



HUIS VERMEER

Onze chefs hebben voor u een culinaire kaart samengesteld met seizoens- en streekproducten. U kunt de gerechten van onze kaart los bestellen. Tevens is het mogelijk om zelf een keuze menu samen te stellen met deze gerechten. Heeft u een allergie en / of dieetwens? Geef dit dan tijdig bij ons aan.

Afhalen of laten bezorgen?
Bel naar 0570 612826 met uw bestelling!

A P P E T I Z E R S & B I T E S

Oesters - 12,00 | 22,00

3 stuks | 6 stuks

Pimientos de Padron - 5,50 

gebakken padron pepers | grof maldon zout | za'atar kruiden

Huisgemaakte Dimsums - 8,50 

6 stuks | paksoi | wortel | rode peper | soja dip

Pata Negra - 10,50

van het Spaanse Iberico varken | extra vierge olijfolie

Kaviaar - 24,50

uit Laren (GLD) | blikje van 10gr | blini's | zure room | bieslook

Keuze Menu

3-gangen | 39,50

4-gangen | 47,50

5-gangen | 55,00

Liever een kaasplank in plaats van een zoet dessert? Hier rekenen wij € 3,50 extra voor.

Het menu is alleen per gezelschap te bestellen.

VOORGERECHTEN

Pastinaak - 12,50 

schorseneren | rode ui | amandel | deventer mosterd

Rode Poon - 13,50

sashimi | palingreductie | pompoen | zoethout | spaanse peper

Rundertataki - 14,50

van de ossenhaas | gerookte knoflook | sesam | mierikswortel

HOOFDGERECHTEN

Wilde Rijst - 22,50 

truffel | pompoen | paddestoelen

Coquilles - 24,50

mais | limoen | rode peper

Visvangst van de Dag - v.a. 23,50

aubergine | miso | paprika

Wildstoof - 24,50

bokbier | bataat | spruiten

SIDES

Zuurdesembrood - 3,50

met olijfolie, maldon zout & geroosterde pitjes

Schaaltje Friet - 4,00

met truffelmayonaise

Pimientos de Padron - 5,50

gebakken padron pepers met grof maldon zout & za'atar kruiden

DESSERTS

Karamel - 11,50

yoghurt | roze peper | passievrucht | dille

Chocolade - 12,50

pistache | 5 spices | braam

Kaasplank - 13,50

4 kazen van Kaashandel de Brink

Seafood Plateaus

Visplateau Vermeer

65

4 oesters van het seizoen, gebakken reuzengamba's, gemarineerde zalm, sardines in olijfolie van Ortiz, huisgemaakte krabsalade, hollands garnalen, zeekraal, citroenmayonaise, cocktailsaus & een bol zuurdesembrood

- op basis van twee personen -

Exclusive Visplateau Vermeer

100

hele kreeft, gebakken visvangst, 4 oesters van het seizoen, gebakken reuzengamba's, gemarineerde zalm, sardines in olijfolie van Ortiz, huisgemaakte krabsalade, hollands garnalen, zeekraal, citroenmayonaise, cocktailsaus & een bol zuurdesembrood

- op basis van twee personen -

Oesters & Cava

35

Kistje van 12 oesters, door ons met zorg geopend, inclusief een fles Cava

SEAFOOD BITES

Oesters van het seizoen - 12,00 | 22,00

3 stuks | 6 stuks

Hele Kreeft - 36,00

geserveerd met zeekraal & citroenmayonaise

Kaviaar - uit Laren (GLD) - 24,50

blikje van 10gr | blini's | zure room | bieslook

Sardines of Bonito van Ortiz - 9,50

in olijfolie, uit blik - geserveerd met een bol zuurdesembrood

Gebakken Reuzengamba's - 15,50

5 ongepelde gamba's in knoflook gebakken - met citroenmayonaise