

– OPEN WIJNEN –

Wit	per glas	per fles
Marques de la Carrasca, Verdejo		
La Mancha, Spanje	€4,00	€22,50
Domaine du Tariquet Classic, Ugni Blanc/Colombard		
Côtes de Gascogne, Frankrijk	€5,00	€26,50
Domaine du Tariquet, Chardonnay		
Côtes de Gascogne, Frankrijk	€6,00	€29,50

Rosé

Marques de la Carrasca, Grenache		
La Mancha, Spanje	€4,00	€22,50
Petit Gueissard Rosé Gris de Gris Heerlijke lichte 'strand' rosé		
IPG Méditerranée, Frankrijk	€5,50	€28,50

Rood

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



– WITTE WIJNEN –

Johann Müllner, Grüner Veltliner – Kremstal, Oostenrijk	€ 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, Nieuw-Zeeland	€ 37,50
La di Mott, Pinot Grigio – Piave, Italië	€ 29,50
Jean Max Roger, Cuvee Les Cailottes Sauvignon Blanc – Sancerre, Frankrijk	€ 42,50

– ROSE WIJNEN –

Petit Gueissard Rosé Gris de Gris Heerlijke lichte 'strand' rosé	€5,50	€ 28,50
IPG Méditerranée, Frankrijk		
360 de Cavalier uit de Provence! – Provence, Frankrijk		€ 32,50
Côtes		

– RODE WIJNEN –

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

– CHAMPAGNES EN SPARKLING –

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

– DESSERTWIJN EN PORT –

Ouma se Wyn; bloesem, honing, citrus en rozijnen. Lekker bij oa fruitdessert- Robertson, Zuid-Afrika	€ 6,50
Oupa se Wyn; kersen, rozijnen, donkerrood en heerlijk bij kaas en chocolade- Robertson, Zuid-Afrika	€ 6,50
Porto Barros, White, Ruby of Tawny Douro, Portugal	€ 5,50
Barros, LBV – Douro, Portugal	€ 7,50

– TAFELWATER –

Spa Still	
Spa Sparkling	€ 5,95
	€ 5,95



MEIJER

AAN ZEE

– SEIZOENSMENU 2019 –

€29,95
P.P.

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio met Parmezaan, pijnboompitjes en truffelmayonaise
of
Hollandse aspergesoep geserveerd met een knapperig broodje
of
Carpaccio van Tonijn met wasabimayonaise en wakamé salade

HOOFDGERECHTEN

Catch of the Day, dagelijks wisselende vis gevangen door "De Zilte Verleiding"
of
Dubbele Biefstuk "Meijer aan Zee" geserveerd met bearnaise;
De beste steak van Zandvoort!
of
Saté "Meijer aan Zee" van kip met taugé, gebakken uitjes, atjar en kroepoek
of
Gevulde Puntpaprika met gegrilde groenten, portobello, couscous en tzatziki

DESSERT

Crema Catalana

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frisse salade en frites

- BIJ DE BORREL -

Knapperig verse broodjes met verschillende dips	€ 6,50
Oesters "Les Fines des Claires" per stuk	€ 3,25
Plateau Antipasti, proeverij van kleine gerechtjes met brood & dips	vanaf 2 p. p.p. € 14,50
Gamba's in tempura met chilisaus	4 stuks € 8,50
Gegratineerde Nacho's met paprika, bosui, tomatensalsa en guacomole	€ 9,50
Vegetarische bitterballen	€ 8,50
Kaasplankje, verschillende Europese kazen met rozijnenbrood en vijgencompote	€ 11,50
Borrel Pizza mozzarella/zongedroogde tomaatjes/verse basilicum	€ 12,50
"create it yourself" per extra ingrediënt	€ 1,25
Bittergarnituur klein (8 st.)	€ 8,50
groot (20 st.)	€ 17,50
Ambachtelijke Bitterballen klein (8 st.)	€ 8,50
groot (20 st.)	€ 17,50
Kaasstengels en Vlammetjes klein (6 st.)	€ 8,50
groot (15 st.)	€ 17,50



- VOORGERECHTEN -

Carpaccio van ossenhaas met parmezaan, pijnboompitjes en truffelmayonaise	€ 11,50
Gerookte schotse zalm met avocado, lente-ui, creme fraiche en mierikswortelmayo	€ 12,50
Oesters "les Fines des Claires" per stuk	€ 3,25
Portugese Schelpjes, vongole in saus van witte wijn, citroen, knoflook en koriander	€ 16,50
Hollandse garnalen met avocado, komkommer, limoen en koriander	€ 12,50
Carpaccio van Tonijn met wasabimayonaise en wakamé salade	€ 12,50
Hollandse aspergesoep geserveerd met een knapperig broodje	€ 7,50
Plateau Antipasti, proeverij van kleine gerechtjes met brood en dips	vanaf 2 pers € 14,50



