

DE VELUWSE
HUYSKAMER
DINERKAART

Van 17:30 tot 21:00

OM MEE TE BEGINNEN

Veluws Huyskamer Brood  **8.5**
Tomaten tapenade | Pesto | Aioli

VOORGERECHTEN

Pompoensoep  **9.5**
Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | Pittenmix | Rucola

Duo van vis **14.5**
Huisgerookte zalm | Tataki van tonijn | Wakame | Wasabi | Ponzu

Tataki van Watermeloen  **13.5**
Wakame | Sesammayonaise

Buikspek **14.5**
Frisse koolsalade | Ingelegde ui | Bieslook

Runder Carpaccio **14.5**
Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | Pittenmix | Rucola

 = **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

Zalmfilet	27.5
<i>Beurre-blancsaus Pastinaak Pompoen</i>	
Runderbiefstuk	29.50
<i>Jus van rode wijn met tijm Crème van knolselderij Bospeen</i>	
Dry-aged rode biet 	20.50
<i>Vegan jus Bospeen Pastinaak</i>	
Gildehoender filet	27.50
<i>Witlof Saus van savora-mosterd Pastinaak</i>	
Gnocchi 	22.5
<i>Pompoen Saus van vadouvan Gepofte cherrytomaat</i>	

EXTRA BIJGERECHTEN

Friet & Zaanse mayonaise 	4
Dagverse Groenten 	4
Salade 	4

 = Vegetarisch

 = Vegan

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!



DINERKAART

Van 17:30 tot 21:00

NAGERECHTEN

Crème brûlée

Vanille | Karamelkorst | Vanille ijs

9.5

Dame Blanche

Vanille ijs | Chokoladesaus | Slagroom

8.5

Appeltaartje

Karamelsaus | Ijs van kaneel

9.5

Tiramisu

Marscapone | Lange vinger | Amaretto | Cacao

9.5

Trifle van chocolade

Gezouten karamel | Bastogne crunch

8.5



= Vegetarisch



= Vegan

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!