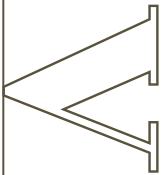




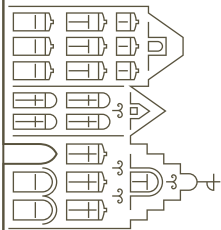
VERMEER

BOUTIQUE RESTAURANT



CULINAIR ETEN BIJ VERMEER

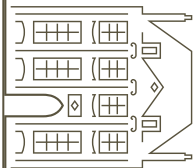
De keuken van Grand Boutique Hotel Huis Vermeer is een melange van kwaliteit, ambacht én originaliteit. Het seizoen is onze basis met zijn eigen smaak en sfeer. Dat maakt het uitdagend om onze gasten elk seizoen weer te verrassen! De menukaart bestaat uit het culinaire Chef's Menu, een à la carte kaart.



SLAPEN BIJ HUIS VERMEER

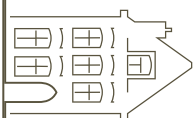
Huis Vermeer beschikt over elf hotelkamers met koninklijke grandeur. Allen met een eigen en uniek verhaal. Het pand waarin het hotel is gevestigd is een Rijksmonument.

Alle kamers verschillen van elkaar in zowel oppervlakte als inrichting, wat ervoor zorgt dat er in elke kamer een volledig unieke sfeer ontstaat.



EEN EVENT BIJ HUIS VAN MARLE

Om de hoek van Huis Vermeer bevindt zich Huis van Marle. Hier worden allerlei evenementen, van bruiloften tot aan workshops en privé diners georganiseerd. Het team van (Huis) Vermeer staat hier voor je klaar in de keuken, bediening en organisatie. De stadstuin kijkt uit over de IJssel. Je kunt genieten van een volledig exclusieve locatie.



SLAPEN BIJ THE RIVER SUITES

In de Waterstraat vind je The River Suites. Deze drie prachtige suites zijn modern ingericht en kijken uit over de IJssel. The Penthouse Suite is zelfs een suite voor zes personen. Geniet van een overnachting in deze unieke omgeving in combinatie met een ontbijt en diner bij Vermeer.

Koude voorgerechten

HEILBOT 16

rilette van heilbot, met crème van kaffir limoen, radijs,
saus van bisque en ijs van Granny Smith

COQUILLE 19

rauwe coquille, met gerookte paling, zoetzure
venkel, appel en vinaigrette van citrus

KOUD VISPLATEAU 22

gerookte makreelsalade, gerookte paling,
zalm sashimi, boquerones en 2 oesters
geserveerd met zuurdesembrood

WATERMELOEN 14 **V**

gemarineerde watermeloen, met zoetzure tomaat,
gel van yuzu, nori en vinaigrette van ponzu

STEAK TARTAAR 17

gerookte steak tartaar, met getoaste brioche, snijboon,
cornichons, verse tuinkruiden en ijs van piccalilly

Warme voorgerechten

PREI 14 **V**

verschillende bereidingen van prei, met crème van kaffir limoen,
gerookte amandel en saus van miso

ZWEZERIK 19

kalfszwezerik gelakt met zwarte knoflook, met verschillende
bereidingen van biet, aceto balsamico en jus met knoflook

Menu

4-GANGEN CHEF'S MENU 60

inclusief amuse en brood

5-GANGEN CHEF'S MENU 70

inclusief amuse en brood

Het menu is alleen per tafel te bestellen.

Voor een kaas selectie in plaats van een zoet dessert rekenen wij 7 euro extra.

Heeft u een allergie of dieetwens, overleg dit met de bediening.

Specials per 2 personen

standaard geserveerd met wisselend groentegarnituur en frites met mayonaise

ZEEBAARS 55

hele gebakken zeebaars van 800 gram
op aanvraag voor u gefileerd

CÔTE DE BOEUF 70

gebakken ribstuk van 700 gram met bot,
met rode wijn-sjalottenjus

Hoofdgerechten

VISVANGST 27

wisselende visvangst, met gefrituurde polenta, gebrande mais, crème
van dragon en beurre blanc met gember en citroengras

BLOEMKOOL 24



gebakken bloemkoolsteak, met verschillende bereidingen van bloemkool,
bimi, bieslook en bechamelsaus met kerrie

