



DINER MENU

VAN 17:30 TOT 21:00

OM MEE TE BEGINNEN

Veluws Huyskamer Brood 
Pesto | Aioli | Tapenade

9.5

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

Truffel: Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | Pittenmix | Rucola

14

Basilicum: Basilicum mayonaise | Parmezaanse kaas | Pittenmix | Rucola

14

Aziatisch: Sriracha mayonaise | Gebakken ui | Edamame boontjes | Rucola

14

Tomatensoep  *Vegan optie beschikbaar*
Basilicum | Crème fraîche

9.5

Gerookte gele biet 
Geitenkaas | Honing | Walnoten

10.5

Zalmtartaar
Avocado | Ponzu gel | Wasabi cracker

14.5

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

HOOFDGERECHTEN

Runderbiefstuk	29.5
<i>Jus van rode wijn met tijm Beukenzwam Asperge Aardappel mousseline</i>	
Zeebaarsfilet	26.5
<i>Beurre blanc saus Peterselie Fregola Wortel crème</i>	
Polderhoen	26.5
<i>Oosterse lak Basmati rijst Asperge</i>	
Citroenrisotto 	21.5
<i>Parmezaanse kaas Edamame boontjes Munt</i>	
Steak van spitskool  	20.5
<i>Vegan jus Vegan harissa mayonaise Gerookte amandel</i>	

EXTRA BIJGERECHTEN

Friet met Zaanse mayonaise 	4
Dagverse groenten 	4
Groene salade 	4

DESSERTS

Crème brûlée	9.5
<i>Limoen Karamelkorst Vanille-ijs</i>	
Dame Blanche	8.5
<i>Chocoladesaus Slagroom Vanille-ijs</i>	
Brownie	9.5
<i>Karamelsaus IJs van gezouten karamel</i>	
Tarte tatin	9.5
<i>Karamel saus Karamel ijs</i>	
Rood fruit shortbread	10.5
<i>Rood fruit coulis Framboos sorbetijs</i>	

Voor onze gerechten maken wij zoveel mogelijk gebruik van lokaal geteelde, biologische ingrediënten, waarbij de boer op nummer één staat.
Onze chef werkt graag met Fairtrade- en seizoensgebonden producten.

 = Vegetarisch |  = Veganistisch

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!