



OVERZEE

BISTRO & LOGEMENT

DINER

Stap op de boot en kom Overzee! Ons prachtige logement en bistro 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



@OVERZEE_AMELAND

Bites

VAN 12:00 TOT 20:30
TO SHARE (OR NOT)

Kaasstengels | 9.5

Krokante kaasstengels. Geserveerd met chili-saus.

Mini frikandellen | 11

8 stuks mini frikandellen met mayonaise, curry en uitjes.

Camembert | 15

Camembert uit de oven, Amelander cranberry's, honing, pistache, geserveerd met brood.

Gamba's met chorizo | 13

Gebakken in knoflook, chili en citroen, geserveerd met brood.

Warme Amelander grillworst | 11.5

Amelander grillworst van slager Ytsma (Buren), geserveerd met mosterd.

Bitterballen | 11

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

Amelander oude kaas | 8.5

Oude kaas van Kaasboerderij Hollum. Geserveerd met Amelander mosterd.

Amelander droge worst | 9

Worst van slager Ytsma (Buren), geserveerd met Amelander mosterd.

Nacho's | 13

Tomatensalsa, guacamole, gegratineerde cheddar kaas en zure room. Met pulled pork + € 3.

Bittergarnituur | 11

8 stuks verschillende borrelhappen.

Diner

VANAF 17:00

VOORGERECHTEN

Brood met boterbordje | 9.5

Breekbrood met boterbord en kruiden.

Overzee carpaccio | 15

Dun gesneden rundvlees, pesto, rode ui, Amelander oude kaas, rucola, kappertjes en balsamico.

Rilette zalm & forel | 15

Rilette van gerookte Amelander forel en zalm met seizoensgroentes in zoetzuur.

Rode biet tartaar | 15

Rode biet, appel, rode ui, Brander mayonaise. Geserveerd met brood.

Gravad lax | 15

Zalm ingelegd in rode biet, limoencème en Amelander mosterd.

SOEPEN

Bisque Overzee | 10.5

Bisque van roze garnalen, dragonroom en Pernod. Geserveerd met breekbrood.

Mosterdsoep | 9.5

Amelander mosterdsoep, optioneel met gerookte bacon.

HOOFDGERECHTEN

Vlees

Tournedos | 34.5

Keuze uit een jus van rode wijn of pepersaus.

Entrecôte | 29.5

In roomboter gebraden entrecôte, geserveerd met een Bearnaisesaus.

Boeuff Bourguignon | 25

Franse runderstoof, wortel, ui, selderij, en rode ui. Geserveerd met aardappelpuree.

Varkenshaasmedaillons | 25

Gebakken varkenshaasmedaillons, geserveerd met een huisgemaakte pepersaus.

Klassieke Wiener Schnitzel | 24

Huisgemaakt. Geserveerd met een schijfje citroen, champignon, ui en spek.

Kipsaté Overzee | 22.5

Geserveerd met pindasaus, atjar, kroepoek en zoetzure groenten.

Burger Overzee | 22

Rundvleesburger of avocadoburger (vega). Geserveerd met friet en salade.

Vis

Kabeljauw | 29.5

Filet van kabeljauw. Geserveerd hollandaisesaus en aardappelpuree.

Roodbaars | 26.5

Gegrilde roodbaars, wakame en een saus van kreeftenjus.

Sliptong | 29.5

Vraag naar beschikbaarheid. Drie sliptongen, remouladesaus, geserveerd met friet en salade.

Mosselpan | 26.5

Geserveerd met friet, salade en drie sausjes.

Vegetarisch

Portobello | 26.5

Portobello, eekhoorntjesbroodjus, quinoa, parelgort en camembert.

Pasta spinazie | 23

Tagliatelle, spinazie, rode ui, honing, walnoot, Amelander oude kaas en kruidensaus.

NAGERECHTEN

Chocoladebrownie | 10

Huisgemaakte brownie met karamelsaus van Werther's Original en vanille-ijs.

Amelander wafel | 10

Huisgemaakte wafel, vanille-ijs, slagroom en vers fruit.

Huisgemaakte cheesecake | 10

Huisgemaakte cheesecake, met blauwe bes en een crumble van bastogne.

Dom pedro | 10

Cocktail met Amarula en vanille-ijs. Extra shot + 4.

Crème brûlée | 10

Romige vanille custard met gekarameliseerde suiker.

Kaasplankje | 15

Diverse selectie van buitenlandse kazen, kletsenbrood, druiven en appelstroop.

VEGETARISCH GERECHT

GERECHT OOK VEGETARISCH MOGELIJK

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