



Het Veerhuys

RESTAURANT

*~Traditie en innovatie~*

*Mooie producten, bijzondere smaken, een innovatieve franse keuken en het telkens weer verrassen van onze gasten, dat is waar ik samen met maître-sommelier Ferdie Dol en ons team iedere dag weer vol enthousiasme voor sta.*

*Met respect voor dier en natuur zoek ik naar verantwoorde topproducten, het liefst van dichtbij. Het is het verhaal van een product dat telt, het verhaal van de producent en de wijze waarop hij met zijn producten omgaat, daarbij is certificering ondergeschikt aan de passie en toewijding die iemand in zijn producten steekt.*

*Eet smakelijk*

## **Jonathan Zandbergen** **Chefkok**

### **~Menu Gastronomique~**

*Gastronomisch menu samengesteld met seizoensgerechten*

**3 gangen menu 39 euro**

**4 gangen menu 49 euro**

**5 gangen menu 59 euro**

### **~Menu Prestige ~**

*Gastronomisch menu samengesteld uit de meest luxueuze gerechten*

**6 gangen menu 75 euro**

### **~Menu de Légumes~**

*Gastronomisch menu samengesteld met voornamelijk biologische groenten*

**5 gangen menu 55 euro**

### **~Wijnarrangement~**

*Bij onze á la carte gerechten en menu's serveren wij een bijpassend wijnarrangement*

**Per glas 6,50 euro**

**Proefglas 3,50 euro**

## Voorgerechten

<b>Cepes &amp; Melba's</b>	15
Flinterdunne melba's gevuld met een ragout van cepes, kleine "flan" en salade met paddenstoelenjus	
<b>Noordzeekrab</b>	17
Als salade met avocado in krokante karamel van rode biet, Soft Shell krab en mayonaise met Vadouvan specerijen	
<b>Langoustines</b>	22
Rauw met lavendelroom en als tartaar met pompoen, komkommersap en mierikswortel	
<b>BIO ossenhaas</b>	18
Canneloni en steak tartaar van BIO ossenhaas <i>À La Minute</i> gerookt, truffelmayonaise en eendenlever in Lapsang Souchong	

## Warme tussengerechten

<b>Mozaïek</b>	16
Mozaïek van knolselderij en Butternut pompoen, crème van pompoen, wintertruffel en postelein	
<b>Kreeft</b>	22
Zacht gegaarde kreeft met crème van peterseliewortel, gerookte boter en kaviaar	
<b>Kalfswang en zwezerik</b>	19
Malse kalfswang met krokante zwezeriknootjes, spitskool, Pink fir aardappel en wintertruffel	
<b>Eendenlever <i>En Brioche</i></b>	19
In briochebrood gebakken eendenlever met truffeljus	

## Hoofdgerechten

<b>Romige granen</b>	22	
Risotto van biologische granen met aardpeer en artisjok, gebrande hazelnoot en paddenstoeltjes		
<b>Gooimeer snoekbaars</b>	18/27	
Gebakken snoekbaarsfilet met langoustine, Riso Venere, crème van artisjok, gekonfijte citroen, romige saus van langoustine en vanille		
<b>Heilbot</b>	17/26	
Met Portobello bereid, crème van gekarameliseerde pompoen romige granen en Pata negra ham		
<b>Polderhoen, Lelystad</b>	27	
Biologische boerderijkip met Pot au feu groenten, ballotine met eendenlever, truffelmousseline en saus van ceps		
<b>Reeget</b>	32	
Reebout en rugfilet onder een korstje van kruidkoek en jeneverbes knolselderij in diverse bereidingen en eigen jus met specerijen		
<b>Ossenhaas Noordehoek</b>	30	
Tournedos van biologisch Blonde d'Aquitaine rund met gesmoorde runderkaak, <i>Légumes glacés</i> en truffeljus		
A la Rossini (met brioche, verse truffel en gebakken eendenlever)		9 supp.

