


STARTERS

TOMATENSOEP	6.00
Kaas, room en gehakt	
MOSTERDSOEP (OOK  MOGELIJK)	6.00
Bosui en crumble van droge worst	
SOEP VAN DE DAG	6.00
Vraag één van onze medewerkers	
BROODPLANKJE 	6.00
Diverse soorten brood met kruidenboter en huisgemaakte aioli	
GEITENKAAS 	8.75
Met gemarineerde bietjes, couscous en een perenvinaigrette	
HUISGEMAAKTE CARPACCIO	9.75
Gemengde sla, pittenmix, gemarineerde zilveruitjes, cherrytomaatjes, crème van oude kaas en sjalottenmayonaise	
VITELLO TONNATO	9.75
Dungesneden kalfsmuis, tonijnmayonaise, gedroogde kappertjes en kruidige cherrytomaatjes	
DUO VAN GEROOKTE PALING & ZALM	11.00
Zoetzure komkommer, radijs en mierikswortelcrème	

MAALTIJDSALADES

SALADE GEITENKAAS 	13.50
Gemengde salade met geitenkaas, couscous, gemarineerde bietjes en een perenvinaigrette	
SALADE CARPACCIO	13.50
Gemengde salade met carpaccio, pittenmix, gemarineerde zilveruitjes, cherrytomaatjes, crème van oude kaas en sjalottenmayonaise	
SALADE GAMBA	13.50
Lauwwarm gemengde salade met in knoflook gebakken gamba's, taugé, peultjes en Thaise mangovinaigrette	

Salades worden geserveerd met gemarineerd en geroosterd brood.

HOOFDGERECHTEN

VLEES

SPIES VAN GEMARINEERDE KIP 19.50

Met satésaus, gebakken uitjes en kroepoek

HUISGEMAAKTE SPARERIBS MET KNOFLOOKSAUS 19.50

- 1) Zoete berenburgstroop marinade
- 2) Licht pittige smokey BBQ-marinade

LANGZAAM GEGAARDE EN KROKANT GEBAKKEN BUIKSPEK 19.50

Afgelakt met een honing, dubbel bier glacé, omgekeerd taartje van ui en een jus van calvados

GEBAKKEN PARELHOENDER 20.50

Omwikkeld met lardo spek, babymais vergezeld met een gevogeltejus

MIXED GRILL 20.50

Kip, ossenhaas en langzaam gegaarde buikspek met gekarameliseerde zilverui en huisgemaakte tzatziki

GEGRILDE RUMPSTEAK 22.50

Met asperges en een overheerlijke jus van stroganoff

SURF EN TURF 22.50

Gegrilde ossenhaaspuntjes met in knoflook gemarineerde gamba's geserveerd met Hollandaisesaus en een crumble van droge worst

VEERHUYS
SPECIALITEIT

LANGZAAM GEGAARDE SNOEKBAARS 19.50


Met een tomatensalsa van tomaat, ui, doperwt en kerrieolie

GEBAKKEN ZALMFILET 20.50

Geserveerd met gemarineerde asperges en een beurre noisette

GAMBA'S 21.50

In knoflookolie gebakken, taugé en peultjes afgeblust met witte wijn geserveerd met knoflooksaus

INDISCHE CURRY  18.50

met o.a. linzen en seizoensgroenten, geserveerd met naanbrood en zoetzuur

WAFEL VAN ZOETE AARDAPPEL  18.50

Met geroosterde bloemkool en puree van pastinaak

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met twee aardappeltgarnituren en een frisse salade.

VIS

VEGA