

– OPEN WIJNEN –

Wit

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

Rosé

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

Rood

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



– WITTE WIJNEN –

Johann Müllner, Grüner Veltliner – Kremstal, Oostenrijk	€ 28,50
Dos Camelidos Reserva, Viognier - Colchagua Valley, Chili	€ 29,50
La di Mott, Pinot Grigio – Piave, Italië	€ 29,50
Noble Vines 446, Chardonnay – Lodi, California	€ 36,50
Villa Maria Cellar Selection, Organic Sauvignon Blanc – Marlborough, Nieuw-Zeeland	€ 37,50
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		
Chateau Cavalier- Côtes de Provence, Frankrijk		€ 29,50

– 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 & SPARKLING –

Pommery Brut Royal		€ 60,00
Jaume Serra Brut, verfrissende Cava	€ 5,50	€ 28,50
Aperol Spritz & Hugo	€ 8,50	

– DESSERTWIJN EN PORT –

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

– BUITENLANDSE KOFFIE EN DIGESTIEF –

Irish (whiskey), Italian (Amaretto), French (Cointreau), Spanish (43) of Kiss of Fire (Cointreau&Tia Maria)	€ 8,50
Cognac, Armagnac, Grappa, Calvados, Limoncello, Likeur	vanaf € 5,50

– TAFELWATER –

Spa Still	€ 5,95
Spa Sparkling	€ 5,95



MEIJER

AAN ZEE

– SEIZOENSMENU –

€29,95
P.P.

VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaan, pijnboompitjes en truffelmayonaise
of
Soep van de dag geserveerd met een knapperig broodje
of
Tonijn carpaccio met wasabi mayonaise en wakamé salade

HOOFDGERECHTEN

Dubbele Biefstuk "Meijer aan Zee" geserveerd met romige pepersaus.
De beste steak van Zandvoort!
of
Catch of the Day, dagelijks wisselende visspecialiteit
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 (herkomst seizoensafhankelijk)	per stuk € 3,25
Plateau Antipasti , proeverij van kleine gerechtjes met brood & dips	2 pers. prijs p.p. € 14,50
Gamba's in tempura met chilisaus	5 stks. € 9,50
Gegratineerde Nacho's met paprika, bosui, tomatensalsa en guacamole	€ 9,50
Kaasplankje , verschillende Europese kazen met rozijnenbrood en vijgenchutney	€ 12,50
Borrel Pizza mozzarella/zongedroogde tomaatjes/verse basilicum "create it yourself"	€ 12,50
	per extra topping € 1,25
Vegetarische bitterballen	8 stks. € 8,50
Indiase Samosa's met pittige Sriracha saus	10 stks. € 8,50
Bittergarnituur	klein (8 st.) €8,50 groot (20 st.) € 17,50
Kwekkeboom 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 en limoenmayonaise	€ 12,50
Oesters (herkomst seizoensafhankelijk)	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
Tonijn carpaccio met wasabi mayonaise en wakamé salade	€ 12,50
Soep van de dag met een knapperig broodje	€ 7,50
Plateau Antipasti , proeverij van kleine gerechtjes met brood en dips	2 pers. prijs p.p. € 14,50



- MAALTIJDSALADES -

Meijer aan Zee met kip, bacon, ei, tomaat, paprika, komkommer en Parmezaan	€ 16,50
Gegrilde Tonijn met avocado, lente-ui, taugé, wasabi dressing 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



- ITALIAANSE PIZZA -

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

- TIP -

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

- HOOFDGERECHTEN -

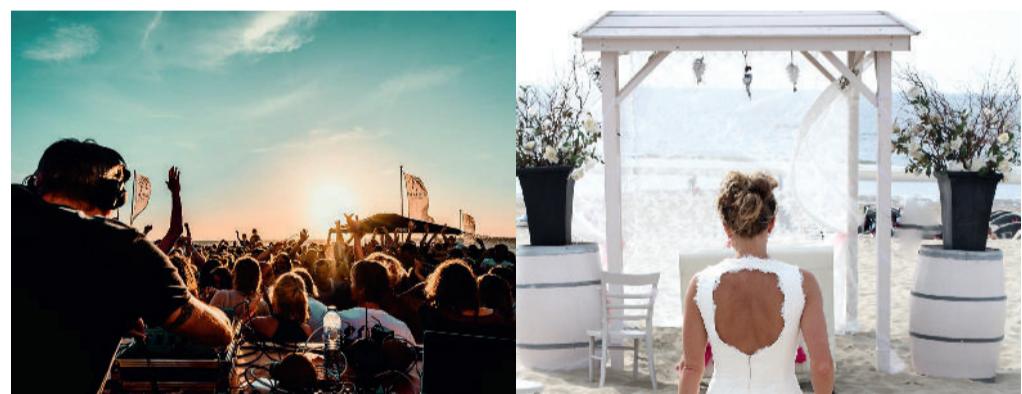
Dubbele Biefstuk Meijer aan Zee. De beste van Zandvoort! Geserveerd met sambaljus, pepersaus, bearnaise, aioli of gebakken champignons	€ 19,50
Saté "Meijer aan Zee" van kip met taugé, gebakken uitjes, atjar en kroepoek	€ 18,50
Gegrilde Tonijn steak met knapperige korstje van sesam & peper met taugé, gember, wasabi en sojasaus	€ 24,50
Hele Dorade op de huid gebakken geserveerd met peterselie/roomboter jus	€ 21,50
Mosselpannetje met 3 verschillende sausjes	€ 19,50
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 2-gangen, koud & warm geserveerd, te bestellen vanaf 2 pers. prijs p.p.	€ 39,50
Catch of the Day , dagelijks wisselende visspecialiteit	€ 19,95
Hele Kreeft met romige bearnaise	€ 41,50
Gevulde Puntpaprika met gegrilde groenten, portobello, couscous en tzatziki	€ 17,50
Kindergerechten kies uit kipsaté, 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 frambozen coulis	€ 7,50
Lemon Cheesecake met een bodem van Bastogne en slagroom	€ 7,50
Crema Catalana	€ 7,50
Kaasplankje , verschillende Europese kazen met rozijnenbrood en vijgenchutney	€ 12,50
Kinderijsje	€ 3,50



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