

DINERKAART

VAN 17:30 TOT 21:00 UUR

Welkom bij de Veluwse Huyskamer!

In de Veluwse Huyskamer werken we met verse, lokale producten en de smaken van het seizoen. Daarom houden we onze menukaart bewust compact, zodat ieder gerecht met zorg en aandacht wordt bereid.

Wij wensen u een heerlijke avond en een smakelijk diner.

Heeft u een allergie of dieetwens? Overleg alstublieft met een medewerker

OM MEE TE BEGINNEN

VELUWS HUYSKAMER BROOD

Pesto | Aioli | Tapenade

9.5



DE VELUWSE
HUYSKAMER

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* 9.5
Basilicum | Crème fraîche

GEROOKTE GELE BIET  10.5
Geitenkaas | Honing | Walnoten

ZALMTARTAAR 14.5
Avocado | Ponzu gel | Wasabi cracker

HOOFDGERECHTEN

KOGELBIEFSTUK 29.5
Jus van rode wijn met tijm | Beukenzwam | Asperge | Aardappel mousseline

ZEEBAARSFILET 26.5
Beurre blanc saus | Peterselie | Fregola | Wortel crème

POLDERHOEN 26.5
Oosterse lak | Basmati rijst | Asperge | Sesamzaad

CITROENRISOTTO  21.5
Parmezaanse kaas | Edamame boontjes | Munt

STEAK VAN SPITSKOOL  **VEGAN** 20.5
Vegan jus | Vegan harissa mayonaise | Gerookte amandel | Crème van pastinaak

BIJGERECHTEN

FRIET MET ZAAANSE MAYONAISE  4

DAGVERSE GROENTEN  4

GROENE SALADE  4



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE Limoen Karamelkorst Vanille-ijs	9.5
DAME BLANCHE Chocoladesaus Slagroom Vanille-ijs	8.5
BROWNIE Karamelsaus IJs van gezouten karamel	9.5
TARTE TATIN Karamelsaus Karamel ijs	9.5
ROOD FRUIT SHORTBREAD Rood fruit coulis Framboos sorbetijs	10.5

Naast het dessert menu hebben wij ook een **volledig glutenvrij en vegan** dessert beschikbaar voor €12,50, vraag hiernaar bij onze medewerkers.



= Vegetarisch



= Veganistisch

