



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.

Restaurant Vis aan Zee

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

Laat je verrassen en geniet.

STARTERS

OESTERS

Onze oesters zijn de Zeeuwse Creuse HK46 en worden gekweekt in een van de meest voedselrijke gebieden van de Oosterschelde; perceel hoge kraaijer 46.

Klassieke oester

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

Gegratineerde oester

Een ziltige klassieker in een warm jasje. Geserveerd met zeekraal en hollandaise saus | per stuk 6,00

OM TE DELEN

Vanaf 2 personen te bestellen – ideaal voorgerecht om te delen!

Voorgerechten proeverij

Verse calamari, gambatoast, tonijn tataki, een glaasje bisque en natuurdesembrood | 14,00 per persoon

Visplankje

Een selectie van luxe vis: vette paling, huisgerookte zalm, Hollandse garnalen, zachte makreel, haring en geserveerd met natuurdesembrood | 14,50 per persoon

3-GANGEN MENU

Elke maand stelt onze Chef een nieuw driegangenmenu samen, met de beste seizoensproducten van dat moment.

Benieuwd naar de gerechten? Onze bediening presenteert u de details van het menu van deze maand graag aan tafel.

VOORGERECHTEN

Tempura garnalen

Garnalen met een krokant laagje, limoen-chipotle mayonaise en lente-ui | 12,50

Manchego kroketten

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

Kokkels klassiek

Schittert in zijn eenvoud. Gekookt in Sauvignon Blanc met knoflook-chili-peterselie olie. Geserveerd met natuur-desembrood | 14,00

Krokante calamari

Verse inktvisringen, geserveerd met onze huisgemaakte limoen-aioli | 9,50

Tonijn tataki

Op zeekraal, met traditionele Japanse saus (ponzu), wasabi avocado creme en furikake | 11,50

Gambatoast

Vier gefrituurde oosterse toastjes met een gouden sesamkorst, geserveerd met bosui-gembersaus. | 8,50

Bisque

Romig vissoepje met Hollandse garnalen, lente-ui en desembroodje | 12,00

Broodplankje voor 2 personen

Uniek natuurdesembrood, bereid met gezuiverd zeewater uit de Oosterschelde. Geserveerd met huisgemaakte rozemarijn-zeekraal-knoflook-boter, olie en grof zeezout | 6,50

BIJGERECHTEN

Frites uit Zuyd | 5,00

Zoete aardappelfriet | 6,70

Witlof miso | 5,80

Groene- of koolsalade | 4,00

HOOFDGERECHTEN

VIS GEFRITUURD

Geserveerd met verse friet of zoete aardappelfriet (+1,70), koolsalade en sauzen

Kibbeling aan zee

All-time-favorite, bereid volgens geheim familie-recept sinds 1966 | Normaal 180 gram 17,00 | Groot 250 gram 21,00

Kabeljauwfilet

Ons "lekkerbekje" van de rug of de staart, 220 gram filet | 22,50

Krokante calamari

Verse inktvisringen, geserveerd met onze huisgemaakte limoen-aioli | 17,50

Vega kibbeling

Gemaakt van artisjokkenharten, beleving van onze kibbeling, maar dan vegetarisch | 16,00

Scholfilet

Ruim 180 gram filet | 23,00

BURGERS

Geserveerd met verse friet of zoete aardappelfriet (+1,70)

Fried chicken burger

Krokante kip met koolsla, gebakken uitjes, kimchi en chipotle mayo of honing-dille-mosterdsaus | 18,00

Zalmburger

Oosterse smaken met zoetzure gele biet, sla, licht pittige mayonaise en krokante uitjes | 18,00



ZEEUWSE MOSSELEN

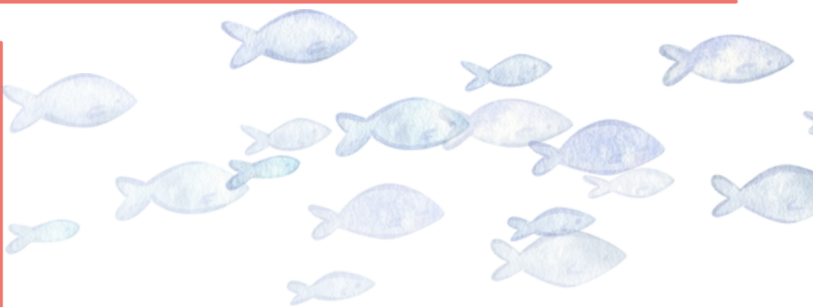
Eén kilo mosselen, met natuurdesembrood of verse friet (zoete aardappelfriet +1,70)

Klassiek pannetje

Gegaard in een geurige bouillon van Sauvignon Blanc, venkel, prei, ui en verse kruiden | 29,50

Bloody mary pannetje

Gegaard in de cocktail klassieker met wodka, tomatensap, mierikswortel, citroen en een vleugje tabasco | 29,50



CHEF'S SPECIALS

Met de mooiste producten van het moment

Catch of the day

Vraag ons team naar de verse vangst. Geserveerd met een zachte wortel-gember puree, gebakken bospaddenstoelen, boerenkool en een rijke beurre blanc. Met verse friet. | Dagprijs

Zalmfilet

Rosé gebakken met krokant vel. Geserveerd met een zachte knolselderijpuree, witlof in misoboter, een krokantje van boerenkool en verse friet met mayonaise | 27,00

Hollandse kokkels 'Aglio e Olio'

Verse Zeeuwse kokkels met linguine, bereid in de klassieke 'Aglio e Olio'-stijl: goede olijfolie, knoflook, peterselie en een frisse kick van chilipeper. Puur en vol van smaak | 18,00

Sliptongen

Twee goudbruin gebakken sliptongen in een dun bloemjasje. Geserveerd met een frisse groene salade en verse friet | 30,00

Vissoep

Rijkgepulde bisque met Hollandse garnalen, kabeljauw, mosselen en krieltjes. Geserveerd met desembrood | 19,50

Schol

Hele schol, goudbruin gebakken in roomboter en geserveerd aan de graat, met een groene salade en verse friet | 23,00



VOEDSELALLERGIE?

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u vragen? Vraag het gerust aan een medewerker. Wij helpen u graag.