- MAALTIJDSALADES -

Meijer aan Zee met kip, spekjes, ei, tomaat, paprika, komkommer en parmezaan	€ 16,50
Gegrilde Tonijn met avocado, lente-ui, taugé, wasabidressing en gember	€ 21,50
Geitenkaas uit de oven met gegrilde groenten, walnoten en balsamico	€ 16,50
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaan, rucola, pijnboompitjes en truffelmayo	€ 16,50
Extra frites	€ 3,50

Alle salades worden geserveerd met knapperig brood



- ITALIAANSE PIZZA -

Italiaanse pizza bodem met mozzarella, zonnetomaatjes en verse basilicum	€ 12,50
"create it yourself" per extra ingrediënt	€ 1,25
<i>paprika/ui/tomaat/bosui/champignons/salami/gerookte zalm/tonijn/ham/geitenkaas/gorgonzola/brie/ Parmezaan/truffelolie/pijnboompitjes/champignons</i>	

- TIP -

Geef een cadeaubon van Meijer aan Zee.
Verkrijgbaar aan de bar of vraag er naar
bij een van onze medewerkers

- HOOFDGERECHTEN -

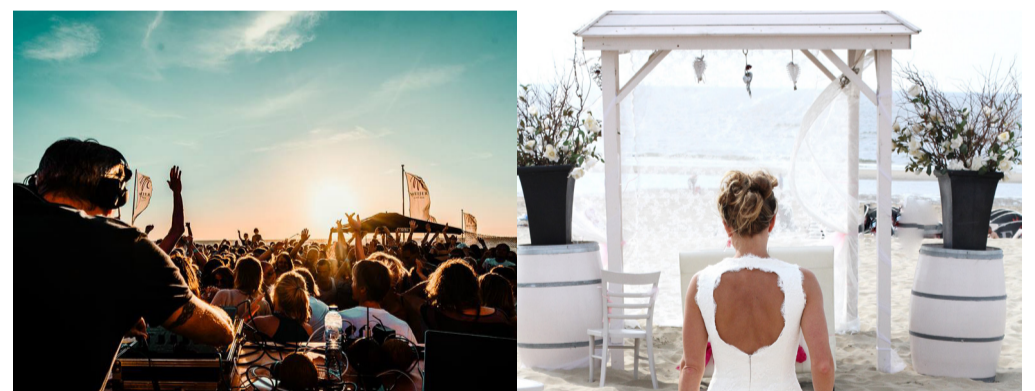
Dubbele Biefstuk Meijer aan Zee. De beste van Zandvoort! Geserveerd met sambaljus, pepersaus, bearnaise, aioli of gebakken champignons	€ 19,50
Saté "Meijer aan Zee" van kip met taugé, gebakken uitjes, atjar en kroepoek	€ 18,50
Gegrilde Tonijn steak met knapperige korstje van sesam & peper geserveerd met taugé, gember, wasabi en sojasaus	€ 24,50
Hele Dorade op de huid gebakken geserveerd met peterselie/roomboter jus	€ 21,50
"Boston Butt" varkens gebrad met hoisinsaus en verse gember	€ 22,50
Surf & Turf, voor wie niet kan kiezen! ½ kreeft en ½ steak met bearnaise	€ 34,50
Tongschar in roomboter gebakken (500 gram)	€ 27,50
Ovengebakken Spareribs met drie verschillende sausjes	€ 21,50
Meijer's Plateau uit Zee, de allerlekkerste visspecialiteiten van de kaart. koud & warm geserveerd	€ 37,50
vanaf 2 pers. p.p.	
Catch of the Day, dagelijks wisselende vis gevangen door de "De Zilte Verleiding"	€ 19,95
Hele Kreeft met romige bearnaise	€ 41,50
Gevulde Puntpaprika met gegrilde groenten, portobello, couscous en tzatziki	€ 17,50
Kindergerechten kies uit visje, saté, kroket of kipnuggets met frites en appelmoes	€ 7,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frisse salade en frites



- DESSERTS -

Dame Blanche, een klassieker! Vanille ijs, warme chocoladesaus en slagroom	€ 7,50
Chocolade taartje uit de oven met frambozencoulis en vanille ijs	€ 7,50
Lemon Cheesecake met een bodem van Bastogne en slagroom	€ 7,50
Crema Catalana	€ 7,50
Kaasplankje, verschillende Europese kazen met rozijnenbrood en vijgencompote	€ 11,50
Kinderijsje	€ 3,50
Koffie Irish (whiskey), Italian (Amaretto), French (Cointreau), Spanish (43) of Kiss of Fire (Cointreau&Tia Maria)	€ 8,50
Digestief Cognac, Armagnac, Eau de vie, Calvados, Likeuren, Limoncello	vanaf € 5,50
Dessertwijn en port	vanaf € 5,50



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