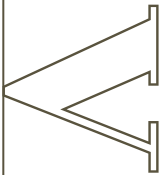




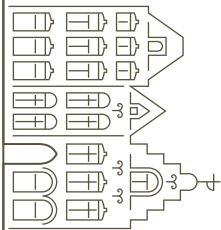
VERMEER

BOUTIQUE RESTAURANT



CULINAIR ETEN BIJ VERMEER

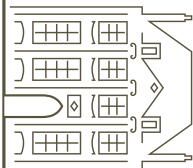
De keuken van Grand Boutique Hotel Huis Vermeer is een melange van kwaliteit, ambacht én originaliteit. Het seizoen is onze basis met zijn eigen smaak en sfeer. Dat maakt het uitdagend om onze gasten elk seizoen weer te verrassen! De menukaart bestaat uit het culinaire Chef's Menu, een à la carte kaart.



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.

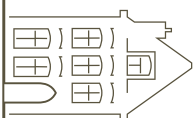
Alle kamers verschillen van elkaar in zowel oppervlakte als inrichting, wat ervoor zorgt dat er in elke kamer een volledig unieke sfeer ontstaat.



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 vijf 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

FOREL 16

gemarineerde forel, met verschillende bereidingen van aardpeer, crème van limoenblad, hazelnoot en vinaigrette met koffie

WORTEL 15

millefeuille van verschillende soorten wortel, crème van vadouvan, citroengras en vinaigrette van Spätlese riesling

KOOLRABI 15

ravioli van koolrabi gevuld met Oudwijker Pietra, crème van peterselie, olijf, radijs en kruiden olie

STEAK TARTAAR 17

gerookte steak tartaar, met zoetzure pompoen, sambal, oude kaas en gel van ponzu

TERRINE VAN EEND 19

terrine van eendenbout en eendenlever, met lolly van eendenlever en appelstroop geserveerd met huisgemaakt croissant

Warme voorgerechten

KNOLSELDERIJ 15

gebakken knolselderij, met gerookte paling, crème van bieslook, krokant van zuurdesem, duxelles en bouillon van paddenstoelen

GNOCCHI 16

gnocchi gebakken in salie boter, crème van oude kaas, salade van venkel en gedroogde Italiaanse ham

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

SNOEKBAARS 28

gebakken snoekbaars, met gerookte paling, bereidingen van aardpeer, gekonfijte zuurkool en saus van zuurkool

onze snoekbaars wordt gevangen door Frans de Deventer Visser! Frans vist enkel lokaal in de IJssel, hierdoor ontvangen wij exclusief en meerdere keren per week de meest verse snoekbaars!

CÔTE DE BOEUF 70

voor 2 personen

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

geserveerd met frites en wisselend groentegarnituur

Hoofdgerechten

VISVANGST 27

wisselende gebakken visvangst, met verschillende bereidingen van biet en beurre blanc met 'Nduja

POMPOEN 24

cannelloni van pompoen gevuld met quinoa, met puree van pompoen, crème van lavas en saus van Époisses

PADDENSTOEL 24

tartelette gevuld met duxelle van bospaddenstoelen, gebakken koningsboleet, gestoofde spruiten en saus van eekhoortjesbrood

EEND 26

gebakken eendenborst, met bereidingen van rode biet, roodlof en jus van rode port
geserveerd met brioche en stoof van eendenbout
+ gebakken eendenlever 7

TOURNEDOS 36

gebakken biefstuk van de runderhaas, met een gebakken kwartelei,
bereidingen van rode biet, roodlof en rode wijn- sjalottenjus
+ gebakken eendenlever 7

Bijgerechten

frites met mayonaise 5

frites met truffelmayonaise en parmezaan 8

gemengde salade 5

wisselend groentegarnituur 6

Pimientos de Padrón, met gerookt Maldon zout 8

Geserveerd vanaf 17.30 uur |  vegetarisch gerecht

Desserts

HONING 11

panna cotta van honing, gel van citroentijm, ganache van honing, saus van miso-karamel en ijs van gekarameliseerde witte chocolade

MANDARIJN 11

mousse van mandarijn, met pâte de fruit van mandarijn, crumble met citrus en ijs van gerookt rozemarijn

KAAS SELECTIE 17

selectie van vier kazen naar keuze, geserveerd met huisgemaakt croissant 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

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 Padrón, met gerookt Maldon zout 8

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.**

