

Huis Vermeer bestaat 5 jaar !

- Chef's Selections - Jubileum Editie - November -

Onze selectie van de beste, mooiste, en meest verrassende gerechten van de afgelopen 5 jaar

	3 Gangen Menu	-	36.95
	4 Gangen Menu	-	45.00
Jubileum Menu:	5 Gangen Menu	-	54.50 50.00

- Mosselen – Marbré – Zeebaars & Coquille – Fazant – Wortel -

Meergranen Desem Brood - met Roomboter, Olijfolie, geroosterde Pitten & Kruidenzout - 1 p.p.

Mosselen

oude kaas | tijm | zeewier | hollandse garnalen

Marbré

gildehoen | serranoham | eendenlever | rode wijn reductie

Zeebaars & Coquille

sepiakroepoek | bataat | doperwt | pistache | sereh

Fazant

aardappel | zuurkool | rookworst | gevogeltejus

Wortel

pompoen | gember | geelwortel | watermunt

Kaasplank

4 verschillende kazen van "Kaashandel De Brink"

SEAFOOD

Visplateau Vermeer - vanaf 2 personen

19 p.p.

8 ongepelde Gamba's | Kaasbrood | Citroenmayonaise | 4 Oesters "Fines de Claires No. 3"

Huisgerookte Zalm | Sashimi van Tonijn | Wasabimayonaise

Wasabi Sushi | Wakamé Zeewier | Suki-Yaki

Maak uw plateau helemaal compleet met de volgende items:

+ Extra Oester	+ 3 p/s
+ Sardines in Olijfolie	+ 10
+ 4 Gebakken Reuzengamba's	+ 12
+ Bakje frietjes met Mayonaise	+ 2

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

à la Carte

Arrivé

Meergranen Desem Brood	1 p.p.
<i>met Roomboter, Olijfolie, geroosterde Pitten & Kruidenzout</i>	
Oesters – “ Fines de Claires No. 3 ”, Frankrijk	9 / 17
<i>3 stuks / 6 stuks</i>	

Voorgerechten

Soep van de Dag	7
Pastinaak (Vegetarisch)	9
<i>met een bonbon van Bleu d’Auvergne, Amandelen & ijs van Deventer Mosterd</i>	
Huisgerookte Zalm & Sashimi van Tonijn	13
<i>met Wakamé, Suki-Yaki, Wasabi Mayonaise & Wasabi Sushi</i>	
Ongepelde Reuzengamba’s - Warm	12
<i>4 stuks - in Knoflook gebakken met Kaasbrood</i>	
Carpaccio van Rund	11
<i>met Pestomayonaise, Pijnboompitjes & Parmezaanse Kaas</i>	
Voorgerechten van het Jubileum Menu	v.a. 10

Hoofdgerechten

Truffelrisotto (Vegetarisch)	21
<i>met Anijspaddenstoelen, Zuurkoolschuim & verse Truffel</i>	
Visvangst	22
<i>met een begeleidende saus</i>	
Duo van Hert	26
<i>zacht gegaarde wang, gebakken biefstuk & een jus van Brand Porter</i>	
Tournedos	27
<i>met een jus van rode Wijn</i>	
Hoofdgerechten van het Jubileum Menu	v.a. 22

& Gebakken Eendenlever	+ 8
& Frietjes met Mayonaise	+ 2

Dessertgerechten

Chocolade	8
<i>met Aceto Balsamico, rode Biet & Bramen</i>	
Limoenblad	8
<i>met Karamel, Cepes, Dennentakken & Hazelnoot roomijs</i>	
Kaasplank	10
<i>5 verschillende kazen van “Kaashandel De Brink”</i>	

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

Lunch

Soep, Salades & Boerenlandbrood

Soep van de Dag <i>met Boerenlandbrood</i>	7
Pastinaak (Vegetarisch) <i>met een bonbon van Bleu d'Auvergne, Amandelen & ijs van Deventer Mosterd</i>	9
Vegetarische Salade (Vegetarisch) <i>met Geitenkaas, geroosterde Pitten, Honing & Appel</i>	12
Salade met Huisgerookte Zalm & gebakken Gamba's <i>met Crème Fraîche & Suki-Yaki</i>	14
Steak Salade Vermeer <i>met rosé gebakken Biefstuk, Ketjap & Knoflookmayonaise</i>	16.5
Ouderwetse Kroketten <i>2 stuks op Boerenlandbrood met Mosterd</i>	8
Boerenlandbrood met Huisgerookte Zalm <i>met Crème Fraîche & Suki-Yaki</i>	12
Boerenlandbrood met Carpaccio van Rund <i>met Pestomayonaise, Pijnboompitjes & Parmezaanse Kaas</i>	9.5
Steak Sandwich Vermeer <i>rosé gebakken Biefstuk op Boerenlandbrood met Ketjap & Knoflookmayonaise</i>	16.5
Biefstuk in Jus (óf extra Pikant) <i>met boerenlandbrood</i>	16.5

Bijgerechten

<i>Gemengde Salade óf Frietjes met Mayonaise</i>	2
<i>Gebakken Eendenlever</i>	8

Desserts

Kaasplank <i>van "Kaashandel De Brink" – 5 verschillende kazen</i>	10
Chocolade <i>met Aceto Balsamico, rode Biet & Bramen</i>	8

Huis Vermeer bestaat 5 jaar !

- Chef's Selections - Jubileum Editie - November -

Onze selectie van de beste, mooiste, en meest verrassende gerechten van de afgelopen 5 jaar

2 Gangen Lunch Menu - 29.50

3 Gangen Lunch Menu - 36.95

- De gerechten van het menu zijn ook los te bestellen -

Voorgerechten

Mosselen

oude kaas | tijm | zeewier | hollandse garnalen

Marbré

gildehoen | serranoham | eendenlever | rode wijn reductie

Hoofdgerechten

Zeebaars & Coquille

sepiakroepoek | bataat | doperwt | pistache | sereh

Fazant

aardappel | zuurkool | rookworst | gevogeltejus

Dessertgerecht

Wortel

pompoen | gember | geelwortel | watermunt

SEAFOOD

Visplateau Vermeer - vanaf 2 personen

19 p.p.

8 on gepelde Gamba's met Kaasbrood en Citroenmayonaise, 4 Oesters "Fines de Claires No3"
Huisgerookte Zalm, Sashimi van Tonijn, Wasabimayonaise, Wasabi Sushi, Wakamé & Suki-Yaki

Visvangst - met een begeleidende saus

22

Zalm & Tonijn - met Suki-Yaki, Wasabi Mayonaise & Wasabi Sushi

13

On gepelde Reuzengamba's - Warm - 4 stuks - gebakken - met Kaasbrood

12

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