

VIN
menu

*"Vis moet zwemmen:
eerst in water, dan in boter,
en tenslotte in goede wijn."*

ALS EEN VIS IN HET WATER

Fijn dat je er bent!

VIN -2025- Welkom op het allermooiste hofje van West-Brabant.

Namens ons team heten chef-kok Jean-Pierre (JP!) en ik, Miriam (Mir!) jullie een aangenaam culinair verblijf. Op deze bijzondere plek in Etten-Leur draait alles om smaak en beleving. Een ontspannen sfeer te midden van alleen maar leuke mensen.

JP kookt met liefde voor de zee. Met lokale dagverse producten en met aandacht voor het seizoen. Onze wijnen zijn zorgvuldig geselecteerd en sluiten perfect aan bij de gerechten.

Geen liefhebber van of zin in wijn? Dat kan.

Werp eens een blik op onze waterkaart en laat je verrassen.

Wij gaan er alles aan doen om ervoor te zorgen dat jij je hier als een vis in het water voelt.

Of je nu komt voor een uitgebreid diner, een mooi glas bubbels met een oestertje, een wijntje met een hapje of gewoon voor de gezelligheid met een glaasje fris?

Schuif gezellig aan, proef, lach & geniet – en kom vooral nog een keer terug.

Vinnen we leuk ;-)

Liefs,
Team VIN

Heeft u een allergie? Meld het ons.



Desembrood uit Etten-Leur, zeekraalboter, extra Vierge Olijfolie 7.00

SOEPEN

Bisque	15.00
van Hollandse garnalen, desembrood, rouille	
Thom Kha Kai	
Vegetarisch	8.00
Kip	10.00
Gamba's	15.00

OESTERS, KAVIAAR EN KREEFT

	3 stuks	6 stuks
Creuse (Nederland)	11.00	21.50
Mór (Ierland)	15.00	29.00
Oesterij Speciaal (Nederland)	14.00	27.00
Oesterproeverij (combinatie van bovenstaande 3)	13.00	25.00
Keuze uit: puur (citroen en peper), rozenazijn, kalamansiparels		
Royal Belgian Platinum Caviar (10 gram)		36.00
blini, crème fraîche, bieslook		
Canadese kreeft (450 – 500 gram)		
½ koude, looksaus en cocktailsaus		25.00
½ gekookt of gegrild met look		28.00
1/1 gekookt of gegrild met look		46.00

VOORGERECHTEN VIS

Hollandse Garnalencocktail
tomaat, little gem, cocktailschuim, kalamansiparels

Schelpjes
vongole, kokkels, mosselen, verse look, peterselie, witte wijn

Krokettencombi
garnaal, kreeft, daarbij limoengel, limoenmayo en wakamé

Schotse zalm
huisgemarineerd in Dutch Courage Dry Gin, blini's, crème fraîche
extra: een flinke toef Royal Belgian caviar + 15.00

Bordje gezelligheid
cocktailgarnalen met looksaus, kroketje van kreeft, gemarineerde zalm met blini en crème fraîche, 2 oesters
extra: ½ koude kreeft met espuma van cocktailsaus + 25.00

VOORGERECHTEN VLEES/VEGETARISCH

Bief tataki
ponzusaus, sesam

Gerookte Rib-Eye
krokant desembrood, honingmeloen en sinaasappelbalsamico

Ambachtelijke kaaskroketjes
little gem, gelei van kweeper

19.00

18.50

18.00

18.00

22.50

18.00

14.00

12.00



Gegrilde zeebaars
gerookte Hollandaisesaus

Gebakken gevlinderde Dorade
bagna cauda en kappertjes

Zeewolf uit de oven
citroen-dille saus

Vangst van de dag

Bouillabaisse
garnalenbisque, mosselen, gamba, zeewolf, kokkels

Warme fruits de mer
½ kreeft, mosselen, gamba's, kokkels, look, witte wijn, peterselie

Surf 'n Turf
gegrilde tournedos (120 gram) en 3 gamba's
variatie: in plaats van gamba's ½ kreeft + 15.00

28.00

26.50

24.00

25.00

27.00

39.00

38.00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.

HOOFDGERECHTEN VLEES

Tournedos (180 gram)
van de grill, kalfsjus met Oud Bruin, crispy seaweed

Short Ribs
sweet & spicy BBQ saus

Maishoen
gevuld met paddenstoelen en kruiden, daarbij dragonjus

VEGETARISCH

Quiche
blue d’auvergne, peer, amandel

EXTRA’S

Friet met mayonaise
Groene asperges
Zeekraal

39.00

32.00

24.00

21.00

6.00

8.00

7.00



Lemon, lime, limoncello
citroensorbetijs, mousse van limoen, shotje limoncello van Zuidam

Dubai dessert
chocolade, pistache

Cheesecake
aardbei en huisgemaakt ijs
tip: lekker met een aardbeien likeur van Zuidam 5.75

Dessertwijn:
Boxheimerhof Huxelrebe Auslese, per glas

DESSERTS

11.50

14.00

12.00



8.00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.



VIN

2025

