

# Huis Vermeer bestaat 5 jaar !

## - Chef's Selections - Jubileum Editie - Januari -

Onze selectie van de beste, mooiste, en meest verrassende gerechten van de afgelopen 5 jaar

	3 Gangen Menu	-	36.95
	4 Gangen Menu	-	45.00
<b>Jubileum Menu:</b>	5 Gangen Menu	-	<b>52.50</b>
	6 Gangen Menu	-	59.50

- Mossel – Kwartel – Snoekbaars – Duo van Kalf – Tiramisu – Kaasplank -

**Meergranen Desem Brood** - met Roomboter, Olijfolie, geroosterde Pitten & Kruidenzout - 1.25 p.p.

---

### Mossel

oude kaas | tijm | zeewier | hollandse garnalen

### Kwartel

aardpeer | bundelzwam | oregano | gevogeltejus

---

### Snoekbaars

bloemkool | mosterd | lardo | hazelnoot | bruine boter

### Duo van Kalf

filet & ragout | gember | sinaasappel | rode kool | specerijenjus

---

### Tiramisu

deconstructie | mascarpone | lange vingers | amaretto | koffie

### Kaasplank

4 verschillende kazen van "Kaashandel De Brink"

---

## \* \* \* SEAFOOD \* \* \*

**Visplateau Vermeer** - vanaf 2 personen

19.75 p.p.

8 on gepelde Gamba's | Kaasbrood | Citroenmayonaise | 4 Oesters van het Seizoen

Sashimi van Zalm | Mosselen | Aardappel Blini's | Crème Fraîche

Haringkaviaar | Limoengel

**Maak uw plateau hélemaal compleet met de volgende items:**

+ Extra Oester	+ 3.50 p/s
+ Sardines in Olijfolie	+ 10.00
+ 4 Gebakken Reuzengamba's	+ 13.50
+ Bakje frietjes met Mayonaise	+ 2.50

Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!

# à la Carte

## Arrivé

---

<b>Meergranen Desem Brood</b>	1.25 p.p.
<i>met Roomboter, Olijfolie, geroosterde Pitten &amp; Kruidenzout</i>	
<b>Oesters van het Seizoen - 3 stuks / 6 stuks</b>	10 / 19

## Voorgerechten

---

<b>Soep van de Dag</b>	7.50
<b>Pastinaak ( Vegetarisch )</b>	9.50
<i>met een bonbon van Bleu d'Auvergne, Amandelen &amp; Deventer Mosterd</i>	
<b>Sashimi van Huisgemarineerde Zalm</b>	12.75
<i>met Aardappel Blini's, Haring Kaviaar, Crème Fraîche &amp; Limoengel</i>	
<b>Ongepelde Reuzengamba's - Warm</b>	13.50
<i>4 stuks - in Knoflook gebakken met Kaasbrood</i>	
<b>Carpaccio van Rund</b>	11.50
<i>met Pestomayonaise, Pijnboompitjes &amp; Parmezaanse Kaas</i>	
<b>Voorgerechten van het Jubileum Menu</b>	v.a. 12.00

## Hoofdgerechten

---

<b>Truffelrisotto ( Vegetarisch )</b>	22.00
<i>met Anijspaddenstoelen, Zuurkoolschuim &amp; verse Truffel</i>	
<b>Visvangst</b>	23.00
<i>met een begeleidende saus</i>	
<b>Duo van Hert</b>	27.00
<i>zacht gegaarde wang, gebakken biefstuk &amp; een jus van Brand Porter</i>	
<b>Gans</b>	25.00
<i>met een jus van Rozemarijn</i>	
<b>Tournedos</b>	28.00
<i>met een jus van rode Wijn</i>	
<b>Hoofdgerechten van het Jubileum Menu</b>	v.a. 24.00
<i>&amp; Gebakken Eendenlever</i>	+ 8.00
<i>&amp; Frietjes met Mayonaise</i>	+ 2.50

## Dessertgerechten

---

<b>Geelwortel</b>	8.50
<i>met Pompoen, Gember, Wortel &amp; Watermuntijs</i>	
<b>Mango</b>	8.50
<i>met een crumble van Cacao, witte Chocolademousse &amp; Kokossorbetijs</i>	
<b>Kaasplank</b>	11.50
<i>5 verschillende kazen van "Kaashandel De Brink"</i>	

Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!

