



DINERKAART

Van 17:30 tot 21:00

OM MEE TE BEGINNEN


Veluws Huyskamer Brood  8.5
Tomaten tapenade | Pesto | Aioli

VOORGERECHTEN

Knolseldej Paddenstoelen Soep  9.5
Knolselderij | Gebakken Paddenstoelen

Huisgerookte Forel 14.5
Verskillende Bereidingen van Pompoen | Bieslook

Steak Tartaar 14.5
Wasabi | Radijs | Bosui

Burrata  13.5
Tomaat | Basilicum | Balsamico

Buikspek 14.5
Koolsalade | Bieslook | Meloes Ui



= Vegetarisch

= Vegan

Wij maken voor onze gerechten 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!



DINERKAART


Van 17:30 tot 21:00

HOOFDGERECHTEN

Black Angus Hamburger <i>Briochebrood Burgerrelish Cheddarkaas Friet</i>	24.5
Runderbiefstuk <i>Hasselback Aardappel Pepersaus Groene Asperge</i>	29.5
Langzaam Gegaarde Eendenborst <i>Jus van Sinaasappel Witlof</i>	28.5
Gebakken Zalmfilet <i>Saus van Dille Bimi</i>	27.5
Pompoen Ravioli  <i>Kerrie saus Pittenmix</i>	22.5
Dry-Aged Rode Biet  <i>Vegan Jus Pastinaak Spruiten</i>	22.5

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

Tiramisu 	9.5
<i>Mascarpone Lange Vinger Amaretto Cacao</i>	
Gepocheerde Peer 	9.5
<i>Gepocheerde Peer Melkchocolade Perenijs</i>	
Gegrilde Ananas 	9.5
<i>Ananas Karamel Ijs Kardemom</i>	
Dame Blanche 	8.5
<i>Vanille Ijs Chocolade Saus</i>	
Affogato 	6.0
<i>Espresso Vanille Ijs</i>	
<i>Optie: met Licor 43</i>	+ 5.0

 = Vegetarisch
 = Vegan

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!