

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	5,95
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	3,75 / 5,25
Bruisende Limonades	3,50
Gember & Sinaasappel	
Citroen & Citroengras	
Roos, Citroen, Watermeloen & Munt	

Voorgerechten

Aardappel-prei soep, Hollandse garnalen, haringkuit	9,50
Gegratineerde geitenkaas, oude balsamico, bietjes van Oos	12,50
Salade Radichio, Feta, vijg, sinaasappel	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
Huisgerookte reeham, crispy boerenkool, piccalilly, mosterd	13,50
Wafel met 'draadjesvlees', eendenlever, gepocheerd eitje	13,50
Steak tartaar, Noord-Hollands Zwartbont, mosterdmayo	15,00

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	5,50
Gerechten aangeduid met ✓ zijn ook vegetarisch te bestellen.	

Brasserie menu

Het Brasseriemenu wordt aan u voorgesteld	
2 gangen, voor- en hoofdgerecht	25,50
3 gangen, voor-, hoofd- en nagerecht	32,00

Hoofdgerechten

BBQ spitskool, truffel, Vacherin Mont D'or, hazelnoot	18,00
Linguine, bospaddenstoelen, Parmezaanse kaas	18,00
Sliptong, botergebakken, citroen, remoulade*	25,00
Vis v/d de Dag	Dagprijs
Wilde snoekbaarsfilet, gerookte paling, Cavolo Nero	23,50
Saté, kippendijfilet, pittige boontjes, kroepoek*	18,00
Hert kotelet, hertenpeper, rode kool, appel, bloedworst	24,50
Hamburger N-H-Z, coleslaw, Gruyère, smokey relish*	16,00
Thai beef, paksoi, oosterse rijst, cashewnoten, koriander	18,00
Fazantenhennifilet, zuurkool, spruitjes, spek	22,50
Ribeye, lekker randje vet, gegrild, 200 gram Béarnaise*	24,50
<i>Gerechten met * worden geserveerd met salade en frites</i>	

Kids menu (tot 12 jaar)

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
Tarte fine aux pommes, crème fraîche	8,00
Crème Brûlée	6,75
Pure chocolade mousse, specerijen, stoofpeer	7,25



Onze frites

Onze Friet is vers! Gemaakt van de beste en meest geschikte aardappels van het moment. De aardappels worden zo snel mogelijk gesneden, voorgebakken en gekoeld. Daarna nog een paar minuten afbakken voordat ze op tafel komen. Een 'lange' friet of een korte, of soms met wat krokante kruimels. Gewoon eerlijk, zonder toevoegingen.

Extra: dagelijks vers gesneden frites van Friethoes	4,00
---	------

**Heeft u een allergie?
Vraag om onze allergenenkaart.**



	Glas	Fles
Cabernet Sauvignon, Reserva, Norton, Mendoza	6,75	34,00

Levendige robijnrode kleur. Complexe aroma's van rijpe rode vruchten en munt, met donkere chocolade & noten. Zeer geconcentreerde smaak met rijpe tannine en een kruidige afdronk.

Wijnen

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 afdronk</i>			<i>Rond en zacht met tonen van pruimen</i>		
Sauvignon Blanc Le Hameau Vin de France	4,40	23,50	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	Rioja Crianza, Vega, Rioja	5,80	28,50
<i>Tropisch fruit en citrus met een vleugje honing</i>			<i>Volle wijn met smaak van kersen, bosbessen en kaneel</i>		
Chardonnay fut Montarels Pays d'Oc	5,50	27,50	Montepulciano, Zaccagnini, d'Abruzzo	6,00	29,75
<i>Elegant, tropisch fruit en een lichte botertoen</i>			<i>Robijnrode kleur, aroma van zwart fruit en kruiden</i>		