

# MENUKAART

*Diner*



# Welkom

BIJ RESTAURANT HUIS VERMEER

Restaurant Huis Vermeer is gevestigd in de voormalige bankierswoning van de familie Vermeer. Het unieke pand leent zich perfect voor een culinaire restaurant-ervaring.

U bent van woensdag t/m zondag van harte welkom om volledig in de watten te worden gelegd door onze keuken- en bedieningsbrigade. Gezamenlijk verzorgen wij u een culinaire ervaring voor zowel de lunch, borrel, als het diner.

Onze menukaart is ingericht met prachtige verse seizoens-, en streekproducten uit de contreien van Deventer. Dagelijks verzorgt ons team een nauwkeurig samengesteld fijnproevers menu, genaamd het Chef's Menu. De gerechten in het menu zijn gebaseerd op de frans-klassieke keuken met een creatieve hint naar de nieuwe internationale keuken.

Onze sommeliers staan voor u klaar om een prachtige wijn-spijs combinatie te verzorgen. Onze wijnen - nauwkeurig geselecteerd op basis van de smaken in de gerechten - zullen u versted laten staan!

Vraagt u ons gerust ook naar onze uitgebreide, met zorg samengestelde wijnkaart.

Wij wensen u een culinaire maaltijd toe!

Team Huis Vermeer

## CHEF'S MENU

# Verrassingsmenu

Laat u verrassen door onze chef Pascal van Dijk en zijn team.  
Elke dag stellen zij een prachtig, culinair menu voor u samen met seizoens- en streekproducten.  
Heeft u een allergie en / of dieetwens? Geef dit dan tijdig bij ons aan.  
De menuprijs is inclusief meergranen zuurdesembrood en een tongstrelende amuse.  
Gezelschappen vanaf zes personen serveren wij enkel een verrassingsmenu.

### Het menu is alleen per tafel te bestellen

4-gangen | 49,50 p.p

5-gangen | 57,50 p.p.

4-gangen all-in | per twee personen | 69,50 p.p.

inclusief een bruisend aperitief, fles water,  
fles huiswijn & koffie met friandises

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


## A P P E T I Z E R S

Oesters van het Seizoen - 11,00 | 22,00

3 stuks | 6 stuks

Plateau Manchego - 5,50 

d.o.p. | 6 maanden gerijpt

Dimsums - 8,50 

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


Pata Negra - 9,50

van het Spaanse Iberico varken | extra vierge olijfolie

Gerijpte Runderlende - 12,50

4 weken gemarineerd & warm gerookt | kappertjes | radijs | paprika

## K O U D E   V O O R G E R E C H T E N

Dry-aged Rode Biet - 12,50   
groene appel | munt | crème fraîche

Sashimi van Zalm - 14,50  
ponzu | sesam | citroen | zeekraal

Steak Tartaar - 13,50  
van de ossenhaas | truffel | piccalilly | parmezaan

Terrine van Eendenlever - 17,50  
krentenbrood | port | rozijnen

## W A R M E   T U S S E N G E R E C H T E N

Vegetarische Rendang - 11,50   
kool | kokos | pandan | soya | sambal | mango

Coquilles - 18,50  
bloemkool | hazelnoot | bruine boter

Kalfszwezerik - 21,50  
geglaceerd | knolselderij | jus de veau

## Seafood Plateaus

Visplateau Vermeer - voor 2 personen - 32,50 p.p.  
oesters van het seizoen | reuzengamba's | gemarineerde zalm  
sardines in olijfolie van Ortiz | huisgemaakte tonijnsalade | hollandse garnalen | zeekraal | citroenmayonaise

Exclusive Visplateau - voor 2 personen - 50,00 p.p.  
hele kreeft | gebakken visvangst | coquilles | oesters van het seizoen | reuzengamba's | gemarineerde zalm  
sardines in olijfolie van Ortiz | huisgemaakte tonijnsalade | hollandse garnalen | zeekraal | citroenmayonaise


# Special

VOOR 2 PERSONEN

Côte de Boeuf (450gr) - voor 2 personen - 39,50 p.p.

uit onze eigen dry-age kast | 3 tot 4 weken gerijpt | bearnaise | seizoensgroenten | jus van sjalot  
geserveerd met een schaalte frieten en truffelmayonaise

## H O O F D G E R E C H T E N

Knolselderij - 21,50 

uit de zoutkorst | cantharellen | jus van knolselderij

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

seizoensgroenten | passende garnituren | begeleidende saus

Hele Kreeft - v.a. 32,50

seizoensgroenten | passende garnituren | citroenmayonaise

Tournedos - 33,50

seizoensgroenten | passende garnituren | jus van madeira

Duo van Lam - 36,50

filet | kotelet | jus van thijm

## S U P P L E M E N T

Schaaltje Frieten - 4,00 

met truffelmayonaise

Gebakken Foie Gras - 9,00

Verse Zwarte Truffel - 7,50

# D E S S E R T S

## Tartelette - 11,50

rood fruit | cremeux van yuzu | bergamot

## Honing - 12,50

verveine | karamel | zwarte truffel | vanille

## Kaasplank - 14,00

4 kazen | van Kaashandel de Brink

## Proeverij van Friandises - 10,00

9 stuks | huisgemaakt door onze patissier

## Dessert Koffie - v.a. 4,50

3 stuks | huisgemaakt door onze patissier | keuze in koffie & thee

# MENUKAART

*Lunch*



# SALADES & BROOD

ALLE SALADES WORDEN GESERVEERD MET BROOD

## Geitenkaas

salade 12,75 | boerenlandbrood 10,75  
zeewier | walnoot | honing

## Tonijnsalade

salade 13,75 | boerenlandbrood 11,75  
limoen | bieslook | cornichon

## Zalm & Gamba's

salade 14,75 | boerenlandbrood 12,75  
suki-yaki | komkommer | crème fraîche

## Dry-aged Runderlende

salade 16,75 | boerenlandbrood 14,75  
4 weken gerijpt | gemarineerd | warm gerookt | kappertjes | radijs | paprika

