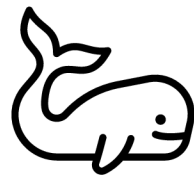


**Word jij onze
'catch of the day'?**

Werk met een glimlach,
elke dag weer.



Scan & join the family



**Restaurant
Vis aan Zee**

STARTERS

OESTER

Zeeuwse Creuse Oesters HK46
Geserveerd met mignonette | per stuk 3,50 | per 3 voor 9,00

Deze oester wordt gekweekt in een van de meest voedselrijke gebieden van de Oosterschelde; perceel hoge kraaijer 46.

VOORGERECHTEN

Gamba's piri-piri
Knoflook-chiliolie, tomaten en ui met Turks brood | 13,00

Manchego kroketten
Twee kleine kroketten met een vulling van manchegokaas & Limburgse ham | 11,50

Kokkels met Spaanse twist
Gekookt in Sauvignon Blanc met chiliolie, venkel en Spaanse sofrito | 16,00

Verse calamari
Met huisgemaakte limoen-aioli | 10,50

Tonijntartaar
Met mierikswortelcrème, komkommer en granny smith | 16,00

Gambatoast
Vier gefrituurde oosterse toastjes met een gouden sesamkorst, geserveerd met bosui-gembersaus. | 9,50

Bisque
Met room, Hollandse garnalen, lente-ui en brood | 12,50

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

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, tonijntartaar, een glaasje bisque en Turks brood | 14,50 per persoon

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

BIJGERECHT

Frites uit Zuyd | 5,00

Zoete aardappelfriet | 6,50

Gebakken seizoensgroenten | 6,50

Groene- of koolsalade | 4,50

Kokosrijst | 4,50

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* 18,00 | *Groot 250 gram* 21,50

Kabeljauwfilet
Ons "lekkerbekje" van de rug of de staart, 220 gram filet | 23,50

Verse calamari
Met huisgemaakte limoen-aioli | 19,50

Vega kibbeling
Gemaakt van artisjokkenharten, beleving van onze kibbeling, maar dan vegetarisch | 17,00

Scholfilet
Ruim 180 gram filet | 24,50

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 zoetzure gele biet, sla, licht pittige mayonaise en krokante uitjes | 19,00



ZEEUWSE MOSSELEN

Eén kilo mosselen en 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

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

CHEF'S SPECIALS

Catch of the day
Met paprika-bloemkoolcrème, warme seizoensgroenten en gribichesaus van ei, augurk en verse kruiden. Geserveerd met verse friet | dagprijs

Zalmfilet
Noorse zalmfilet met krokante huid en rosé vanbinnen. Geserveerd met frisse groene salade en verse friet | 24,00

Groene curry met kabeljauw
Rijke en kruidige Thaise curry met lente-ui, oosterse groenten, verse koriander, krokante gebakken uitjes en limoen. Geserveerd met kokosrijst | 24,00

Sliptongen
Twee goudbruin gebakken sliptongen in een dun bloemjasje. Geserveerd met een frisse groene salade en verse friet | 31,50

Vissoep
Rijkge vulde bisque met Hollandse garnalen, kabeljauw, mosselen en krieltsjes. Geserveerd met brood | 20,00

Schol
Hele schol, goudbruin gebakken in roomboter en geserveerd aan de graat, met een frisse groene salade en verse friet | 23,50

MAALTIJDSALADE

Geserveerd met brood

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

