

Diner

De keuken van de Veranda is ambachtelijk en maakt pure gerechten. Naast klassiekers, soms met een twist, ook uitstapjes naar het Verre Oosten. Bij de bereiding van onze producten houden wij zoveel mogelijk rekening met het welzijn van zowel dier als mens.

Sappen & Limonades

100% Biologische sappen, slowjuice & raw geperst in Amsterdam door Sapje. Je dagelijkse portie groenten & fruit (600gr) in één heerlijk sapje.

Sapje	5,75
Fresh:	Wortel-Appel-Citroen-Venkel-Oranje Bataat Munt-Salie-Gember-Olijfolie-Kaneel
Energy:	Biet-Wortel-Appel-Citroen-Paarse Bataat Basilicum-Gember-Olijfolie
Detox:	Snijbiet-Komkommer-Bleekselderij-Appel Broccoli-Citroen-Peterselie-Gember-Olijfolie
Seasons:	Samengesteld met lokale, pure en biologische groenten & fruit uit het seizoen. Vraag de bediening naar de ingrediënten.



Vers geperste Jus d' Orange	3,50 / 5,00
Bruisende Limonades	3,50
Gember & Sinaasappel	
Citroen & Citroengras	
Roos, Citroen, Watermeloen & Munt	

Voorgerechten

Gegratineerde geitenkaas, oude balsamico, bietjes van Oos	12,50
Buffelmozzarella, tomaten salade, dille, kruidenolie	12,50
'Poké bowl', zalm, soja dressing, sesam, noodles, wakame	13,50
Jamón Iberico, truffelmayonaise, grissini	18,50
Eggs Royale, gerookte zalm, Hollandaise, toast	13,50
Avocado, aubergine, granaatappel, couscous, amandel	13,50
Escabeche zeebaars, Chorizo, gerookte paprika, saffraan	13,50
Chinese flensjes, eend, Hoisin, eendenlever, komkommer	13,50
Steak tartaar, Noord-Hollands Zwartbont, mosterdmayo	14,50
½ Canadese kreeft, gazpacho, fregola, kruiden	19,50

Ons brood

Bij bakkerij BBROOD maken ze zelf hun desem. Dit laten ze minimaal 20 uur rusten (fermenteren). Tijdens dit fermenteren komt het gistingsproces op gang en komen er natuurlijke aroma's en smaakstoffen vrij. Vervolgens vormen ze het deeg met de hand en wordt het gebakken in een oven met stenen vloer. Zo krijgt het deeg een heerlijke krokante korst, een mooie structuur en een volle smaak.

Meergranen desem, pesto en boter	5,25
Gerechten aangeduid met zijn ook vegetarisch te bestellen.	

Brasserie menu

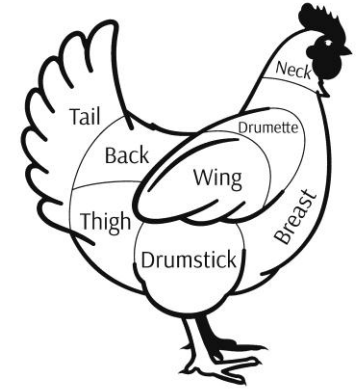
Het Brasseriemenü wordt aan u voorgesteld	
2 gangen, voor- en hoofdgerecht	24,50
3 gangen, voor-, hoofd- en nagerecht	29,50

Hoofdgerechten

Geroosterde groene asperges, pompoen, Griekse yoghurt	18,00
Spaghettoni, zomertruffel, Parmezaanse kaas	18,00
Sliptong, botergebakken, citroen, remoulade*	24,50
Vis v/d de Dag	Dagprijs
Noordzee schol, doperwten, Harissa, Opperdoezer	19,50
Saté, kippendijfilet, pittige boontjes, kroepoek*	17,50
Gevuld kippetje in de houtskooloven geroosterd	22,50
Hamburger N-H-Z, Provolone, Zeeuws spek, uienchutney*	14,00
Thai beef, paksoi, oosterse rijst, cashewnoten, koriander	18,00
Ribeye, lekker randje vet, gegrild, 200 gram, Béarnaise*	24,50
<i>Gerechten met * worden geserveerd met salade en frites</i>	
Extra: dagelijks vers gesneden frites van Friethoes	4,00
Kids menu (tot 12 jaar)	
De Smikkelburger	9,50
Kabeljauw fritots	9,50
<i>Beide met frietjes, rauwkost en huisgemaakte appelmoes</i>	
Spaghetti Bolognese	9,50
Kinderijsje in een leuke beker!	4,50