## Steak

salade 19,75 | boerenlandbrood 17,75  
rode ui | tomaat | truffelmayonaise

# ONZE KLASSIEKERS

## Biefstuk in Jus - 17,95

boerenlandbrood

## Biefstuk in Jus *pikant* - 18,95

boerenlandbrood

## Ouderwetse Krokette - 8,50

boerenlandbrood | deventer mosterd

## Garnalen Krokette - 12,50

boerenlandbrood | citroenmayonaise



# Voor de borrel

## Borrelplateau Vermeer - 18,75

pata negra | manchego | zalm sashimi | boquerones | olijven | bitterballen

## Borrelplateau Vermeer XL - 35,00

4 oesters | sardines in olijfolie | pata negra | manchego | zalm sashimi | boquerones  
olijven | bitterballen | vegetarische loempia's

## A P P E T I Z E R S

### Oesters van het Seizoen - 11,00 | 22,00

3 stuks | 6 stuks

### Plateau Manchego - 5,50

d.o.p. | 6 maanden gerijpt

### Dimsums - 8,50

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

### Pata Negra - 9,50

van het Spaanse Iberico varken | extra vierge olijfolie

### Gerijpte Runderlende - 12,50

4 weken gemarineerd & warm gerookt | kappertjes | radijs | paprika

# Seafood Plateaus

## VISPLATEAU VERMEER

voor 2 personen | 32,50 p.p.

oesters van het seizoen | reuzengamba's | gemarineerde zalm  
sardines in olijfolie van Ortiz | huisgemaakte tonijnsalade | hollandse garnalen  
zeekraal | citroenmayonaise

## EXCLUSIVE VISPLATEAU

voor 2 personen | 50,00 p.p.

hele kreeft | gebakken visvangst | coquilles | oesters van het seizoen | reuzengamba's  
gemarineerde zalm | sardines in olijfolie van Ortiz | huisgemaakte tonijnsalade | hollandse garnalen  
zeekraal | citroenmayonaise

## SUPPLEMENT

Schaaltje Frieten - 4,00 

met truffelmayonaise

# Chefs Menu

Laat u verrassen door onze chefs!

Elke dag stellen zij een prachtig, culinair menu voor u samen met seizoens- en streekproducten. Heeft u een allergie en / of dieetwens? Geef dit dan tijdig bij ons aan. De menuprijs is inclusief meergranen zuurdesembrood en een tongstrelende amuse.

## Het menu is alleen per tafel te bestellen.

2-gangen | 32,00  
*voorgerecht & hoofdgerecht*

2-gangen | 30,00  
*hoofdgerecht & dessert*

3-gangen | 39,50  
*voorgerecht, hoofdgerecht & dessert*

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

# Lunch Deal

3-gangen inclusief | per 2 personen | 55,00 p.p.

*voorgerecht, hoofdgerecht & dessert*

inclusief een bruisend aperitief, fles water,  
fles huiswijn & koffie met friandises

# K O U D E

## V O O R G E R E C H T E N

**Dry-aged Rode Biet - 12,50**   
groene appel | munt | crème fraîche

**Sashimi van Zalm - 14,50**  
ponzu | sesam | citroen | zeekraal

**Steak Tartaar - 13,50**  
van de ossenhaas | truffel | piccalilly | parmezaan

**Terrine van Eendenlever - 17,50**  
krentenbrood | port | rozijnen

# W A R M E

## T U S S E N G E R E C H T E N

**Vegetarische Rendang - 11,50**   
kool | kokos | pandan | soya | sambal | mango

**Coquilles - 18,50**  
bloemkool | hazelnoot | bruine boter

**Kalfszwezerik - 21,50**  
geglaceerd | knolselderij | jus de veau

# Special

PER 2 PERSONEN

Côte de Boeuf (450gr) - voor 2 personen - 39,50 p.p.  
uit onze eigen dry-age kast | 3 tot 4 weken gerijpt | bearnaise | seizoensgroenten | jus van sjalot  
geserveerd met een schaalte frieten en truffelmayonaise

## H O O F D G E R E C H T E N

Knolselderij - 21,50 

uit de zoutkorst | cantharellen | jus van knolselderij

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

seizoensgroenten | passende garnituren | begeleidende saus

Hele Kreeft - v.a. 32,50

seizoensgroenten | passende garnituren | citroenmayonaise

Tournedos - 33,50

seizoensgroenten | passende garnituren | jus van madeira

Duo van Lam - 36,50

filet | kotelet | jus van thijm

## S U P P L E M E N T

Schaaltje Frieten - 4,00 

met truffelmayonaise

Gebakken Foie Gras - 9,00

Verse Zwarte Truffel - 7,50

# D E S S E R T S

## **Tartelette - 11,50**

rood fruit | cremeux van yuzu | bergamot

## **Honing - 12,50**

verveine | karamel | zwarte truffel | vanille

## **Kaasplank - 14,00**

4 kazen | van Kaashandel de Brink

## **Proeverij van Friandises - 10,00**

9 stuks | huisgemaakt door onze patissier

## **Dessert Koffie - v.a. 4,50**

3 stuks | huisgemaakt door onze patissier | keuze in koffie & thee