



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

24.50

cocktailgarnalen met looksaus, garnalenkroketje, gerookte zalm met blini en crème fraîche, 2 oesters

Koud gerookte zalm met wasabi en zee-alg

19.75

gerookt door het Vishuis uit België met blini's en crème fraîche

Uitgerookt

22.00

zalm, paling en heilbot, salade met vinaigrette op basis van gerookte bonito azijn

Hollandse garnalenkroketten

18.75

limoenmayo en salade met citrusvinaigrette

Schelpjes

19.50

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

Hollandse garnalencocktail

19.50

tomaat, little gem, cocktailschuim, kalamansiparels

Halve koude kreeft

27.00

looksaus

Royal Belgian Platinum Caviar

36.00

blini's, crème fraîche met bieslook

Bief tataki

19.50

ponzu, sesam

Ambachtelijke kaaskroketjes

15.00

little gem, gelei van kweepeer

*Onze olijfolie is ook per fles te koop.
Check onze inspiratietafel voor meer leuke cadeaus.*

∞

OESTERS

	3 stuks	6 stuks	9 stuks
Creuse <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
<i>Begeleid door citroen, rozenazijn en kalamsiparels</i>			

∞

SOEPEN

Bisque <i>van Hollandse garnalen, desenttoast, rouille</i>	
Thom Kha Kai <i>gamba's en shiitake</i> <i>eventueel vegetarisch</i> 9.00	



∞

HOOFDGERECHTEN VIS

Bouillabaisse <i>garnalendisque, mosselen, gamba, vongole, heilbot, kokkels, toast, rouille</i>	29.50
Gebakken dorade <i>lauwwarme olie van prei</i>	28.00
Hele gekookte kreeft (450-500 gram) <i>geclarifieerde boter</i>	49.00
Vangst van de dag	27.00
Pasta vongole	24.00
Heilbot uit de oven <i>zwarte looksaus</i>	28.00
Gegrilde zeebaars <i>gerookte Hollandaisesaus</i>	29.50
Warme fruits de mer <i>½ kreeft, mosselen, gamba's, kokkels, vongole, look, witte wijn, peterselie, zeekraal</i>	42.00
Surf 'n Turf <i>gebakken stukje tournedos en 3 gamba's</i> <i>variatie: in plaats van gamba's ½ kreeft + 15.00</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, dragonjus, crispy seaweed

42.00

Vegetarisch hoofdgerecht
wij leggen graag de mogelijkheden uit

24.00

EXTRA'S

Friet met mayonaise
Groene asperges
Zeekraal

6.00

8.00

7.00



DESSERTS

Crème Brulée
met sinaasappel en kaneel
orange likeur van Zuidam 6.50

13.00

Panna Cotta
bigarreaux en amarena kersen
cherry likeur van Zuidam 5.75

13.50

Parfait van Butterscotch
gezouten karamelparels
butterscotch likeur van Zuidam 5.75

14.00

Affogato
2 bolletjes vanille ijs en espresso

7.50

Espresso Martini
bereid met koffielikeur van Zuidam

11.00

Kaasplankje deluxe
*Cabralesblauw 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)
Boxheimerhof Huxelrebe Auslese (glas)
Pinneau Charantes rood (glas)
Bacalhôa Moscatel Roxo De Setúbal 5 Anos (glas)
Port, Fonseca, Ruby (glas)
Port, Fonseca, LBV (glas)
Port, Fonseca, 10Y, Tawny (glas)
Orte Giara Recioto (fles 50 cl)

10.00

8.00

9.00

12.00

5.50

8.00

12.00

69.00

Woensdag Fête des crevettes, 2 gangen garnalenmenu voor 39.50
(uit te breiden met Pink Parfait voor 9.00)

Donderdag schol- en scharavond, hoofdgerecht voor 25.00

Zondag 3 gangen proeverijmenu voor 49.50

Alleen op reservering. Menu's alleen per tafel.



VIN

2025