BOSPEEN 24



rouleaux van bospeen, met verschillende bereidingen van bospeen,
rendang van spitskool en saus van kokos

SUKADE 29

twee bereidingen van sukade, met pommes fondant, pommes soufflé,
tuinbonen, gekarameliseerde sjalot, hollandaise met truffel
en jus met rozemarijn

TOURNEDOS 34

gebakken biefstuk van de runderhaas,
met pommes fondant, pommes soufflé,
tuinbonen, gekarameliseerde sjalot, hollandaise met truffel
en jus met rozemarijn

Bijgerechten

frites met mayonaise 5

frites met truffelmayonaise en parmezaan 8

gemengde salade 5

wisselend groentegarnituur 6

pimientos de Padron, met gerookt Maldon zout 8

Desserts

AARDBEI 11

verschillende bereidingen van aardbei, met lemoncurd, sabayon van Vermeer Cava en ijs van lievevrouwebedstro

CHOCOLADE 11

ganache van chocolade, met mousse van vanille, olijfolie, citrus en ijs van pure chocolade

KAASDESSERT 14

clafourtis met Amarena kers, gekarameliseerde walnoten, gel van aceto balsamico, kletzenbrood en ijs van blauwe kaas

KAAS SELECTIE 17

selectie van vier kazen naar keuze, geserveerd met huisgemaakt brioche en vruchtencompôte

MADELEINES 8

vier vers gebakken madeleines, met geklopte room (bereidingstijd minimaal 10 minuten)

FRIANDISES 5

selectie van drie zoetigheden van onze patissier

Dessert Koffie

AFFOGATO 6

espresso, met vanille roomijs

AFFOGATO MET LIKEUR 10

espresso, met vanille roomijs en Baileys, Licor 43 of Tia Maria

ESPRESSO MARTINI 11

koffie cocktail

IRISH COFFEE 10

koffie, met Jameson en gezoete slagroom

FRENCH COFFEE 10

koffie, met Grand Marnier en gezoete slagroom

SPANISH COFFEE 10

koffie, met Tia Maria en gezoete slagroom

ITALIAN COFFEE 10

koffie, met Amaretto en gezoete slagroom

Bites

Plateau's

BORRELPLATEAU bitterballen, charcuterie, kazen, gerookte amandel, olijven en brood met tapenade	20,00
CHARCUTERIE 3 soorten charcuterie tafelzuur en brood met tapenade	14,00
PATA NEGRA spaanse gedroogde ham, tafelzuur en brood met tapenade	16,00
KAASPLATEAU  3 soorten kaas, noten, druiven, mosterd en zuurdesemtoast	12,00

Borrel per 6 stuks

TRUFFELKROKETJES  met bieslookcrème	9,00
CHORIZOKROKETJES met srirachamayonaise	9,00
GRO OESTERZWAMBITTERBALLEN  met mosterdmayonaise	8,00
KAASTENGELS  met chilisaus	8,00
BITTERBALLEN met mosterdmayonaise	8,00
KIPPENHAASJES met srirachamayonaise	10,00

Bites

ZUURDESEMBROOD  met tapenade, geklopte boter, tafelzuur en nootjes	7,00
OESTERS klassiek geserveerd met citroen en rode wijn- sjalottenvinaigrette	4,50
OESTERS SPECIAAL Geay Speciales, geserveerd met bosui, komkommer en Tomasu sojasaus	5,00
PALING TOAST 2 stuks brioche toast met gerookte paling, mierikswortel en bieslook	8,00
TORTILLA CHIPS  met guacamole dip en sweet chili	8,00
OLIJVEN & GEROOKTE AMANDELEN  	5,00

Zoet

APPELGEBAK met slagroom +0,75	4,00
GEBAK SPECIAL wisselend en huisgemaakt met slagroom +0,75	6,00
MUFFIN	3,50
FRIANDISES drie stuks en huisgemaakt	5,00
AFFOGATO espresso met vanille roomijs	6,00

Bekijk de rest van onze kaart
voor onze lunchgerechten.



