



VERMEER

BOUTIQUE RESTAURANT

DINER

Chef's menu

4-GANGEN CHEF'S MENU 65

5-GANGEN CHEF'S MENU 75

Dit menu is enkel per tafel te bestellen.

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

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

Koude voorgerechten

ZALM 16

rouleau van zalm, bereidingen van rode biet, dille, mierikswortel en blini met warm gerookte zalm

WORTEL 15

salade van wortel, bereidingen van augurk en ijs van gember

RUND 17

gerookte steak tartaar, bereidingen van manchego, prei en gefrituurde eidooier

Warme voorgerechten

KOOLVIS 18

zachtgegaarde koolvis, kibbeling, bereidingen van bloemkool, citrus en saus van langoustine

AARDAPPEL 16

millefeuille van aardappel, bereidingen van truffel, bieslook en saus van épouisses

PROCUREUR 17

langzaam geгаarde procureur, bereidingen van zoete aardappel, zonnebloempit en jus van Iberico

Hoofdgerechten

VISVANGST 27

gebakken visvangst, bereidingen van knolselderij, miso, wasabi en saus van citroengras

RODE MUL 28

sous-vide gegaarde rode mul, bereidingen van wortel, pompoen, kervel en saus van gele curry

KOOLRAAP 24

koolraap gegaard in zoutkorst, bereidingen van knoflook, olijf, zeekraal en saus van fenegriek

TARTELETTE 24

tartelette gevuld met doperwt, bereidingen van koolrabi, bosui en saus van bonenkruid

LAM 28

2 bereidingen van lam, courgette, asperge, bimi, bearnaise en jus met daslook

TOURNEDOS 36

gebakken biefstuk van de runderhaas, courgette, asperge, bimi, bearnaise
en rode wijn- sjalottenjus
+ *gebakken eendenlever 7*

CÔTE DE BOEUF 75

voor 2 personen

gebakken ribstuk van 700 gram met bot, rode wijn-sjalottenjus
geserveerd met frites en wisselend groentegarnituur

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

Desserts

FRAMBOOS 12

marbré van framboos en witte chocolade, pistache en ijs van tonkaboon

PURE CHOCOLADE 11

mousse van pure chocolade, bereidingen van passievrucht en ijs van mango

KAAS SELECTIE 17

selectie van vier kazen, huisgemaakt brioche en vruchtencompôte

MADELEINES 8

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

FRIANDISES 5

drie zoetigheden van onze patissier

Dessert Koffie

AFFOGATO 6

espresso, met vanille roomijs

AFFOGATO MET LIKEUR 10

espresso, met vanille roomijs en likeur naar keuze

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

Geserveerd vanaf 12:00