

DE VELUWSE
HUYSKAMER
DINERKAART

Van 17:30 tot 21:00

OM MEE TE BEGINNEN

Veluws Huyskamer Brood

Tomaten tapenade | Pesto | Aioli

8.5

VOORGERECHTEN

Gazpacho van Tomaat

Gedroogde tomaat | Komkommer | Watermeloen | Basilicum

9.5

Huisgerookte Forel

Aardappelsalade | Bieslook | Peultjes

14.5

Tartaar van Rode Biet

Granny smith appel | Radijs | Balsamico Azijn

13.5

Buikspek

Frisse koolsalade | Ingelegde ui | Bieslook

14.5

Runder Carpaccio

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | Pittenmix | Rucola

14.5

 = Vegetarisch

 = Vegan

Voor onze gerechten maken wij zoveel mogelijk gebruik van Lokaal geteelde, Biologische ingrediënten waarbij de boer op 1 staat. Onze Chef werkt graag met Fairtrade en Seizoen gebonden producten. Voor onze menukaart gebruiken wij Tomatenpapier, dit is Nederlands gecollecteerd en duurzaam papier.

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

DE VELUWSE
HUYSKAMER
DINERKAART

Van 17:30 tot 21:00

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Zalmfilet	27.5
<i>Groene Asperges Hollandaise saus Gebakken krieltjes</i>	
Black Angus Burger	24.5
<i>Brioche Cheddarkaas Burger Relish Koolsalade Friet en mayonaise</i>	
Flat Iron Steak	29.5
<i>Bereidingen van bospeen Courgette Jus van tijd</i>	
Mais Kipfilet	28.5
<i>Chinese kool Paprika Noedels en Hoisin</i>	
Ravioli van Truffel en Bospaddenstoelen 	22.5
<i>Parmezaanse kaas Truffel saus Rucola</i>	
Bloemkoolsteak 	22.5
<i>Beurre noisette Bospeen crème Wortel</i>	

EXTRA BIJGERECHTEN

Friet & Zaanse mayonaise 	4
Dagverse Groenten 	4
Salade 	4

 = Vegetarisch

 = Vegan

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

DE VELUWSE
HUYSKAMER
DINERKAART
Van 17:30 tot 21:00

NAGERECHTEN

Crème brûlée

Vanille | Karamelkorst | Vanille ijs

9.5

Dame Blanche

Vanille ijs | Chocoladesaus | Slagroom

8.5

Blondie

Witte Chocolate | Bereidingen van rood fruit

9.5

Tiramisu

Marscapone | Lange vinger | Amaretto | Cacao

9.5

Ijscoupe

2 bollen sorbet ijs | Vers fruit

8.5

 = Vegetarisch

 = Vegan

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!