

GRAND PRIX 3-COURSE MENU € 39,50

VOORGERECHTEN

Tuna Tataki
met lente ui, wakame en gember

*

Carpaccio van ossenhaas
met Parmezaan, pijnboompitjes
en truffelmayonaise

*

Soep van de dag
met knapperig brood

STARTERS

Tuna tataki
with spring onions, wakame and ginger

*

Beef tenderloin carpaccio
with Parmesan, pine nuts
and truffle mayo

*

Soup of the day
with crispy bread

HOOFDGERECHTEN

Op de huid gebakken zalmfilet
geserveerd met peterselie en citroen
van "De Zilte Verleiding"

*

Ribeye
geserveerd met pimientos de padron,
bospaddenstoelen, maïsribs en chimichurri

*

Saté "Meijer aan Zee"
kipsaté geserveerd met taugé, gebakken uitjes,
atjar en kroepoek

*

Ravioli
gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met
bospaddenstoelen, balsamico en Parmezaanse kaas

MAINCOURSE

Pan-seared salmon fillet
served with parsley and lemon
from "De Zilte Verleiding"

*

Ribeye
served with Pimientos de Padrón,
wild mushrooms, corn ribs, and chimichurri

*

Satay "Meijer aan Zee"
chickensatay served with bean sprouts,
fried onions, pickled vegetables, and prawn crackers

*

Ravioli
filled with ricotta and spinach, served with wild
mushrooms, balsamic, and Parmesan

DESSERT

Chocolade taartje uit de oven
met een frambozencoulis

DESSERT

Hot Chocolate cake
with a raspberry coulis

VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaan, pijnboompitjes en truffelmayonaise	€ 15,50
Burrata pesto geserveerd met toast en tomaat (optioneel: prosciutto + € 1,00)	€ 14,50
Tuna Tataki met lente ui, wakame en gember	€ 17,50
Soep van de dag met knapperig brood	€ 8,50

MAALTIJDSALADES

Meijer aan Zee met kip, bacon, ei, tomaat, paprika, komkommer en Parmezaan	€ 19,50
Gegrilde Tonijn met avocado, lente-ui, taugé, wasabidressing en gember	€ 27,50
Burrata met tomaat, pesto en balsamico	€ 19,50
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaan, rucola, pijnboompitjes en truffelmayonaise	€ 19,50

HOOFDGERECHTEN

Ribeye geserveerd met pimientos de padron, bospaddenstoelen, maïsribs en chimichurri	€ 31,00
Saté “Meijer aan Zee” kipsaté geserveerd met taugé, gebakken uitjes, atjar en kroepoek	€ 23,50
Gegrilde tonijn steak met knapperige korstje van sesam met taugé, gember, wasabi en sojasaus	€ 28,50
Op de huid gebakken zalmfilet geserveerd met peterselie en citroen	€ 23,50
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met bospaddenstoelen, balsamico en Parmezaanse kaas	€ 22,50
Meijer’s Beach Burger , Angus beef geserveerd met sla, tomaat, augurk, gekarameliseerde ui, cheddar en Amsterdamse Zeedijksaus en friet	€ 21,50
Kindergerechten kies uit kipsaté, kroket of kipnuggets met frites en appelmoes	€ 9,50

EXTRA’S

Friet met mayonaise	€ 5,50
Zoete aardappelfriet met truffel mayonaise	€ 6,00
Gebakken groenten	€ 5,00
Gemengde salade	€ 4,50

NAGERECHT

Huisgemaakte Cheesecake met een bodem van Bastogne en slagroom	€ 9,00
Chocolade taartje uit de oven met een frambozencoulis	€ 9,50

STARTERS

Beef tenderloin carpaccio with Parmesan, pine nuts, and truffle mayo	€ 15,50
Burrata pesto , served with toast and tomato (optional: prosciutto + € 1,00)	€ 14,50
Tuna Tataki with spring onions, wakame, and ginger	€ 17,50
Soup of the day with crispy bread	€ 8,50

SALADS

Meijer aan Zee with chicken, bacon, egg, tomato, bell pepper, cucumber and Parmesan	€ 19,50
Grilled Tuna with avocado, spring onion, bean sprouts, wasabi dressing and ginger	€ 27,50
Burrata with tomato, pesto and balsamic vinegar	€ 19,50
Carpaccio of beef tenderloin with Parmesan, arugula, pine nuts and truffle mayonaise	€ 19,50

MAINCOURSES

Ribeye served with Pimientos de Padrón, wild mushrooms, corn ribs, and chimichurri	€ 31,00
Satay “Meijer aan Zee” chickensatay served with bean sprouts, fried onions, pickled vegetables, and prawn crackers	€ 23,50
Grilled tuna steak with a crispy sesame crust, bean sprouts, ginger, wasabi, and soy sauce	€ 28,50
Pan-seared salmon fillet served with parsley and lemon	€ 23,50
Ravioli filled with ricotta and spinach, served with wild mushrooms, balsamic, and Parmesan	€ 22,50
Meijer’s Beach Burger Angus beef served with lettuce, tomato, caramelized onions, pickles, cheddar, and Amsterdam Zeedijk sauce and fries	€ 21,50
Children’s dishes choose from chicken satay, croquette, or chicken nuggets with fries and applesauce	€ 9,50

EXTRAS

Fries with mayonaise	€ 5,50
Sweet potato fries with truffle mayonaise	€ 6,00
Sautéed vegetables	€ 5,00
Mixed salad	€ 4,50