## Nagerechten/desserts

<b>Eendenlever-Baume kuche-macadamia-vanille</b> Een mooie overgang van hartig naar zoet	9
<b>“Noisette”</b> Fijn taartje, bonbon, roomijs en crème brulée van giandua met passievrucht en bittere chocolade	11
<b>Soufflé (ca. 20min.)</b> Romige soufflé van nougat en amandelmelk, roomijs van crunchy macadamia en karamel	11
<b>Bospeen en specerijen</b> Canneloni van bospeen en specerijen met passievruchtenmousse en tropical sorbet, soepje van Manjhari couverture	11
<b>Proeverij</b> Als parade geserveerd in drie gangen <i>* Pandanroomijs met mousse van basilicum en verse mango</i> <i>* Canneloni van bospeen en specerijen met passievruchtenmousse en manjhari couverture</i> <i>* Lychipannacotta met rozengelei, dragonfruit en granité van Hibiscus</i>	16
<b>Boerenkazen</b> met kaasgarnituur	14
<b>Sorbets en roomijs</b> Selectie van dagvers gedraaide ijssoorten	9



Het Veerhuys

RESTAURANT

## ~Menu Gastronomique~

*Gastronomisch menu samengesteld met seizoensgerechten*

### BIO ossenhaas

Canneloni en steak tartaar van BIO ossenhaas *À La Minute* gerookt, truffelmayonaise en eendenlever in Lapsang Souchong

~~~

### \*\*Noordzeekrab

Als salade met avocado in krokante karamel van rode biet, Soft Shell krab en mayonaise met Vadouvan specerijen

~~~

### \*Heilbot

Met Portobello bereid, crème van gekarameliseerde pompoen romige granen en Pata negra ham

~~~

### Polderhoen, Lelystad

Biologische boerderijkip met Pot au feu groenten, ballotine met eendenlever truffelmousseline en saus van cepes

~~~

### "Noisette"

Fijn taartje, bonbon, roomijs en crème brulée van giandua met passievrucht en bittere chocolade

3 gangen menu 39 euro

4 gangen menu 49 euro, extra gerecht\*

5 gangen menu 59 euro, extra gerecht\*\*



Het Veerhuys

RESTAURANT

## ~Menu Prestige~

*Gastronomisch menu samengesteld uit de meest luxueuze gerechten*

### Langoustines

Rauw met lavendelroom en als tartaar met pompoen, komkommersap en mierikswortel

~~~

### Kreeft

Zacht gegaarde kreeft met crème van peterseliewortel, gerookte boter en kaviaar

~~~

### Kalfswang en zwezerik

Malse kalfswang met krokante zwezeriknootjes, spitskool, Pink fir aardappel en wintertruffel

~~~

### Reegeit

Reebout en rugfilet onder een korstje van kruidkoek en jeneverbes knolselderij in diverse bereidingen en eigen jus met specerijen

~~~

### Eendenlever-Baume kuche-macadamia-vanille

Een mooie overgang van hartig naar zoet

~~~

### Proeverij

Als parade geserveerd in drie gangen

*\* Pandanroomijs met mousse van basilicum en verse mango*

*\* Canneloni van bospeen en specerijen met passievruchtenmousse en manjhari couverture*

*\* Lychipannacotta met rozengelei, dragonfruit en granité van Hibiscus*

6 gangen menu 75 euro



Het Veerhuys

RESTAURANT

## ~Menu de Légumes~

*Gastronomisch menu samengesteld uit voornamelijk biologische groenten*

### Cepes & Melba's

Flinterdunne melba's gevuld met een ragout van cepes, kleine "flan" en salade met paddenstoelenjus

~~~

### Mozaïek

Mozaïek van knolselderij en Butternut pompoen, crème van pompoen, wintertruffel en postelein

~~~

### Artisjok

Gebrande artisjok met artisjokkencrème, spinazie, gekonfijte citroen en Taggiasche olijf

~~~

### Romige granen

Risotto van biologische granen met aardpeer en artisjok, gebrande hazelnoot en paddenstoeltjes

~~~

### Proeverij

Als parade geserveerd in drie gangen

*\* Pandanroomijs met mousse van basilicum en verse mango*

*\* Canneloni van bospeen en specerijen met passievruchtenmousse en manjhari couverture*

*\* Lychipannacotta met rozengelei, dragonfruit en granité van Hibiscus*

5 gangen groente menu 55 euro