

OVERZEE

BISTRO & LOGEMENT

DINER

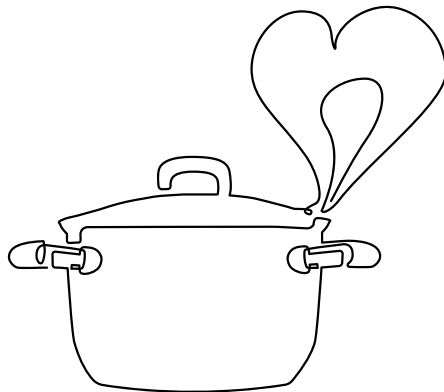


WELKOM

Stap op de boot en kom Overzee. Ons prachtige logement en bistro Overzee is gevestigd in het hart van het historische plaatsje Nes, op het mooie Waddeneiland Ameland. Dit is dé plek om te genieten van het vrije eilander leven. Wij beschikken over tien charmante suites en een gezellige bistro met een groot zonterras voor de deur.

U bent elke dag vanaf 8:00 welkom in onze bistro voor een heerlijk ontbijt, lunch, diner of om iets te drinken.

Team Overzee



BITES

VAN 11:30 TOT 20:30

TO SHARE (OR NOT)

Broodplank | 10

Brood, pita, boter met zeezout, tomatentapenade, tonijncreme, gedroogde tuinbonen.

Charcutterie | 15

Serranoham, Coppa di parma, ossenworst, pita, brood, Amsterdamse ui, Amelander mosterd.

Mini coquiles | 14

Gegratineerde petoncles, wittewijnsaus, knoflookolie., brood.

Camembert | 15

Camembert uit de oven, truffeltapenade, brood.

Sardientjes | 8.5

Blikje sardientjes, zeekraaldressing, pita.

Amelander bitterballen | 10

8 stuks met Amelander mosterd. Keuze uit rundvlees of bospaddestoelen.

Kibbeling | 10

Aioli.

Nacho's | 13

Tomatensalsa, gegratineerde cheddardaas, zure room.
Met kippendij + € 4.

Gamba's | 12

Gebakken in knoflook, chilli, citroen, brood.

Amelander bittergarnituur | 10

8 stuks met Amelander mosterd en limoenmayonnaise. Selectie van vier verschillende smaken Amelander kroketjes.

DINER

VANAF 17:00

3 GANGEN 42.5

KEUZE UIT EEN VOORGERECHT,
HOOFDGERECHT EN NAGERECHT.
SURPLUS VAN € 4 ENTRECOTE EN KABELJAUW.
VOOR COMBI MET WILD GELDT DE DAGPRIJS.

WINE PAIRING 20

EEN BIJPASSEND GLAS WIJN BIJ UW
VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN
NAGERECHT.

VOORGERECHTEN

Carpaccio | 14 *Merlot Porte Alto*

Rund, pesto, rode ui, Amerlander oude kaas, rucola, kappertjes, balsamico.

Bonbon van kalfsrosbief | 14 *Proprietors Holden Manz*

Kalfsrosbief, sla, bospaddenstoelen, schuim van bospaddestoelen, pompoencrème en pistache.

Gravad lax | 14 *Chenin Blanc Holden Manz*

Zalm ingelegd in rode biet, limoencreme, Amelander mosterd.

Geitenkaassalade | 14 *Sauvignon Blanc Padawan*

Geitenkaas, linzen, gemarineerde paddestoelen, vijgendressing, pompoencrème.

SOEPEN

Bisque van schaaldieren | 9.5 *Chardonnay Stone's Throw*

Met roze garnalen, dragonroom en Pernod. Geserveerd met breekbrood.

Franse uiensoep | 9.5 *Chenin Blanc Holden Manz*

Crouton gegratineerd met gruyère.

HOOFDGERECHTEN

MET SEIZOENSGROENTES EN GEBAKKEN AARDAPPELTJES

Coq au vin | 23.5  *Proprietors Holden Manz*

Kip gestoofd in rode wijn, aardappelpuree.

Boeuff bourguignon | 25  *Visionair Holden Manz*

Rundvlees gestoofd in rode wijn, aardappelpuree.

Entrecote | 29  *Visionair Holden Manz*

Rundvlees, kruidenboter.

Spies van varkensmedaillon | 23.5  *Proprietors Holden Manz*

Varkensmedaillon, zingarasaus.

