



VIN

2025

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 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.



Ambachtelijk desembrood, zeekraalboter, 2 soorten olijfolie

8.50



VOORGERECHTEN

Bordje gezelligheid *(voor 1 persoon)*

24.50

cocktailgarnalen met looksaus, garnalenkroketje, petit four van gerookte zalm, 2 oesters, tataki van tonijn, salade met bottarga

Dubbel zo gezellig 47.00

Licht gegaarde tonijn

18.50

wakamé, gember, wasabi, salade met soja/sesamdressing

Artisanale kroketten van Hollandse garnalen

19.50

gefrituurde peterselie, citroen, limoenmayo

Schelpjes

19.50

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

Zalmtrio

22.50

koud gerookt Schwarzwalders stijl, gemarineerd met duinbloemen, warm gerookte petit four

Hollandse garnalencocktail

19.50

little gem, cocktailschuim, kalamansiparels

Royal Belgian Platinum Kaviaar

29.50

blini's, crème fraîche met bieslook

Bief tataki

19.50

ponzu, sesam

Ambachtelijke kaaskroketjes

17.50

salade met mosterddressing, geleï van kweeper

Onze bekroonde Griekse olijfolie voor thuis?

1/2 liter 17.= of 1 liter 32.=

∞
OESTERS

	3 stuks	6 stuks	9 stuks
Creuse (Nederland) <i>verfijnd, ziltig, citrusachtig</i>	12.00	23.50	34.00
Utah Royale (Frankrijk) <i>delicaat, nootachtig</i>	17.25	34.00	50.00
Mór (Ierland) <i>zacht en romig, allemansvriend</i>	17.25	34.00	50.00
Oesterproeverij <i>combinatie van bovenstaande drie</i>	15.50	30.50	44.50

Begeleid door citroen, rozenazijn en kalamansi parels

∞
SOEPEN

Bisque <i>van Hollandse garnalen, desemtoast, rouille</i>	16.50
Velouté van knolselderij <i>gamba's en lente-ui</i> <i>eventueel vegetarisch 9.00</i>	14.00



∞
HOOFDGERECHTEN VIS

Rode mul <i>VIN's antiboise</i>	29.00
Bouillabaisse <i>garnalenbisque, mosselen, gamba, vongole, stukje vis, kokkels, toast, rouille</i>	29.50
Seafood Platter (per 2 personen) <i>3 soorten gebakken vis, gamba's, 2 koude sauzen</i>	p.p. 37.50
Kabeljauw uit de oven <i>saus van graanmosterd</i>	28.50
Pasta vongole <i>citroen, peterselie, witte wijn</i>	25.50
Gegrilde zeebaars <i>gerookte Hollandaisesaus</i>	29.50
Hele gekookte kreeft (450-500 gram) <i>geclarifieerde boter en zeekraal. ½ kreeft 29.50</i>	56.00
Vangst van de dag	28.00
Warme fruits de mer <i>½ kreeft, mosselen, gamba's, kokkels, vongole, witte wijn, peterselie, zeekraal</i>	46.00
Surf 'n Turf <i>gebakken stukje tournedos en 3 gamba's</i> <i>variatie: in plaats van gamba's een ½ kreeft +19.00</i>	39.50

Ben je op zoek naar een Private Dining ruimte voor een lunch of diner met familie, vrienden of collega's? Zoek dan niet verder en laat ons je informeren over de uitgebreide mogelijkheden.

Zin in een visje dat niet op de kaart staat? Meld het ons drie dagen vooraf en wij halen het vers voor je in huis! (dat geldt ook voor vlees- en vegetarische gerechten)



HOOFDGERECHTEN VLEES / VEGETARISCH

Gegrilde tournedos
van regiorund, champignonsaus

42.00

Pappadum
met geroerbakte groenten en yuzu

24.00



EXTRA'S

Friet met mayonaise
Groene asperges uit de oven
Kort gebakken zeekraal
Fijngesneden little gem salade met citrusdressing

6.50

8.50

7.50

5.50



Tiramisu
met passievrucht
lekker met vanille likeur van Zuidam 6.00

13.50

Caprizio
roomijs gevuld met karamelsaus overgoten met witte chocolade en amandel
lekker met butterscotch likeur van Zuidam 6.00

13.50

Frambozencheesecake
met coulis en kletskep van framboos
lekker met framboise likeur van Zuidam 6.00

13.50

Tartufo
Al limoncello
lekker met VIN's limoncello 7.50

13.50

Affogato
2 bolletjes vanille ijs en espresso
lekker met café likeur van Zuidam 6.00

8.50

Kaasplankje deluxe
*Valdeón uit Spanje, Mimolette uit Frankrijk, Brugge Oud uit België,
Boer'n Trots geitenkaas uit Nederland, gerookte kloosterkaas uit Denemarken
crackers, chutney, pecannoten*

19.00

Lekkers bij de desserts

Ratafia de Champagne (glas) 10.00

Boxheimerhof Huxelrebe Auslese (glas) 8.00

Pinneau Charantes rood (glas) 9.00

Bacalhôa Moscatel Roxo De Setúbal 5 Anos (glas) 12.00

Port, Fonseca, Ruby (glas) 5.50

Port, Fonseca, LBV (glas) 8.00

Port, Fonseca, 10Y, Tawny (glas) 12.00

Corte Giara Recioto (fles 50 cl) 69.00

LAZY SUNDAY MENU 49.50

Laat je op zondag 3 gangen lang verrassen door onze chef.



VIN

2025

