

STARTERS

OESTER

Zeeuwse Creuse Oesters

Geserveerd met mignonette | per stuk 3,50 | per 3 voor 9,00

VOORGERECHTEN

Gamba's piri-piri

Spaanse peper, knoflook en lente-ui met Turks brood | 12,00

Manchego kroketten

Twee kleine kroketten met een vulling van manchegokaas & Limburgse ham | 10,50

Gambatoast

Vier gefrituurde oosterse toastjes met een gouden sesamkorst, geserveerd met bosui-gembersaus. | 9,00

Verse calamari

Met huisgemaakte limoen-aioli | 10,50

Tonijntartaar

Met tropische mangosalsa en nori krokantje | 12,50

Lentesoep met zalmsnippers

Doperwten, aardappelen, munt, zure room en brood | 9,00

Bisque

Met room, Hollandse garnalen, lente-ui en brood | 11,00

Labneh

Libanees zoet-hartige hangop, met dadels, pijnboompitjes, gekarameliseerde rode ui, honing en Turks brood | 12,00

Broodmandje

Turks brood, met twee verschillende dips | 6,50

VIS AAN ZEE SINDS 1966

De zilte wind door je haren. Een eindeloze 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.

GEZAMELIJK GENIETEN

Vanaf 2 personen te bestellen – ideaal om te delen!

Voorgerechten proeverij

Verse calamari, gambatoast, tropische tonijntartaar een glaasje bisque en Turks brood | 13,50 per persoon

Visplankje

Een selectie van luxe vis; vette paling, huisgerookte zalm, Hollandse garnalen, zachte makreel, haring en geserveerd met Turks brood | 13,00 per persoon

BIJGERECHT

Frites uit Zuyd | 4,50

Zoete aardappelfriet | 6,00

Gebakken seizoen groenten | 6,00

Groene- of koolsalade | 4,00

Kokosrijst | 4,00

HOOFDGERECHTEN

VIS GEFRITUURD

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

Kibbeling aan zee

All-time-favorite, bereid volgens geheim familie recept sinds 1966 | *Normaal 180 gram* 17,00 | *Groot 250 gram* 20,00

Scholfilet

Ruim 180 gram filet | 22,00

Kabeljauwfilet

Ons "lekkerbekje" van de rug of de staart, 220 gram filet | 22,00

Verse calamari

Met huisgemaakte limoen-aioli | 18,50

Vega kibbeling

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

BURGERS

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

Fried chicken burger

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

Zalmburger

Oosterse smaken met zoetzuur, sla, licht pittige mayonaise en krokante uitjes | 19,00



CHEF'S SPECIALS

Gepocheerde zalm

Zacht gegaard in visbouillon, sauvignon blanc en room, met lente-ui, prei, spinazie en krieltjes | 21,50

Catch of the day

Met kruiden beurre blanc, warme seizoengroente, roomspinazie en geserveerd met friet | dagprijs

Groene curry met kabeljauw

Rijke en kruidige Thaise curry met lente-ui, oosterse groenten, verse koriander, krokante gebakken uitjes en limoen. Geserveerd met kokosrijst | 23,50

Asperges met zalm of ham

Het witte goud met botersaus, krieltjes, hardgekookt eitje en zalm of ham naar keuze | 27,50

Sliptongen

Twee goudbruin gebakken sliptongen in een dun bloemjasje. Geserveerd met een frisse groene salade en friet | 29,50

Vissoep

Romige en rijkgevulde bisque met Hollandse garnalen, kabeljauw en krieltjes. Geserveerd met brood | 19,50

Steak frites

Klassiek gebakken bavette van 180 gram met bearnaisesaus, verse friet uit zuyd en groene salade met vinaigrette | 29,50

Schol

Hele schol, goudbruin gebakken in roomboter en geserveerd aan de graat, met een frisse groene salade en friet | 22,50

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met brood

Tonijnsteak tataki

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

Tropische gamba's

Frisse salade met gambaspies piri-piri, avocado, paprika, grapefruit, mais en mangodressing | 20,50