

Gebak

Rabarbercake	<i>b e g h</i>	€	3,75
Appeltaartje	<i>b e g h</i>	€	3,75
Tulband van de week	<i>b e g h</i>	€	3,75
Reep van gekonfijte aardbei, muesli en chocolade	<i>b g</i>	€	4,00
Worteltaart	<i>b e g h</i>	€	4,50
Brownie van veenbes en witte chocolade	<i>b e g h</i>	€	4,00
Witte notenrots	<i>b e</i>	€	3,75

Hapjes voor bij de borrel

(tot 17.00 uur)

Brood met smeersels; boerenboter, zeewiertapenade, zeesla-vrouwenmantelboter, aspergecrème en notenzalf met goudsbloem	<i>b e g</i>	€	6,25
Streekkazen met duindoornbessen en zwaar rogge-notenbrood	<i>b e g</i>	€	8,95
Gerookte wilde zalm met een chutney van ui en zevenblad	<i>j</i>	€	7,50
Gedroogd Roodbrandrund met zongedroogde oreganotomaat en balsamicostroop	<i>b c</i>	€	7,95
Superior Queen asperges met Nederblauw en spardaise	<i>eh</i>	€	7,50
Zeewierchips met aspergecrème	<i>eg</i>	€	4,95
Huisgemaakte droge zeewiermetworst met druivenmostmosterd	<i>e</i>	€	6,95
Kalfsgehaktballetjes met een Beemsterknoflook-wildkruidensalsa	<i>gh</i>	€	6,50
Assortiment "Aan Zee" - diverse hapjes van onze kaart	<i>a b d e g</i>		
	<i>h j</i>	€	17,50

Charcuterie "Aan Zee" met o.a. streekkazen, zoetzuur en 2 soorten vlees	<i>d e g</i>	€	9,95
--------------------------------------------------------------------------------	--------------	---	------

Kleine mensen

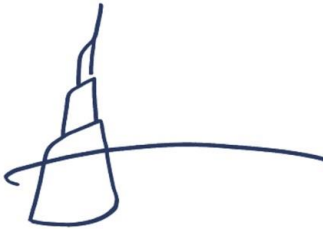
Alleen voor kinderen (de gehele dag)

Tomaat-basilicumtoast met ham en kaas	<i>e g n</i>	€	3,95
Oma's kippensoep	<i>n</i>	€	4,50
Wit bolletje met:	<i>e g h</i>		
Kaas	<i>e</i>	€	2,00
Abdijham		€	2,50
Chocoladevlokken	<i>l e</i>	€	1,75
Pindakaas	<i>b c l</i>	€	1,75
Spaghetti met kalfsgehaktballetjes en Brielse tomatensaus	<i>gh</i>	€	8,50
Kinderhamburger met geroosterde aardappeltjes	<i>d e g h</i>	€	9,50
Dagvisje met aardappeltjes, sla en honingtomaatjes	<i>l e j h</i>	€	9,50
Gerookte wilde zalm met pasta en kaas	<i>e g h j</i>	€	9,95
Brownie van witte chocolade en veenbes met vanilleroomijs	<i>b e g h</i>	€	5,00
Wortelcake met rabarbersorbet	<i>b e g h</i>	€	5,00
Tulband met karamelroomijs	<i>b e g h</i>	€	5,00

Onze gerechten kunnen de volgende allergenen bevatten en zijn gekenmerkt met de volgende letters:

Schaaldieren: a / Noten: b / Pinda's: c / Mosterd: d / Melk: e / Lupine: f / Gluten: g / Ei: h /

Weekdier: i / Vis: j / Sulfit: k / Soja: l / Sesam: m / Selderij: n



Lunchkaart tot 17.00 uur

Laat u verrassen door onze keukenbrigade!

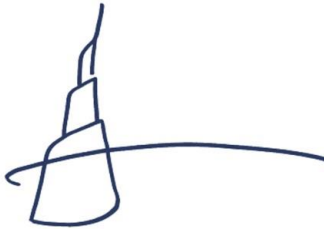
De verrassingslunch kan allergenen bevatten. Vraag onze chef voor een eventuele toelichting.

