

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

C H E F ' S M E N U

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

komkommer | dille | radijs | yuzu

Steak Tartaar - 13,50

van de ossenhaas | amsterdams uitje | sambai | mosterdzaad | truffelmayonaise

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

Siciliaanse Fregola - 11,50 

geroosterd | duxelle van kastanjechampignon | zoetzure bospeen | parmezaan | gepocheerd ei

Coquilles - 18,50

bloemkool | hazelnoot | bruine boter

Kalfszwezerik - 21,50

geglaceerd | knolselderij | jus de veau

Duif & Eendenlever - 21,50

borst | zuurkool | schorseneren | truffel-balsamico | jus van port

Specials

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


Visplateau Vermeer - voor 2 personen - 32,50 p.p.

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

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

Pompoen - 21,50 

aardpeer | boerenkool | gepofte risotto | saus van comté

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

seizoensgroenten | passende garnituren | begeleidende saus

Hele Kreeft - v.a. 32,50

seizoensgroenten | passende garnituren | citroenmayonaise

Tournedos - 28,50

seizoensgroenten | gekarameliseerde ui | jus van ui

Hertenrug - 29,50

seizoensgroenten | meiraap | hazelnoot | jus van rozenbottel

S U P P L E M E N T

Schaaltje Frieten - 4,00 

met truffelmayonaise

Gebakken Foie Gras - 8,00

Verse Zwarte Truffel - 7,50

DESSERTS

Bramen - 11,50

parfait | melkchocolade | mascarpone | pistache

Honing - 12,50

citroen | gekarameliseerde karnemelk | vanille roomijs | verse zwarte truffel

Kaasplank - 14,00

4 kazen | van Kaashandel de Brink

Proeverij van Friandises - 7,50

6 stuks | huisgemaakt door onze patissier

Dessert Koffie - v.a. 4,50

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

PORT & DIGESTIVE

een kleine greep uit ons uitgebreide assortiment

Graham's Tawny of Ruby

Limoncello

Graham's 10 years tawny

Limoncello Fizz

Graham's 20 years tawny

Courvoisier VSOP

Graham's 30 years tawny

Courvoisier XO

Graham's 40 years tawny

Single malt whisky

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 Kroketten - 8,50

boerenlandbrood | deventer mosterd

Garnalen Kroketten - 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 geroekt | 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 | gerookte makreel | 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 | gerookte makreel
zeekraal | citroenmayonaise

SUPPLEMENT

Schaaltje Frietten - 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

komkommer | dille | radijs | yuzu

Steak Tartaar - 13,50

van de ossenhaas | amsterdams uitje | sambai | mosterdzaad | truffelmayonaise

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

Siciliaanse Fregola - 11,50

geroosterd | duxelle van kastanjechampignon | zoetzure bospeen | parmezaan | gepocheerd ei

Coquilles - 18,50

bloemkool | hazelnoot | bruine boter

Kalfszwezerik - 21,50

geglaceerd | knolselderij | jus de veau

Duif & Eendenlever - 21,50

borst | zuurkool | schorseneren | truffel-balsamico | jus van port

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

Pompoen - 21,50

aardpeer | boerenkool | gepofte risotto | saus van comté

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

seizoensgroenten | passende garnituren | begeleidende saus

Hele Kreeft - v.a. 32,50

seizoensgroenten | passende garnituren | citroenmayonaise

Tournedos - 28,50

seizoensgroenten | gekarameliseerde ui | jus van ui

Hertenrug - 29,50

seizoensgroenten | meiraap | hazelnoot | jus van rozenbottel

S U P P L E M E N T

Schaaltje Frieten - 4,00

met truffelmayonaise

Gebakken Foie Gras - 8,00

Verse Zwarte Truffel - 7,50

D E S S E R T S

Bramen - 11,50

parfait | melkchocolade | mascarpone | pistache

Honing - 12,50

citroen | gekarameliseerde karnemelk | vanille roomijs | verse zwarte truffel

Kaasplank - 14,00

4 kazen | van Kaashandel de Brink

Proeverij van Friandises - 7,50

6 stuks | huisgemaakt door onze patissier

Dessert Koffie - v.a. 4,50

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

P O R T & D I G E S T I V E

een kleine greep uit ons uitgebreide assortiment

Graham's Tawny of Ruby

Graham's 10 years tawny

Graham's 20 years tawny

Graham's 30 years tawny

Graham's 40 years tawny

Limoncello

Limoncello Fizz

Courvoisier VSOP

Courvoisier XO

Single malt whisky