade		€ 12,50
Spargel Suppe serviert mit Brot		€ 7,50
Plateau Antipasti, Köstliche Platte mit verschiedene kleine Gerichte	2 p.p.p.	€ 14,50

## - SPEISEN SALATEN -

"Meijer aan Zee" mit gebratenen Huhn, Tomate, Gurke, Paprika, Speck, Ei, Parmesan und Pinienkerne		€ 16,50
Gegrillter Thunfish mit Schalotten, Avocado, Sojasprossen, wasabi und Ingwer		€ 21,50
Salat Ziegenkäse mit Gegrilltes Gemüsen und Balsamico		€ 16,50
Salat Carpaccio von Rinderfilet, Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Rucola und Pinienkerne		€ 16,50
Extra Pommes		€ 3,50

## - ITALIENISCHE PIZZA -

Authentische Pizzakruste; Margaritha mit mozzarella, tomaten und frischen basilikum		€ 12,50
"create it yourself"	per extra ingrediënt	€ 1,25
<i>Paprika/Zwiebeln/Tomate/Zwiebeln/Rucola/Thunfisch/Schinken/Brie/Salami/Ziegenkäse/Gorgonzola/Parmesan/Trüffelöl/Pinienkerne/Ananas/Pilzen</i>		

### - TIP -

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

## - HAUPTSPESIEN -

Doppelte Rindsteak, die Besten von Zandvoort! Soße nach Wahl; Pfeffer, Bearnaise, Sambaljus, gebackener Champignons oder aioli.		€ 19,50
Saté, Hühnersaté auf einem Bett aus Sojasprossen, getrocknete Zwiebeln, Fischmehlcraacker und Erdnußsoße		€ 18,50
Gegrillter Thunfisch Steak mit einer leckeren Kruste aus Pfeffer und Sesam, mit frischem Ingwer, Wasabi und Sojasauce serviert		€ 24,50
Auf der Haut gebackener 1/1 Dorada mit Petersilien-Butter Soße		€ 21,50
"Boston Butt" Schweinebraten mit Hoisin Soße und frischer Ingwer		€ 22,50
Surf & Turf; ½ Hummer, ½ Steak mit sahnige Bearnaise		€ 34,50
Seezunge im butter gebacken (500 gr)		€ 27,50
Spare Ribs, hausmariniert und serviert mit drei Soßen		€ 21,50
Meijer's Fisch Plateau, warme und kalte Fischspecialitäten von 2 p. p.p.		€ 37,50
Fischfang vom Tag, jeden Tag das besten von der „Zilte Verleiding“		€ 19,95
Hummer (1/1) mit Bearnaise, Pommes Frites und frischem Salat		€ 41,50
Paprika und Portobello gefüllt mit Sommer Gemüse, couscous und Tzatziki		€ 17,50
Kindermenu, die Wahl der Hühner Saté, Fisch oder Kroketten mit Pommes und Apfelmus		€ 7,50

Alle Gerichte werden mit Pommes Frites und passende Garnituren serviert

## - DESSERTS -

Dame Blanche, ein Klassiker! Vanillien Eis, Chocolate Soße und Sahne		€ 7,50
Warmes Schoko Törtchen von Oven mit Himbeerencouli		€ 7,50
Lemon Cheesecake		€ 7,50
Crema Catalana		€ 7,50
Europäische Käsen Plateau, 5 europäischen Käse, Kletzenbrot und Apfelsirup		€ 11,50
Kinder Überraschungseis		€ 3,50
Kaffee Irisch (Whisky), Italienisch (Amaretto), Französisch (Cointreau), Spanisch (43) oder Feuerkuss (Cointreau & Tia Maria)		€ 8,50
DIGESTIVE Cognac, Armagnac, Eau de Vie, Calvados, Liköre, Limoncello	von	€ 5,50



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