

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 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)

Charcuterie | 15

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

Mini coquilles | 15

Gegratineerde petoncles, witte wijnsaus, knoflookolie en brood.

Camembert | 15

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

Gamba's | 13

Gebakken in knoflook, chili, citroen met brood.

Amelander bitterballen | 11

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

Nacho's | 13

Tomatensalsa, gegratineerde cheddardaas en zure room.

Add on:

Gegrilde kippendij | + 4,-

Amelander bittergarnituur | 11

Bittergarnituur van 8 Amelander specialiteiten met Amelander mosterd en limoenmayonaise.

Diner

VANAF 17:00

3 GANGEN

Keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht, side en nagerecht.

Surplus van € 3 voor de coquille carpaccio.

Surplus van € 3 voor de biefstuk van tournedos & sizzling gambas.

Surplus van € 4 voor de kaasplank.

47.5

WINE PAIRING

Een bijpassend glas wijn bij uw voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht.

Zorgvuldig samengesteld door onze sommelier.

20

VOORGERECHTEN

Brood met boterbord | 10

Breekbrood met boterbord en kruiden.

Bruschetta | 11.5

Bruschetta pomodoro, tomaten en parmaham.

Overzee carpaccio | 15

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

Coquille carpaccio | 17.5

Dun gesneden coquille, crème van aubergine, gemarineerde beukenzwammen en citroendressing.

Burrata | 15

Lauwwarme cherrytomaten, burrata, rode ui, knoflook, pesto en balsamico.

Gravad lax | 15

Zalm ingelegd in rode biet, limoencreme en Amelander mosterd.

SOEPEN

Bisque Overzee | 10.5

Langoustine bisque met roze garnalen, dragonroom, Pernod en brood.

Wisselende soep | 9.5

Vraag naar de soep van de dag.

MAALTIJDSALADES

HOOFDGERECHT, GESERVEERD MET BROOD

Burrata | 23

Gemengde salade met burrata.

Gamba | 26

Gemengde salade met gebakken gamba's in knoflookolie.

Ossenhaaspuntjes | 27

Gemengde salade met gebakken ossenhaaspuntjes in roomboter.

 VEGETARISCH GERECHT

 GERECHT OOK VEGETARISCH MOGELIJK

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

HOOFDGERECHTEN


MET SEIZOENSGROENTES

Vlees


Kip lemon | 25.5  *Chenin Blanc Holden Manz*
Gegrilde kippendijfilet en zachte citroensaus.

Varkenshaasmedaillons | 26  *Vernissage Holden Manz*
Gebakken varkenshaasmedaillons en huisgemaakte pepersaus.


Tournedos | 32.5  *Visionair Holden Manz*
In roomboter gebraden runderhaas. Keuze uit een licht pikante jus of pepersaus.

Burger Overzee | 23.5  *Zeezuiper Schelde Brouwerij*
100% rundervlees, bacon, cheddarkaas, augurk, rode ui, geserveerd met friet en salade.

Vis

Zeebaars | 28  *Chenin Blanc Holden Manz*
Op de huid gebakken zeebaars, huisgemaakte witte wijnsaus en Aceto balsamico jus.

Sizzling gambas | 32.5  *Chardonnay Stone's Throw*
In knoflook en peper gebakken gamba's, zachte citroensaus, geserveerd met aioli en salade.



Mosselpan | 26.5  *Chenin Blanc Holden Manz*
Bereid met witte wijn, knoflook en groente, geserveerd met aioli, limoenmayonaise, salade en friet.

Pasta gamba & zalm | 25.5  *Rothko Rosé Holden Manz*
Tagliatelle, gamba's, gerookte zalm en kruidensaus.

Vegetarisch

Quiche | 26.5   *Chardonnay Stone's Throw*
Vraag naar de wisselende quiche.

Pasta spinazie | 24   *Rothko Rosé Holden Manz*
Tagliatelle, spinazie, honing, walnoot, Amelander oude kaas en kruidensaus.

Avocadoburger | 23.5   *Strand Gaper Schelde Brouwerij*
Briochebroodje, avocadoburger, sla, tomaat, rode ui, augurk, tomatensaus, geserveerd met friet en salade.

Sides

Friet | 5

Groentes van het seizoen | 5

Knoflookaardappeltjes | 5

Verse salade | 5

NAGERECHTEN

Chocoladebrownie | 10  *Vernissage Holden Manz*
Huisgemaakte brownie met karamelsaus van Werther's Original en vanille-ijs.

Crème brûlée | 10  *Dessertwijn*
Custard en gekarameliseerde suiker en vanille-ijs.

Amelander wafel | 10  *Amarula*
Huisgemaakte wafel, vanille-ijs, slagroom en verse aardbeien.

Huisgemaakte cheesecake | 8.5
Huisgemaakte cheesecake met een garnituur van rood fruit.

Dom pedro | 10

Cocktail met Amarula of Nobel en vanille-ijs.
Extra shot | + 4,-

Kaasplankje | 15  *Port Kopke LBV*

Diverse selectie van buitenlandse kazen, kletzenbrood en appelstroop.

Koffie, likeur en bonbons | 11.5

Keuze uit Tia Maria, Amarula of Nobel en twee Amelander bonbons.

WISSELEND VLEES

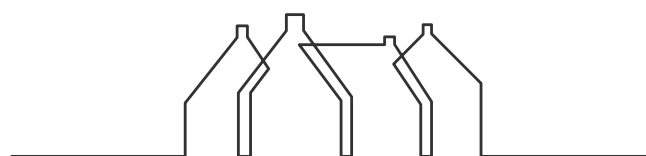
Onze vleesspecial. Bijvoorbeeld: Entrecôte, Ribeye, of Côte de Boeuf. Wij vertellen u wat de vleesspecial van vandaag is. Hier geldt een dagprijs.

WISSELEND VIS

Onze visspecial. Bijvoorbeeld: Kabeljauw, schol of zeetong. Wij vertellen u wat de visspecial van vandaag is. Hier geldt een dagprijs.

HELE KREEFT

Maak u klaar voor een culinaire ervaring met luxe kreeft. Graag een dag van tevoren reserveren.



OVERZEE

BISTRO & LOGEMENT

Wij horen graag uw feedback! Beoordeel ons op Tripadvisor en Google.



@OVERZEE_AMELAND