2-Gangen lunchmenu		€ 16,50
3-Gangen lunchmenu		€ 20,50
4-Gangen lunchmenu		€ 24,50
Brood met smeersels; boerenboter, zeewiertapenade, zeesla-vrouwenmantelboter, aspergecrème en notenzalf met goudsbloem	<i>b e</i>	€ 6,25
Aspergevelouté met waterkers	<i>e g</i>	€ 6,95
Vissoep "Aan Zee"	<i>a g i j l n</i>	€ 8,50
Bouillon van scharrelkip met "verloren groenten"	<i>n</i>	€ 6,95
Omelet met gerookte wilde zalm, Brielse tomaatjes, meidoornblad en zeewier	<i>e h j</i>	€ 9,75
Omelet met asperges, waterkers, krieltjes en daslook	<i>e h</i>	€ 9,75
Zeewierbrood met gerookte wilde zalm, zeesla en een chutney van ui en zevenblad	<i>g j n</i>	€ 11,50
Knoflookbrood met brandnetelkaas, visdraadwier, gerookte amandelen en druivenmostmosterd	<i>b d e g n</i>	€ 9,50
Maisbrood met Rockanjese gerookte achterham, Superior Queen asperge, zandraket en een notenzalf met goudsbloem	<i>g e g n</i>	€ 10,50
Waldkorn-oerbrood met gedroogd Roodbrandrund, parrano, zongedroogde oreganotomaat en een stroop van rozijnenlikeur	<i>b c g n</i>	€ 11,95
Lente-pappardelle met voorjaarsgroenten, Reypenaer, zeesla en een saus van zuring en Beemsterknoflook	<i>e g h</i>	€ 17,50
Superior Queen asperges met Nederblauw, Hollandse kriel, zeekraal en waterkerssaus	<i>e g h</i>	€ 22,50
Livar bloedworst met gebakken appel, ui en Mangalitzaspek met appelstroop en duindoorn	<i>e g</i>	€ 9,95
"Big MAK-burger" van Mekkersteekaas, Assenberg-rund en Knoflookkrozemarijnbrood met geroosterde aardappeltjes	<i>d e g h</i>	€ 15,00
Gerookte Rockanjese achterham met Superior Queen asperges, Hollandse kriel, boerenboter en scharrelei	<i>e h</i>	€ 24,50
Gerookte wilde zalm met Superior Queen asperges, Hollandse kriel, visdraadwier en spardaise	<i>e h j</i>	€ 25,50
Hollandse mul van de houtgrill met pasta, lamsoren en een saus van schaaldieren en kamille	<i>a e g j</i>	€ 18,50
Salade "Mekkerstee" met geitenkazen, duindoornbesjes, zoete zuurkool en noten	<i>b e g n</i>	€ 10,95
Salade met gedroogd Roodbrandrund, parrano, zongedroogde oreganotomaat en balsamicostroop	<i>n</i>	€ 12,95
Salade met lamsham, huisgemaakt zoetzuur, zeewierchips en druivenmostmosterd	<i>n</i>	€ 11,95
Salade met gerookte wilde zalm, Superior Queen asperges en een chutney van ui en zevenblad	<i>e j n</i>	€ 13,95

Onze gerechten kunnen de volgende allergenen bevatten en zijn gekenmerkt met de volgende letters:

Schaaldieren: a / Noten: b / Pinda's: c / Mosterd: d / Melk: e / Lupine: f / Gluten: g / Ei: h /

Weekdier: i / Vis: j / Sulfiet: k / Soja: l / Sesam: m / Selderij: n



Dinerkaart vanaf 17.00 uur

Laat u verrassen door onze keukenbrigade!

Het verrassingsmenu kan allergenen bevatten. Vraag onze chef voor een eventuele toelichting.

