



DE VELUWSE
HUYSKAMER

DINERKAART

Van 17.30 tot 21.00

OM MEE TE BEGINNEN

Huyskamer brood geserveerd met drie smeersels 5.5

VOORGERECHTEN MET VLEES

Rilette van gekonfijte fazant 11.5

Schuim van zuurkool, gel van appel met PX sherry en krokantje van pastinaak

Carpaccio van Veluws hert 13.5

Gekarameliseerde geitenkaas en grove mosterd

VOORGERECHTEN MET VIS

Zeeduivel carpaccio 13.5

Crème van gepofte peen, zoetzure bloemkool en een dressing van Ras el Hanout met soja

Zalm huisgerookt 13.5

Met gefermenteerde groenten en Sriracha mayonaise

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Tartaar van rode biet met Brica Feda schapenkaas  8.5

Loempia met fenegriek kaas  10.5

Duxelles met chutney van peer en kardemom

SOEP

Soep van aardpeer & salie 7

Met brunoise van boerenham en schuim van parmezaan

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!



DE VELUWSE
HUYSKAMER

DINERKAART

Van 17.30 tot 21.00

HOOFDGERECHTEN MET VLEES

- | | |
|---|-------------|
| Rouleau van sukade met rosé gegrilde flanksteak
<i>Rode kool en aardappel mousseline</i> | 28.5 |
| Spies van diamanthaas gegrild op onze Green Egg
<i>Met Oosterse saté saus en zoetzure taugé</i> | 25.5 |
| Burger van Edelhert
<i>Op Brioche brood met compote van rode ui en uitgebakken spek</i> | 25 |

HOOFDGERECHTEN MET VIS

- | | |
|--|-------------|
| Op de huid gebakken zeebaars
<i>Met chili rub, limoenboter en aardappel mousseline</i> | 22.5 |
|--|-------------|

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

- | | |
|---|-------------|
| Bonbon van groene kool 
<i>Gevuld met mascarpone, noten, crème van rode biet, hartige kletskep en aardappel mousseline</i> | 22.5 |
| Oosterse noodles 
<i>Met gewokte groenten en tofu</i> | 19.5 |

EXTRA BIJGERECHTEN

- | | |
|-------------------------------------|------------|
| Friet & Zaanse mayonaise | 3.5 |
| Dagverse groenten | 3.5 |
| Salade | 3.5 |

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!



DINERKAART

Van 17.30 tot 21.00

NAGERECHTEN

Banaan brûlée

Met crème van bruine rum en gebrande hazelnoot

8

Trifle van witte chocolademousse

Met Oreo en Baileys

8.5

Mousse van huisgemaakte Limoncello

Crumble van Bastonge

8.5

Speculaas panna cotta

Met rood fruit en saus van pure chocolade

7.5

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!