

NAGERECHTEN

- Cheesecake** New York style, overgoten met rood fruit **7,00**
- Brownie** Met karamelsaus, vanille ijs en een amandelcrumble **8,70**
- Pure Chocolademousse** Een zachte mousse met de tropische smaken van ananas en mango **7,50**
- Lemon meringue** Bastogne bodem met lemon curd en gebrand Italiaans meringue **7,20**

Kaasplankje Een selectie van drie overheerlijke kazen uit binnen en buitenland. Geselecteerd door 't Winckeltje **11,50**

NAGERECHTEN COCKTAILS

*Speciaal voor jou geselecteerd als nagerecht cocktail (digestief).
Voor al onze cocktails zie onze drankenkaart*

- Scroppino** **9,00**
Citroen-sorbetijs, vodka & prosecco. Heerlijk frisse cocktail, met de zachte smaak van ijs
- Espresso martini** **10,00**
Vodka, kahlua, espresso. Liefhebber van cocktails en koffie? Neem dan deze!
- Whisky sour** **10,00**
De klassieke whisky cocktail van bourbon whisky, citroen, suikersiroop, eiwit en angostura bitter. In balans tussen zoet en zuur, met een mooie schuimkraag

SPECIALE KOFFIES

- Dutch coffee** Egmondse Oude jenever, koffie en room **7,00**
- Irish coffee** Whisky, koffie en room **7,50**
- Italian coffee** Amaretto, koffie en room **7,50**
- Spanish coffee** Licor 43, koffie en room **7,00**



Vis aan Zee sinds 1966

De zilte wind door je haren. Een eindeloze en warme zomeravond 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.

VOORGERECHTEN

OM TE DELEN

Visplankje Met paling, huisgerookte zalm, garnalen, makreel, haring en Turks brood	10,00 p.p. vanaf 2 pers.
Voorgerechtenproeverij Samengesteld door onze chef. Vraag de bediening	14,00 p.p. vanaf 2 pers.

Verse calamari Met huisgemaakte limoen-aioli	8,50
Haringtartaar Heerlijke tartaar van verse haring, bieten, appel, mierikswortel en dille	9,70
Gamba's piri-piri In de knoflookpeperolie, geserveerd met Turks brood	12,30
Kokkels Gestoomd in witte wijn, knoflook, chili, peterselie en citroen	14,50
Langoustines Koud geserveerd, met gesmolten knoflookboter, citroen en huisgemaakte mayonaise	15,00
Palingbitterballen 3 stuks volgens eigen recept, met mosterdmayonaise	6,00
Broodmandje Turks brood met limoen-aioli en ras el hanout hummus	6,50

SOEPEN

Bisque Met room, Hollandse garnalen, lente-ui en croutons.	7,60
Gazpacho Heerlijk frisse Spaanse koude soep met tomaat, watermeloen, knoflook en geroosterde paprika	6,00



HOOFDGERECHTEN

GEFRITUURDE VIS

Geserveerd met onze koolsla en verse Frites uit Zuyd

Scholfilet	20,40
Kibbeling aan Zee All-time-favorite, bereid volgens geheim familierecept uit 1966	Middel 15,20 Groot 18,20
Kabeljauwfilet Ons "lekkerbekje" uit de Noordzee	20,40
Vega kibbeling Van artisjokkenharten	14,50
Verse calamari Met huisgemaakte limoen-aioli	16,00

DINNER SPECIAL

Risotto alla Milanese Zomerse smaken van saffraan en zomergroente afgemaakt met lekker veel Grana padano	19,50
Vissoep Romige en rijkgevulde bisque van garnalen, witvis en krieltjes. Geserveerd met Turks brood	13,00
Burrata parelcouscous salade Kruidige parelcouscous met zoetzure bloemkool, gegrilde druiven en de romige Burrata	20,50
Zalmburger Met zoetzuur, sla, licht pittige mayonaise en krokante uitjes. Geserveerd met friet.	19,50
Fried Chicken Burger Heerlijk krokante kip op een sesambol met koolsla, knapperige uitjes en honing-mosterd-dille saus	18,00
Linguine Fruits de Mer Kokkels, mosselen en een stukje visfilet samen met linguine in een heerlijke tomatensaus	18,50
Gamba salade Frisse venkel-sinaasappel-bietensalade met pittige gamba's.	19,90



VAN DE PLANCHA

Sliptongen In roomboter gebakken	25,20
Zalmsteak Op de huid gebakken	22,00
Schol In roomboter gebakken	19,00

Keuze uit een bijgerecht ↷

Verse friet & koolsla Met brandermayonaise	
Risotto alla Milanese Zomerse smaken van saffraan en zomergroente afgemaakt met lekker veel Grana padano	+5,00
Zoete aardappelfriet & koolsla Met huisgemaakte limoen-aioli	+2,00

MOSEL PANNETJES

Klassiek Met wortel, prei, kruidenboter en Sauvignon Blanc	24,90
Spaans met een Twist Met chorizo, room, gin en knoflook	26,90

 = Vegetarisch