Zeebaars | 27  *Chenin Blanc Holden Manz*

Zeebaars, wittewijnsaus, aceto balsamico jus.

Kabeljauw | 29  *Chenin Blanc Holden Manz*

Roze garnalen, saus van gele curry en citroengras.

Portobello | 24   *Chardonnay Stone's Throw*

Portobello, quinoa, parelgort, camembert, jus van eekhoortjesbrood.

Pasta gamba & zalm | 23  *Chenin Blanc Holden Manz*

Tagliatelle, gamba's, gerookte zalm, kruidensaus.

Pasta spinazie | 23   *Pinot Grigio Forte Alto*

Tagliatelle, spinazie, honing, walnoot, Amelander oude kaas, kruidensaus.

+ Puntzak friet | 5

Keuze uit (vegan) mayonaise, curry, ketchup.

WISSELEND WILD
VRAAG NAAR DE WILD SPECIAL VAN DE DAG

PLATES

MET FRIET EN SLA

Mosselpan | 24.5  *Chenin Blanc Holden Manz*

Zeeuwse mosselen, aioli, limoenmayonaise.

Burger Overzee | 22  *Bockbier Hertog Jan*

Brioche broodje, rundvlees, cheddar cheese, bacon, sla, tomaat, augurk, rode ui, chimmichurri mayonaise.

Bietenburger Overzee | 22   *Bockbier Hertog Jan*

Brioche broodje, bietenburger, tortillachips, sla, tomaat, augurk, rode ui, veganmayonaise.

NAGERECHTEN

Chocolade brownie | 9.5 Dessertwijn

Vanille-ijs, Werther's Echte karamel saus.

Tarte tatin | 9.5 Dessertwijn

Appel, vanille-ijs.

Crème karamel | 9.5 Amarula

Chocolade saus, karamelfudge.

Amelander wafel | 9.5 Amarula

Verse wafel, vanille-ijs, slagroom, warme kersen.

Dom pedro | 9.5

Milkshake met Amarula en vanille-ijs.
Extra shot + € 4.

Kaasplankje | 15 Port

Diverse selectie van buitenlandse kazen, kletsenbrood, appelstroop.

Koffie, likeur en bonbons | 11

Keuze uit Tia Maria, Amarulla of Nobel. Twee Amelander bonbons.



VEGETARISCH GERECHT



GERECHT OOK VEGETARISCH MOGELIJK

HEEFT U SPECIALE WENSEN, DIËTEN OF ALLERGIEËN,
VRAAG GERUST ONZE BEDIENING.



BITES

VON 11:30 BIS 20:30

TO SHARE (OR NOT)

Steckbrett | 10

Bröt, Sauerteig-Pita, Butter mit Meersalz, Tomatentapenade, Thunfischcreme, getrocknete Saubohnen.

Charcutterie | 15

Serrano-Schinken, Coppa di Parma, Rinderwurst, Sauerteig-Pita, Amsterdamer Zwiebel, Amelander Senf.

Mini-Jakobsmuscheln | 14

Gratinierte Petonkel, Weißweinsauce, Knoblauchöl.

Camembert | 15

Camembert aus dem Ofen, Trüffel-Tapenade, Brot.

Sardinen | 8.5

Sardinen, serviert mit Queller-Dressing, Sauerteig-Pita.

Amelander Bitterballen | 10

8 Stück mit Amelander-Senf. Wahlweise Rindfleisch oder Waldpilze.

Kibbeling | 10

Serviert mit Aioli.

Nachos | 13

Tomatensalsa, gratinierter Cheddar-Käse, Sauerrahm.

Mit Hähnchenschenkel + 4 €.

Gambas | 12

Gebraten in Knoblauch, Chili, Zitrone, Brot.

Amelander-Snacks | 10

8 Stück mit Amelander Senf und Limettenmayonnaise. Auswahl aus vier verschiedenen Geschmacksrichtungen von Amelander-Kroketten.

DINER

VON 17:00

3 GÄNGE 42.5

AUSWAHL AUS VORSPEISE, HAUPTGERICHT
UND DESSERT.
ÜBERSCHUSS AN LENDENSTEAK UND KABELJAU FÜR € 4.
DER TAGESPREIS GILT FÜR EINE KOMBINATION MIT WILD.

WINE PAIRING 20

EIN PASSENDES GLAS WEIN ZU IHRER
VORSPEISE, HAUPTSPESIE UND NACHSPESIE.