DESSERTS

Homemade cheesecake with a Biscoff base and whipped cream	€ 9,00
Chocolate cake from the oven with raspberry coulis	€ 9,50

WIJNKAART

WIT

	per glas	per fles
La Barbacoa, Verdejo Spanje Castilie-La Mancha - fruitig - passievrucht - citrus	€ 5,75	€ 29,95
Forte Alto, Pinot Grigio Italie Dolomieten - sappig - wit fruit - kamille	€ 6,75	€ 31,00
Ant Cime, Chardonnay Frankrijk Pays d'Oc - vol - romig - vanille	€ 7,25	€ 33,50
Le Versant, Viognier Frankrijk Languedoc - fruitig - abrikoos - bloemen	€ 7,50	€ 34,50

ROSÉ

La Barbacoa, Garnacha Rosado Spanje Castilie-La Macha - zacht - specerijen - blauwe framboos	€ 5,75	€ 29,95
Forte Alto, Pinot Grigio rosé Italie Dolomieten - lichtroze - aardbei - mineralen Heerlijke "strandrosé"!	€ 6,75	€ 31,00
Le Versant, Grenache rosé Zuid-Frankrijk Pays d'Oc - vol - kruidig - sappig	€ 7,50	€ 34,50

ROOD

La Barbacoa, Tempranillo Spanje Castilie-La Mancha - licht - sappig - kersen	€ 5,75	€ 29,95
Ant Cime, Grande Reserve Grenacha Syrah, Mouverde Zuid-Frankrijk Pays d'Oc - vol- rijp fruit - cacao	€ 6,75	€ 31,50
Le Versant, Cabernet Sauvignon Zuid-Frankrijk Pays d'Oc - vol- kruidig - peper	€ 7,25	€ 33,50

WITTE WIJNEN

Moser wines, Gruner Veltliner Oostenrijk Burgenland - jong - witte peper - citris	€ 34,50
False Bay, Chenin Blanc Zuid-Afrika coastal region - rijp - steenfruit - limoen	€ 35,50
Pinos Claros, Witte Rioja Viura Spanje Rioja - aromatisch - floraal - perzik	€ 35,50

VOOR DE ECHTE WIJNLIEFHEBBERS

La Chablisienne, le finage Chablis Frankrijk Bourgogne - mineralen - kruidig	€ 57,50
Champault, Sancerre Frankrijk Loire - fris - appel - limoen	€ 62,50

ROSÉ WIJNEN

Le Versant, Grenache Zuid-Frankrijk Pays d'Oc - vol - kruidig - sappig	€ 34,50
Château Miraval, rosé Provence Frankrijk - fris - sappig - rood fruit- prachtige Provence rosé	€ 52,50

RODE WIJNEN

Pinos Claros, Rioja Crianza - Spanje -Tempranillo - krachtig - vanille - zacht	€ 37,50
Integro, Primitivo - Italie Puglia - vol - pruimen - cacao	€ 38,00
Le Versant, Pinot Noir - Zuid-Frankrijk Pays d'Oc - licht - bramen - sappig	€ 39,50

CHAMPAGNES EN SPARKLING

Jeeper, Champagne Frankrijk, Champagne - sprankelend - exotisch fruit - vanille	€ 87,50
Covides, cava L'anae brut Spanje Penedes - sprankelend - witte bloesem - mineralen	€ 7,00 € 31,50

COCKTAILS

Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, bruiswater, citroen en ijs	€ 11,50
Bobby's Gin Bobby's Dry Gin, Fever Tree Tonic, sinaasappel met kruidnagel en ijs	€ 13,50
Moscow Mule Wodka, Ginger beer, limoensap en ijs	€ 12,50
Pink Panther Watermeloen likeur, wodka, 7-up, rood fruit en ijs	€ 12,50

APPETIZERS

BIJ DE BORREL

Knapperig brood met kruiden - en roomboter	€ 8,50
Chicken bites met sriracha mayonaise	6 stks. € 10,50
Garnalenkroketjes met aioli	6 stks. € 10,50
Bruschetta met tomaat en knoflook	5 stks. € 11,50
Kaasstengels met chilisaus	6 stks. € 8,50
Bittergarnituur	klein (8 st.) € 10,50 groot (20 st.) € 19,50
Kwekkeboom Bitterballen	klein (8 st.) € 10,50 groot (20 st.) € 19,50

APPETIZERS

BITES

Crispy bread with herb and butter	€ 8,50
Chicken bites with sriracha mayonaise	6 pcs. € 10,50
Shrimp croquettes with aioli	6 pcs. € 10,50
Bruschetta with tomato and garlic	5 pcs. € 11,50
Cheese sticks with chili sauce	6 pcs. € 8,50
Fingerfood Variety (deep fried)	small (8 pcs.) € 10,50 large (20 pcs.) € 19,50
Kwekkeboom Bitterballs (deep fried)	small (8 pcs.) € 10,50 large (20 pcs.) € 19,50

VIN DE CLAIRE

Oesters (herkomst seizoensafhankelijk)	
Per stuk	€ 4.25
Half dozijn	€ 24.50
Heel dozijn	€ 48.00

VIN DE CLAIRE

Oysters (origin depending on the season)	
Per piece	€ 4.25
Half dozen	€ 24.50
Whole dozen	€ 48.00