

GEFRITUURDE VIS

Menu's worden geserveerd met verse friet en koolsla

Kibbeling aan Zee

Onze All-time-favorite, bereid van kabeljauw volgens een geheim familierecept.

Normaal 180 gram los 9,00 | menu 18,00

Groot 250 gram los 12,50 | menu 21,50

Kabeljauwfilet

Ons "lekkerbekje" van de rug of de staart, 220 gram filet | los 14,50 | menu 23,50

Vega Kibbeling

Gemaakt van artisjokkenharten, een vegetarisch alternatief voor onze klassieke kibbeling | los 8,50 | menu 17,50

Verse Calamari

Met huisgemaakte limoen-aioli | los 10,50 | menu 19,50

Scholfilet

Ruim 180 gram filet | los 15,50 | menu 24,50

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.

Volg @visaanzee op  

visaanzee.nl



OPEN

tot 17,00 uur

EN



BROODJES

Keuze uit wit- of bruinbrood

Zeebonk

Gerookte makreel en gamba's, sla, komkommer, zoetzure rode ui en chipotle-mayonaise | 12,50

Paling dashi-lak

Gerookte paling met Japanse lak, afgebrand voor extra diepte en geserveerd op toast met sla, lente-ui & sesam | 14,50

Softshell crab bao bun

Gefrituurde krab met jalapeño-limoenaioli, lente-ui en zoetzure rode ui | 12,50

Clubsandwich zalm

Huisgerookte zalm, komkommer, sla, avocadocrème, zure room en huisgemaakte mayonaise | 16,50

Clubsandwich bacon & kip

Gegrilde kipdijfilet, komkommer, sla, bacon, avocadocrème en huisgemaakte mayonaise | 15,50

Eggs benedict

Geroosterd briochebrood met bacon, gepocheerde eieren en hollandaisesaus | 15,00

Eggs royal

Geroosterd briochebrood met huisgerookte zalm, gepocheerde eieren en hollandaisesaus | 15,50

Kroketten

Keuze uit kabeljauw-, garnalen- of kalfskroket (-1,50) | 11,50

Tosti ham en kaas

Beemster jong beleg en schouderham | 8,50

Tosti makreel

Gerookte makreel, cheddar, komkommerkimchi en augurk | 10,00

Haring

Twee stuks met sla, augurk en gesnipperde ui | 10,00

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met brood

Tonijnsteak tataki

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

OESTERS

De robuuste zeesmaak van de Oosterschelde.

Zeeuwse Creuse Oesters

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

ZEEUWSE MOSSELEN

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

Klassiek pannetje

Gegaard in een geurige bouillon van Sauvignon Blanc, venkel, prei, ui en verse kruiden | 29,50 · halve portie 19,50

Bloody mary pannetje

Gegaard met wodka, tomatensap, mierikswortel, citroen en een vleugje tabasco | 29,50 · halve portie 19,50

BURGERS

Optie met verse friet +4,00 of zoete aardappelfriet +5,50

Zalmburger

Oosterse smaken met zoetzure gele biet, sla, licht pittige mayonaise en krokante uitjes | 15,00

Fried chicken burger

Krokante kip met koolsla, gebakken uitjes, komkommer-kimchi en chipotle mayo of honing-dille-mosterdsaus | 15,00

LUNCHSPECIALS

Visplankje

Een selectie van luxe vis; vette paling, huisgerookte zalm, Hollandse garnalen, zachte makreel, haring en geserveerd met Turks brood | 14,00 per persoon (vanaf 2 personen)

Labneh

Libanees zoet-hartige hangop, met dadels, honing, pijnboompitjes en gekarameliseerde rode ui | 12,50

12-uurtje

Bisque met Hollandse garnalen, kabeljauw- of kalfskroket en een broodje zalmcarpaccio | 19,50

Bisque

Met room, Hollandse garnalen, lente-ui en geserveerd met Turks brood | 12,50