VORSPEISE

Carpaccio | 14 Merlot Porte Alto

Rindfleisch, Pesto, rote Zwiebeln, gereifter Amerlander-Käse, Rucola, Kapern, Balsamico-Essig.

Pralinen vom Kalbsbraten | 14 Proprietors Holden Manz

Kalbsbraten, Salat, Waldpilze, Waldpilzschäum, Kürbiscreme und Pistazien.

Gravad lax | 14 Chenin Blanc Holden Manz

In Rote Bete eingelegter Lachs, Limettencreme, Amelander-Senf.

Ziegenkäsesalat | 14 Sauvignon Blanc Padawan

Ziegenkäse, Linsen, marinierte Pilze, Feigendressing, Kürbiscreme.

SUPPEN

Krustentierbisque | 9.5 Chardonnay Stone's Throw

Mit rosa Garnelen, Estragoncreme und Pernod. Serviert mit Brot.

Französische Zwiebelsuppe | 9.5 Chenin Blanc Holden Manz

Crouton gratiniert mit Gruyère.

HAUPTGANG

MIT SAISONALEM GEMÜSE UND GEBACKENEN KARTOFFELN

Coq au Vin | 23.5 Proprietors Holden Manz

In Rotwein geschmortes Hähnchen, Kartoffelpüree.

Boeuff Bourguinon | 25 Visionair Holden Manz

In Rotwein geschmortes Rindfleisch, Kartoffelpüree.

Entrecôte | 29 Visionair Holden Manz

Rindfleisch, Kräuterbutter.

Schweinemedailionspieß | 23.5 Proprietors Holden Manz

Schweinemedailon, Zingara-Sauce

Wolfsbarsch | 27 Chenin Blanc Holden Manz

Wolfsbarsch, Weißweinsauce, Aceto-Balsamico-Soße.

Kabeljau | 29 Chenin Blanc Holden Manz

Rosa Garnelen, gelbe Zitronengras-Currysauce.

Portobello | 24 Chardonnay Stone's Throw

Gefüllter Portobello mit Quinoa, Perlgraupen und Camembert, Steinpilzsoße.

Pasta mit Garnelen und Lachs | 23 Chenin Blanc Holden Manz

Tagliatelle, Garnelen, Räucherlachs, Kräutersauce.

Pasta mit Spinat | 23 Pinot Grigio Forte Alto

Tagliatelle, Spinat, Honig, Walnuss, alter Amelander-Käse, Kräutersauce.

+ Tüte Pommes | 5

Wahlweise (vegane) Mayonnaise, Curry, Ketchup.

PLATTEN

MIT FRITES UND SALAT

Muschelpfanne | 24.5 Chenin Blanc Holden Manz

Zeeland-Muscheln, Aioli, Limettenmayonnaise.

Bürger Overzee | 22 Bockbier Hertog Jan

Brioche-Brötchen, Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speck, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Chimmichurri-Mayonnaise.

Rote-Bete-Burger Overzee | 22 Bockbier Hertog Jan

Briochebrötchen, Rote-Bete-Burger, Tortillachips, Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, vegane Mayonnaise.

ABWECHSLUNGSREICHES WILDGERICHT
FRAGEN SIE NACH DEM WILD-SPECIAL DES TAGES

NACHSPEISEN

Schokoladen-Brownie | 9.5 Dessertwijn

Vanilleeis, Werther's Echte Karamellsauce.

Tarte Tartin | 9.5 Dessertwijn

Apfel, Vanilleeis.

Creme-Karamell | 9.5 Amarula

Schokoladensoße. Karamellfondant.

Ameländische Waffel | 9.5 Amarula

Frische Waffel, Vanilleeis, Schlagsahne, warme Kirschen.

Dom Pedro | 9.5

Milchshake mit Amarula und Vanilleeis.

Extra Shot + € 4.

Käseplatte | 15 Port

Verschiedene Auswahl an ausländischen Käsesorten, Kletzenbrot (mit getrockneten Birnenstücken), Apfelsirup.

Kaffeelikör mit Pralinen | 11

Tia Maria, Amarulla oder Nobel. Zwei Amelander-Pralinen.



VEGETARISCHES GERICHT



EBENFALLS ALS VEGETARISCHES GERICHT ERHÄLTlich

BEI BESONDEREN WÜNSCHEN, ALLERGIEN ODER
ERNÄHRUNGSEINSCHRÄNKUNGEN, WENDEN SIE SICH
BITTE AN UNSEREN SERVICE.