Nagerechten

4 Kazen van onze affineur L'Amuse met kletzenbrood	9,00
Café Glacé 2.0	6,75
Pavlova, rood fruit, frambozen sorbet	7,25
Crème Brûlée	6,75
Citroentaart met hangop	7,25



Onze kip

Onze kip wordt op kleinschalige pluimvee bedrijven rondom en op de Veluwe grootgebracht. Deze Hollandse maiskip krijgt dagelijks voer waar mais het bestandsdeel vormt en verder enkel en alleen puur plantaardige ingrediënten bevat zoals haver, gerst, tarwe, raapzaad, erwten en mineralen.

Veilig en natuurlijk, zo'n kip die alleen maar plantaardig voedsel pikt!

Heeft u een allergie?
Vraag om onze allergenenkaart.

Wijnen



	Glas	Fles
Chardonnay / Pinot Noir, Boschendal, Franschoek	6,50	32,00

Een 'stille Champagne' afkomstig van het historische Boschendal estate. Gemaakt van de klassieke Champagne blend Chardonnay-Pinot Noir, maar dan zonder bubbels. Een elegante rosé met finesse, de perfecte combinatie met gerechten van onze zomerkaart.

Bubbels	Glas	Fles
Prosecco 'Frizzante' Ruggeri Valdobbiadene	5,25	26,00
<i>Loepzuiver, zeer zacht en fris</i>		
Nicolas Feuillatte 'Brut' Champagne	10,00	59,00
<i>Een krachtige, fruitige en rijpe champagne</i>		
Rosé	Glas	Fles
Grenache Syrah DuSud Côtes de Thonque	4,65	23,00
<i>Zachte droge tonen met aroma's van rood fruit</i>		

Naast deze wijnselectie is er ook een uitgebreide wijnkaart!

Vergeet de streek, het land en de klassieke opvatting, maar ga voor wat je ruikt, proeft en een beetje lef. Hoe wil je het hebben? Droog, fruitig, sappig, "Full Bodied", fris of mineraal? We hebben het allemaal.

Wit	Glas	Fles	Rood	Glas	Fles
Verdejo Viura Bodegas Don Diego Rueda	4,25	22,50	Merlot Rafale Pays d'Oc	4,25	22,50
<i>Frisse, kruidige en minerale tonen, droge afdrank</i>		<i>Rond en zacht met tonen van pruimen</i>			
Sauvignon Blanc Le Hameau Vin de France	4,40	22,15	Syrah Merlot Marselan P'tits Galets Rhône	5,25	26,25
<i>Licht en fris citrusfruit</i>		<i>Kruidige aroma's met volle ronde smaak</i>			
Viognier Domaine Peirière Pays d'Oc	5,25	26,25	Pinotage Viljoensdrift Robertson	5,65	28,00
<i>Exotisch fruit en florale tonen</i>		<i>Rijp, gekonfijt fruit en kruidigheid</i>			
Chenin Chardonnay Boschendal Western Cape	5,40	27,00	Primitivo di Manduria, Zolla, Puglia	6,50	32,00
<i>Tropisch fruit en citrus met een vleugje honing</i>		<i>Robijnrode kleur, smaak van kersen, kruiden en cacao</i>			
Chardonnay fut Montarels Pays d'Oc	5,50	27,50	Malbec Reserva Norton Mendoza	6,75	33,75
<i>Elegant, tropisch fruit en een lichte botertoen</i>		<i>Diepe rode kleur, rond en vol en mooi op dronk</i>			