

Chef's Selections - April

3 Gangen Keuzemenu - 36.75

voorgerecht óf tussengerecht - hoofdgerecht - nagerecht

4 Gangen Keuzemenu - 45.00

voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - nagerecht

* gerechten van het menu zijn ook los te bestellen *



HOTEL - RESTAURANT
HUIS VERMEER

Voorgerechten

Kabeljauw

dragon - bulgur - ras el hanout

Kalf

pastrami - knolselderij - ponzu

Rode Biet (V)

geitenkaas - sponscake - zwarte olijf

Tussengerechten

Langoustine

hazelnoot - paprika - koffie - bisque

Lam

zwezerik - sinaasappel - mosterd

Hoofdgerechten

Zeebaars & Zeebaars

venkel - doperwten - bergamot - munt

Black Angus

sukade - bundelzwam - witlof - laurier

Wortel & Amandel (V)

aardappel - limoenblad - anijs

Dessertgerechten

Kokos

limoen - rijst - gember - malibu

Pomegranate

honing - granaatappel - witte chocolade

Kaasplank

4 verschillende kazen van "Kaashandel De Brink"

Ook heerlijk bij het dessert.. een glas port uit ons uitgebreide **Graham's Port** assortiment



Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!

A la Carte - Diner

Voorgerechten

Soep van de Dag	7
Carpaccio van Rund <i>met Pestomayonaise, Pijnboompitjes & Parmezaanse Kaas</i>	11
Huisgerookte Zalm & Sashimi van Tonijn <i>met Wakamé, Suki-Yaki, Wasabi mayonaise & Wasabi Sushi</i>	13
Reuzengamba's - Ongepeld <i>4 stuks - in Knoflook gebakken met huisgebakken Kaas-Uibrood</i>	13
Half Dozijn Oesters - "Fines de Claires No. 3", Frankrijk <i>6 stuks - Naturel</i>	17
Proeverij Oesters - "Fines de Claires No. 3", Frankrijk <i>4 stuks - 1x Zuring, 1x Gazpacho, 1x Gin & Komkommer & 1x Oesters Gemarineerd</i>	14
Visplateau Vermeer - vanaf 2 personen	19 p.p.

4 Ongepelde Reuzengamba's met Kaas-Uibrood, 4 Naturel Oesters "Fines de Claires No. 3", Huisgerookte Zalm, Sashimi van Tonijn, Wasabi Mayonaise, Wasabi Sushi, Wakamé & Suki-Yaki

Hoofdgerechten

Visvangst <i>met een begeleidende saus</i>	22
Eendenborst <i>gebakken borst met een jus van Madeira</i>	23
Tournedos <i>met een jus van rode Wijn</i>	27
& Gebakken Eendenlever <i>wanneer u uw vleesgerecht extra cachet wilt geven</i>	+ 6

** Bovenstaande hoofdgerechten kunt u kosteloos aanvullen met extra Salade- én/of Aardappelgarnituur, geeft u dit gerust aan bij de bediening **

Dessertgerechten

Chocolade Soufflé "Vermeer" <i>met Bosvruchtencompôte & roomijs van Vanille</i>	9
Bananenmousse <i>met Koffie-Crumble & roomijs van Citroengras</i>	8
Kaasplank <i>5 verschillende kazen van "Kaashandel De Brink"</i>	10

Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!

- Lunch -

Salades & Boerenlandbrood

Salade met Huisgerookte Zalm & gebakken Gamba's	13.5
<i>met Crème Fraîche & Suki-Yaki</i>	
Salade Kalfspastrami	13.5
<i>met Truffelmayonaise & Knolselderij</i>	
Steak Salade Vermeer	16
<i>met rosé gebakken Biefstuk, Ketjap & Knoflookmayonaise</i>	
Vegetarische Salade (V)	12
<i>met Bleu d 'Auvergne, Quinoa, groene Appel & Gember</i>	
Ouderwetse Kroketten	8
<i>2 stuks, op Boerenlandbrood, met Mosterd & Roomboter</i>	
Boerenlandbrood met Huisgerookte Zalm	12
<i>met Crème Fraîche & Suki-Yaki</i>	
Boerenlandbrood met Carpaccio van Rund	9.5
<i>met Pestomayonaise, Pijnboompitjes & Parmezaanse Kaas</i>	
Steak Sandwich Vermeer	16
<i>rosé gebakken Biefstuk op Boerenlandbrood met Ketjap & Knoflookmayonaise</i>	
Boerenlandbrood uit de Oven (V)	11
<i>met Geitenkaas, Gerookte Amandelen & Honing</i>	

Chef's Selections

2 of 3 - Gangen Verrassingslunch 29.50 / 36.75
Onze keukenbrigade verrast u graag met een prachtig culinair Voor-, Hoofd- en/of Nagerecht

Desserts

Bananenmousse	8
<i>met Koffie-Crumble & roomijs van Citroengras</i>	
Kaasplank	10
<i>van "Kaashandel De Brink" – 5 verschillende kazen</i>	
Chocolade Soufflé "Vermeer"	9
<i>met Bosvruchtencompôte & roomijs van Vanille</i>	

Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!

- Lunch -

Soep

Soep van de Dag 7
met Boerenlandbrood

Visplateau Vermeer – vanaf 2 personen 19 p.p.

4 Ongepelde Reuzengamba's met Kaas-Uibrood, 4 Naturel Oesters "Fines de Claires No. 3", Huisgerookte Zalm, Sashimi van Tonijn, Wasabi Mayonaise, Wasabi Sushi, Wakamé & Suki-Yaki

Lunch Specials

Rode Biet & Geitenkaas (V) 8

met zwarte Olijf, Geitenkaas & Sponscake

Huisgerookte Zalm & Sashimi van Tonijn 13

met Wakamé, Suki-Yaki, Wasabi mayonaise & Wasabi Sushi

Half Dozijn Oesters – " Fines de Claires No. 3 ", Frankrijk 17

6 stuks – Naturel

Proeverij Oesters - " Fines de Claires No. 3 ", Frankrijk 14

4 stuks - 1x Zuring, 1x Gazpacho, 1x Gin en Komkommer & 1x Oesters Gemarineerd

Reuzengamba's - Ongepeld 13

4 stuks - in Knoflook gebakken met huisgebakken Kaas-Uibrood

Visvangst 19

met begeleidende saus

Langoustine 12

met Hazelnoot, Paprika, Koffie & Bisque

Lamszwezerik 12

met Sinaasappel & Deventer Mosterd

Biefstuk in Jus (óf extra Pikant) 16.5

met witte Boterhammetjes

Bijgerechten

Gemengde Salade óf Friet met Mayonaise (V) 2

Gebakken Eendenlever 6