



MENU



Restaurant
Vis aan Zee



STARTERS

AMUSE

Oesters mignonette Per stuk 5,50
1/2 dozijn 30,00
Van het huis Gillardeau.

VOORGERECHTEN

Gamba's piri-piri 12,00
Spaanse peper, knoflook en lente-ui met Turks brood

Hollandse kokkels 14,00
In een saus van Nduja boter en Sauvignon Blanc

Manchego kroketten 9,50
Twee kleine kroketten met een vulling van manchegokaas & Limburgse ham

Gamba's cocktail 12,00
Gepocheerde gamba's in citruscrème met lente-ui, tomaat, dille & avocado

Verse calamari 10,50
Met huisgemaakte limoen-aioli


Tonijntartaar 12,50
Witte miso, sinaasappel, nori krokantje en Jalapeñoschuim

Bisque 9,00
Met room, gamba's, lente-ui en Turks brood

OM TE DELEN

Voorgerechten proeverij 14,50 p.p.
vanaf 2 pers.
Calamari, toast met huisgerookte zalm, tonijntartaar, bisque en Turks brood

Visplankje 12,00 p.p.
vanaf 2 pers.
Met paling, huisgerookte zalm, gepocheerde gamba's cocktail, makreel, haring en Turks brood

 Labneh 11,00
Libanees zoet-hartige hangop, met dadels, pijnboompitjes, gekarameliseerde rode ui en honing. Met Turks brood.

 Broodmandje 6,50
Turks brood, met twee verschillende dips

VISAANZEE

SINDS 1966

De zilte wind door je haren. Een eindeloze en frisse winteravond aan het strand. De zee die deint in de verte. Een ondergaande zon.

Welkom bij **Vis aan Zee**.

Vis aan Zee bestaat al sinds 1966 en inmiddels staat de derde generatie aan het roer. Een frisse wind is gaan waaien. Een tikkeltje opstandig, tegendraads en nog altijd trots op onze roots, die liggen in de visserij.

Sinds 2023 verwelkomen wij jullie in ons nieuwe restaurant, waar gezellig samenkomen, heerlijk eten en fijne service centraal staat. Laat je verrassen en geniet.

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met Turks brood

Tonijnsteak tataki 24,50
Op een heerlijk salade met oosterse dressing, furikake en avocadocrème

 Blue Stilton & Peer 19,50
Frisse lofsalade met Britse blue stilton, peer, gekarameliseerde hazelnoten en mosterd-sherrydressing.

BIJGERECHT

Frites uit Zuyd 4,50

Zoete aardappelfriet 6,00

Gegrilde seizoen groenten 6,00

Groene- of koolsalade 4,00

HOOFDGERECHTEN

VIS GEFRITUURD

Geserveerd met verse friet of zoete aardappelfriet (+1,50), koolsalade en sauzen

Scholfilet 22,00

Kibbeling aan zee Normaal 17,00
Groot 20,00
All-time-favorite, bereid volgens geheim familierecept sinds 1966

Kabeljauwfilet 22,00
Ons "lekkerbekje" van de rug of de staart

Verse calamari 18,50
Met huisgemaakte limoen-aioli

 Vega kibbeling 16,50
Gemaakt van artisjokkenharten, beleving van onze kibbeling, maar dan vegetarisch

BURGERS

Geserveerd met verse friet of zoete aardappelfriet (+1,50)

Fried chicken burger 19,00
Krokante kip met koolsla, gebakken uitjes, kimchi en chipotle mayo of honing-dille-mosterdsaus

Zalmburger 19,50
Oosterse smaken met zoetzuur, sla, licht pittige mayonaise en krokante uitjes



MOSSELPANNETJES

Een kilo Zeeuwse mosselen geserveerd met sauzen, Turks brood of verse friet (optie zoete aardappelfriet +1,50)

Klassiek 27,50
Met wortel, prei, ui, kruidenboter en Sauvignon Blanc

CHEF'S SPECIALS

Catch of the day dagprijs
Met mosterd-beurre blanc, gegrilde seizoen groenten en zoete aardappelcrème met gochujang

 Bospaddenstoelen risotto 23,50
Met geroosterde pompoen, Parmezaanse kaas en een gerookte oesterzwam (eryngii).
 **Optie:** Warmgerookte zalmoot i.p.v. oesterzwam + €6,00

Linguine frutti di mare 22,50
De vruchten uit de zee, mosselen, kokkels en gamba's in een heerlijke saliebotersaus

Vissoep 17,50
Romige en rijkgevulde bisque met mosselen, gamba, kabeljauw en krieltjes. Geserveerd met brood

VAN DE PLANCHA

Geserveerd met verse friet of zoete aardappelfriet (+1,50) en een frisse groene salade

Zalmfilet 22,50

Sliptongen 29,50

Schol 22,00

Spaans met een Twist 29,50
Met chorizo, room, gin en knoflook