

## – OFFENE WEINE –

Weiss	per glas	per flasche
Marques de la Carrasca, Verdejo		
La Mancha, Spanien	€4,00	€22,50
Domaine du Tariquet, Sauvignon Blanc		
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		
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
Barrique d'Or, Cabernet Sauvignon		
Languedoc-Roussillon, Frankreich	€6,00	€29,50



## – WEISSWEINE –

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, Neuseeland	€ 37,50
Jean Max Roger, Cuvee Les Cailottes Sauvignon Blanc- Sancerre, Frankreich	€ 42,50

## – ROSEWEINE –

Petit Gueissard Rosé Gris de Gris - IPG Méditerranée, Frankreich	€ 5,50	€ 28,50
Chateau Cavalier -Côtes de Provence, Frankrijk		€ 29,50

## – 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		€ 60,00
Jaume Serra Brut	€ 5,50	€ 28,50
Aperol Spritz & Hugo	€ 8,50	

## – DESSERTWEINE UND PORT –

Ouma se Wyn; bloesem, Robertson, Südafrika	€ 6,50
Oupa se Wyn; Robertson, Südafrika	€ 6,50
Porto Barros, White, Ruby of Tawny - Douro, Portugal	€ 5,50
Barros, LBV - Douro, Portugal	€ 7,50

## – WASSER –

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



# MEIJER

## AAN ZEE

## – MENÜ DER SAISON –

€29,95  
P.P.

### VORSPEISEN

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

Suppe des Tages serviert mit Brot

*oder*

Thunfisch Carpaccio mit wasabi mayonnaise und wakamé salade

### HAUPTSPEISEN

Fischfang vom Tag, täglich wechselnd

*oder*

Doppelte Rindsteak, die Besten von Zandvoort serviert mit sahnige  
Pfeffersoße

*oder*

Saté, "Meijer aan Zee" gebratenes Hähnchen mit Sojasprossen, getrocknete  
Zwiebeln, Fischmehlcracker und Erdnußsoße

*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 (herkunft saisonal)	Pro Stück € 3,25
Plateau Antipasti, Köstliche Platte mit verschiedene kleine Gerichte ab 2 Pers. Preis pro Person	€ 14,50
Gamba's in Tempura mit chilisoße	5 Stück € 9,50
Gratinierter Nacho's mit Paprika, Zwiebeln, Tomatensalsa und Guacamole	€ 9,50
Europäische Käsenplateau, europäischen Käse, Kletzenbrot und Feigenchutney	€ 12,50
Pizza zum teilen, Margaritha mit mozzarella, tomaten und frischen basilikum	€ 12,50
"create it yourself" pro extra topping	€ 1,25
Vegetarischen Bitterballen (frittiert)	8 st. € 8,50
Indische Samosa's serviert mit eine wurzige Sriracha Soße	10 st. € 8,50
Holländische Bittergarnitur (verschiedene frittierte Appetithappen)	klein (8 st.) €8,50 groot (20 st.) € 17,50
Handwerkliche holländische Bitterballen	klein (8 st.) €8,50 groot (20 st.) € 17,50
Käse Stängel und gewürzte Frühlingsrollen mit Fleisch	klein (6 st.) €8,50 groot (15 st.) € 17,50

## - VORSPEISEN -

Carpaccio von Rinderfilet mit Trüffel-Mayonnaise, Parmesan, Rucola und Pinienkerne	€ 11,50
Geräuchertem Lachs mit Avocado und Frühlingszwiebeln und einem Maionnaise aus Zitrone	€ 12,50
Austern (herkunft saisonal)	Pro Stück € 3,25
Portugiesische Vongole in eine 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
Suppe des Tages serviert mit Brot	€ 7,50
Plateau Antipasti, Köstliche Platte mit verschiedene kleine Gerichte ab 2 Pers. Preis pro Person	€ 14,50

## - SPEISEN SALATEN -

"Meijer aan Zee" mit gebratenen Huhn, Tomate, Gurke, Paprika, Speck, Ei, Parmesan und Pinienkerne	€ 16,50
Gegrillter Thunfish mit Fruhlingszwiebeln, Avocado, Sojasprossen, wasabi und Ingwer	€ 21,50
Salat Ziegenkäse mit Gegrilltes Gemüsen, Walnüsse 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" pro extra topping	€ 1,25
<i>Paprika/Tomate/Zwiebeln/Rucola/Thunfisch/Schinken/Brie/Salami/Ziegenkäse/Gorgonzola/Parmesan/Trüffelöl/Pinienkerne/Ananas/Pilzen</i>	

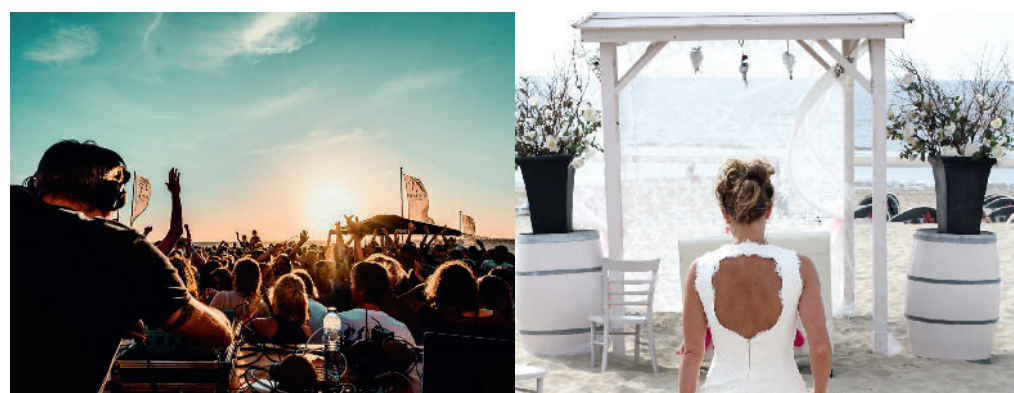
## - HAUPTSPEISEN -

Doppelte Rindsteak, Doppelte Rindsteak, die Besten von Zandvoort! Soße nach Wahl; Pfeffer, Bearnaise, Sambaljus, gebackener Champignons oder aioli.	€ 19,50
Saté, "Meijer aan Zee" gebratenes Hähnchen mit Sojasprossen, getrocknete Zwiebeln, Fischmehlcracker 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
Musselpfanne traditionell serviert mit 3 verschiedene saucen	€ 19,50
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, 2-gangen warme und kalte Fischspecialitäten ab 2 Pers. Preis pro Person	€ 39,50
Fischfang vom Tag, täglich wechselnd	€ 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, Kroketten oder Hühner nuggets 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 Himbeer-Couli	€ 7,50
Lemon Cheesecake	€ 7,50
Crema Catalana	€ 7,50
Europäische Käsen Plateau, europäischen Käse, Kletzenbrot und Feigenchutney	€ 12,50
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