3-Gangen verrassingsmenu	€ 28,00
4-Gangen verrassingsmenu	€ 35,00
5-Gangen verrassingsmenu	€ 39,50

Voorgerechten

Salade "Mekkerstee" met geitenkazen, duindoornbesjes, zoete zuurkool en noten	<i>b e g n</i>	€ 9,50
Salade met coquilles, Granny Smith, gemarineerde bloemkool en dressing van geelwortel	<i>e j n</i>	€ 12,50
Lamsham met zee kraal, zandraket, gerookte amandelen en een aspergemayonaise	<i>b d h n</i>	€ 11,95
Gerookte wilde zalm met asperges, zeesla en een chutney van ui en zevenblad	<i>e j n</i>	€ 12,95
Gedroogd Roodbrandrund met parrano, zongedroogde oreganotomaat, notensla en een stroop van balsamico	<i>b c e n</i>	€ 12,95
Salade met Superior Queen asperges, lamsoren, visdraadwier, scharrelei en een dressing van karwij en brandnetel	<i>e h n</i>	€ 10,50

Warme voorgerechten / tussengerechten

Livar bloedworst met gebakken appeltjes, uien en Mangalitzaspek	<i>e g</i>	€ 9,95
Vissoep "Aan Zee"	<i>a g i j l n</i>	€ 8,50
Velouté van asperges met waterkers	<i>e g n</i>	€ 7,95

Hoofdgerechten

Kalfsrib-eye met groenten van de boerenvrouw en een jus van dennentop en morilles	<i>e g</i>	€ 22,95
Gerookte Rockanjese achterham met Superior Queen asperges, Hollandse kriel, boerenboter en scharrelei	<i>e h</i>	€ 24,50
Schouwen-Duivenlandse lamsrack van de houtgrill met geroosterde aardappels, lente-ui en een salsa van Beemsterknoflook en wildkruiden	<i>b c e</i>	€ 24,50
Gerookte wilde zalm met Superior Queen asperges, Hollandse kriel, visdraadwier en spardaise	<i>e h j</i>	€ 25,50
Wijtingfilet met coquille, Hooglanderaardappel, gele courgette en saus van mosterdress	<i>e g j</i>	€ 18,50
Hollandse mul van de houtgrill met pasta, lamsoren en saus van schaaldieren en kamille	<i>a e j</i>	€ 20,50
Lente pappardelle met voorjaarsgroenten, Reypenaer, zeesla en een saus van zuring en Beemsterknoflook	<i>e g</i>	€ 17,50
Superior Queen asperges met Nederblauw, Hollandse kriel, zee kraal en waterkerssaus	<i>e g h</i>	€ 22,50

Nagerechten

Parfait van fluitenkruid met worteltaart en een saus van bieten en rimpelroos	<i>b e g h</i>	€ 8,50
Snoeperij van rabarber	<i>e g h</i>	€ 7,95
Panna Cotta van Voornse appel, venkelsorbet en kruimel van pompoenpitten en amandel	<i>b e g h</i>	€ 7,50
Tokkeltiramisu met cake van gele room en duindoorn met karamelroomijs	<i>b e g h</i>	€ 7,95
Brownie van witte chocolade met veenbessen en aspergesorbet	<i>e g h</i>	€ 8,00
Proeverij van huisgemaakte likeuren met roomijs van mokka en chocolade	<i>e g h</i>	€ 8,95
Streekkazen met duindoornbessen en zwaar rogge-notenbrood	<i>b e g</i>	€ 8,95
Koffie met lekkernijen uit de bakkerij	<i>b e g h</i>	€ 6,50

Onze gerechten kunnen de volgende allergenen bevatten en zijn gekenmerkt met de volgende letters:

Schaaldieren: a / Noten: b / Pinda's: c / Mosterd: d / Melk: e / Lupine: f / Gluten: g / Ei: h /

Weekdier: i / Vis: j / Sulfit: k / Soja: l / Sesam: m / Selderij: n