# Lunch

## Soep, Salades & Boerenlandbrood

---

<b>Soep van de Dag</b> <i>met Boerenlandbrood</i>	7.50
<b>Pastinaak ( <i>Vegetarisch</i> )</b> <i>met een bonbon van Bleu d'Auvergne, Amandelen &amp; Deventer Mosterd</i>	9.50
<b>Vegetarische Salade ( <i>Vegetarisch</i> )</b> <i>met Geitenkaas, geroosterde Pitten, Honing &amp; Appel</i>	12.50
<b>Salade met Huisgerookte Zalm &amp; gebakken Gamba's</b> <i>met Crème Fraîche &amp; Suki-Yaki</i>	14.75
<b>Steak Salade Vermeer</b> <i>met rosé gebakken Biefstuk, Ketjap &amp; Knoflookmayonaise</i>	16.95
<b>Ouderwetse Krokette</b> <i>2 stuks op Boerenlandbrood met Mosterd</i>	8.75
<b>Boerenlandbrood met Huisgerookte Zalm</b> <i>met Crème Fraîche &amp; Suki-Yaki</i>	12.95
<b>Boerenlandbrood met Carpaccio van Rund</b> <i>met Pestomayonaise, Pijnboompitjes &amp; Parmezaanse Kaas</i>	9.75
<b>Steak Sandwich Vermeer</b> <i>rosé gebakken Biefstuk op Boerenlandbrood met Ketjap &amp; Knoflookmayonaise</i>	16.95
<b>Biefstuk in Jus ( óf extra Pikant )</b> <i>met boerenlandbrood</i>	16.95

## Bijgerechten

---

<i>Gemengde Salade óf Frietjes met Mayonaise</i>	2.50
<i>Gebakken Eendenlever</i>	8.00

## Desserts

---

<b>Kaasplank</b> <i>van "Kaashandel De Brink" – 5 verschillende kazen</i>	11.50
<b>Mango</b> <i>met een crumble van Cacao, witte Chocolademousse en Kokossorbetijs</i>	8.50

# - Chef's Selections - Jubileum Editie - Januari -

Onze selectie van de beste, mooiste, en meest verrassende gerechten van de afgelopen 5 jaar

2 Gangen Lunch Menu - 29.95

3 Gangen Lunch Menu - 36.95

- De gerechten van het menu zijn ook los te bestellen -

## Voorgerechten

### **Mossel**

oude kaas | tijm | zeewier | hollandse garnalen

### **Kwartel**

aardpeer | bundelzwam | oregano | gevogeltejus

## Hoofdgerechten

### **Snoekbaars**

bloemkool | mosterd | lardo | hazelnoot | bruine boter

### **Duo van Kalf**

filet & ragout | gember | sinaasappel | rode kool | specerijenjus

## Dessertgerecht

### **Tiramisu**

deconstructie | mascarpone | lange vingers | amaretto | koffie

## \* \* \* SEAFOOD \* \* \*

### **Visplateau Vermeer - vanaf 2 personen**

19.75 p.p.

8 ongepelde Gamba's | Kaasbrood | Citroenmayonaise | 4 Oesters van het Seizoen

Sashimi van Zalm | Mosselen | Aardappel Blini's | Crème Fraîche

Haringkaviaar | Limoengel

---

**Oesters van het Seizoen - 3 stuks / 6 stuks**

10 / 19

**Visvangst - met een begeleidende saus**

23.00

**Sashimi van Zalm - met Aardappel Blini's, Haring Kaviaar, Crème Fraîche & Limoengel**

12.75

**Ongepelde Reuzengamba's - Warm - 4 stuks - gebakken - met Kaasbrood**

13.50

Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!