Salades

geserveerd met zuurdesem krokant

ZALM & GAMBA 18

noorse zalm, gebakken gamba's, crème fraîche, sesam en ponzu

MAKREEL 17

gerookte makreelsalade, groene appel, rode ui en mierikswortel

BURRATA 17

burrata, tomaat, gerookte amandel, basilicum en aceto balsamico

ROQUEFORT & PEER 15

blauwe roquefort kaas, peer, noten, radijs en honing

CAESAR 18

krokante kip, ansjovis, gekookt ei, parmezaan en caesardressing

Brood

BAGEL BENEDICT 12

bagel met zalm, gepocheerd ei, spinazie, dille en hollandaise (ook  mogelijk)

MAKREEL 13

zuurdesembrood met gerookte makreelsalade, groene appel, rode ui en mierikswortel

SMASHED AVOCADO 11

zuurdesembrood met avocado, cottage cheese, pompoenpitten en chilivlokken

PASTRAMI 13

zuurdesembrood met runderpastrami, gekarameliseerde ui, cornichons en mosterd

PULLED CHICKEN 13

zuurdesembrood met pulled chicken, koolsalade, bosui en honing-knoflook saus

GARNALENKROKETTEN 15

2 stuks, met zuurdesem brood en citroenmayonaise

GRO OESTERZWAMKROKETTEN 11

2 stuks, met zuurdesem brood en mosterdmayonaise

RUNDVLEESKROKETTEN 10

2 stuks, met zuurdesem brood en mosterdmayonaise

Specials

SOEP VAN DE DAG 8

geserveerd met zuurdesembrood

KREEFTENBISQUE 10

met rivierkreeftjes en zuurdesembrood

LOADED FRITES VERMEER 10

frites, pulled chicken, koolsalade, bosui en honing-knoflook saus

12 UURTJE "VERMEER" 18

broodje pastrami, broodje kroket en soepje van de dag (ook  mogelijk)

SASHIMI 16

sashimi van zalm, bosui, kaffir limoen, sesam en ponzu

STEAK TARTAAR 20

gerookte steak tartaar, oude kaas, bieslook en brioche croutons, geserveerd met frites

BIEFSTUK IN JUS 27

180 grams kogelbiefstuk in boterjus, geserveerd met zuurdesembrood en frites

BIEFSTUK BALI 28

180 grams kogelbiefstuk in sambalboterjus, geserveerd met zuurdesembrood en frites

Lunch Menu

2-GANGEN LUNCH MENU 40

inclusief amuse en brood

3-GANGEN LUNCH MENU 50

inclusief amuse en brood

Het menu is alleen per tafel te bestellen.

Voor een kaas selectie in plaats van een zoet dessert rekenen wij 7 euro extra.

Heeft u een allergie of dieetwens, overleg dit met de bediening.

Bijgerechten

zuurdesem brood met tapenade, geklopte boter, tafelzuur en nootjes 7

frites met mayonaise 5

frites met truffelmayonaise en parmezaan 8

gemengde salade 5

wisselend groentegarnituur 6

pimientos de Padron, met gerookt Maldon zout 8

Desserts

AARDBEI 11

verschillende bereidingen van aardbei, met lemoncurd, sabayon van Vermeer Cava en ijs van lievevrouwebedstro

CHOCOLADE 11

ganache van chocolade, met mousse van vanille, olijfolie, citrus en ijs van pure chocolade

KAASDESSERT 14

clafourtis met Amarena kers, gekarameliseerde walnoten, gel van aceto balsamico, kletzenbrood en ijs van blauwe kaas

KAAS SELECTIE 17

selectie van vier kazen naar keuze, geserveerd met huisgemaakt brioche en vruchtencompôte

MADELEINES 8

vier vers gebakken madeleines, met geklopte room (bereidingstijd minimaal 10 minuten)

FRIANDISES 5

selectie van drie zoetigheden van onze patissier

Dessert Koffie

AFFOGATO 6

espresso, met vanille roomijs

AFFOGATO MET LIKEUR 10

espresso, met vanille roomijs en Baileys, Licor 43 of Tia Maria

ESPRESSO MARTINI 11

koffie cocktail

IRISH COFFEE 10

koffie, met Jameson en gezoete slagroom

FRENCH COFFEE 10

koffie, met Grand Marnier en gezoete slagroom

SPANISH COFFEE 10

koffie, met Tia Maria en gezoete slagroom

ITALIAN COFFEE 10

koffie, met Amaretto en gezoete slagroom