

DINER

De keuken van de Veranda is ambachtelijk en maakt pure gerechten. Naast klassiekers, soms met een twist, laten wij ons ook inspireren door wereldse keukens. Bij de inkoop en bereiding van onze, veelal lokale producten, houden wij zoveel mogelijk rekening met het welzijn van zowel dier als mens.

MIX DRINKS

Wij doen een paar suggesties van de lekkerste spirits de mooiste Tonic's en Ginger beers

GIN & TONIC

Tolmann's Gin & Fever Tree Indian Tonic	11,00
Hendricks Gin & Fever Tree Indian Tonic	11,50
London N° 1 Gin & Sanpellegrino Acqua Tonica	11,00

DARK & STORMY

Havana Club Especial Rum Fever Tree light Ginger beer/ale	9,25
Havana Club 7 Anos Rum Fever Tree Ginger beer/ale	10,00

MOSCOW MULE

Grey Goose Vodka & Fever Tree light Ginger beer/ale	10,00
Beluga Silver Vodka & Fever Tree Ginger beer/ale	11,00



VOORGERECHTEN

Hollandse aspergesoep, boerenham, scharrelei	✓	7,50
Buffelmozzarella, kropsla, groene asperge, sinaasappel		12,75
'Poké bowl', zalm, avocado, sesam, bosui, citroenmayo	✓	14,50
Jamón Iberico, truffelmayonaise, grissini		21,50
Eggs royal, gerookte zalm, Hollandaise, Engelse muffin	✓	14,00
Avocado, aubergine, granaatappel, couscous, amandel		14,00
Bao bun, tofu, miso, zoetzure groenten, wasabi, koriander		11,50
Thaise salade, gamba, mango, noodles, curry mayo		14,00
Steak tartaar, Noord-Hollands Zwartbont, mosterdmayo		15,50
Zeeuwse oesters nr.3, per 3 stuks		9,50

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	5,75
Dagelijks vers gesneden frites van Friethoes	4,75

Gerechten aangeduid met ✓ zijn ook vegetarisch te bestellen.

BRASSERIE menu

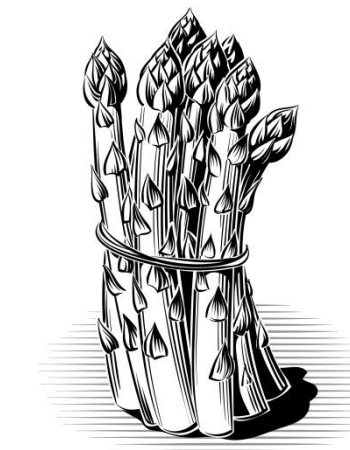
Het Brassieremenu wordt aan u voorgesteld

2 gangen, voor- en hoofdgerecht	26,50
3 gangen, voor-, hoofd- en nagerecht	33,00

HOOFDGERECHTEN

Bietjes in zoutkorst gegaard, polenta, baby boleten, truffel	18,50
Hollandse asperges à la Flamande, boerenham, scharrelei	✓ 23,50
Thai chicken, pakchoy, pandanrijst, cashewnoten, koriander	18,50
Saté kippendijfilet, pandanrijst, pittige boontjes, kroepoek	18,50
Vis van de dag	Dagprijs
BBQ hamburger, coleslaw, spiegelei, Zeeuws spek*	16,50
Vega burger van kikkererwten, coleslaw, spinazie*	14,50
Sliptong, botergebakken, citroen, remoulade*	25,75
Pastrami, gerookt in onze houtskooloven, augurk, Cheddar	21,50
Ribeye, lekker randje vet, gegrild, 200 gram Béarnaise*	25,50
<i>Gerechten met * worden geserveerd met salade en frites</i>	
Smikkelburger	9,75
Kabeljauw fritots	9,75
<i>Beide met frietjes, rauwkost en huisgemaakte appelmoes</i>	
Spaghetti Bolognese	9,75
Kinderijsje in een leuke beker!	4,75

KIDS menu (TOT 12 JAAR)



Asperges Amsterdam haalt de asperges rechtstreeks voor ons van boerderij Oppe Haes, gevestigd in het natuurgebied Leudal in Limburg. Met zonsopkomst nog in Limburg en een paar uur later op uw bord! Hoge kwaliteit asperges met een heerlijke smaak. De passie voor de aspergeteelt heeft eigenaresse Elle al van jongs af aan geleerd en samen met haar man Ruud telen zij de "koningin der groenten".

Heeft u een allergie?
Vraag om onze allergenenkaart.

WIJNEN



Pinot Noir, Maison Didier Joubert, Languedoc	Glas	Fles	6,00	29,50
--	------	------	------	-------

Deze Pinot Noir heeft een fruitige smaak van rode kersen, frambozen en een hint vanille. Een klassieke middelzware wijn vol fruit die ook best licht gekoeld gedronken kan worden. Geweldig bij vleesgerechten, gegrilde groentes en zachte kazen..

Bubbels	Glas	Fles		
Prosecco 'Frizzante' Ruggeri Valdobbiadene <i>Loepzuiver, zeer zacht en fris</i>			5,25	26,00
Nicolas Feuillatte 'Brut' Champagne <i>Een krachtige, fruitige en rijpe champagne</i>			11,00	62,00
Rosé	Glas	Fles		
Grenache Syrah DuSud Côtes de Thonque <i>Zachte droge tonen met aroma's van rood fruit</i>			4,65	23,00
			Magnum	45,00
Whispering Angel, Château d'Esclans, Provence <i>Aromatisch, mooie frisheid en licht kruidig</i>			45,00	
			Magnum	92,50

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		
Verdejo Viura Bodegas Don Diego Rueda <i>Frisse, kruidige en minerale tonen, droge afdrank</i>			4,25	22,50
Sauvignon Blanc Le Hameau Vin de France <i>Licht en fris citrusfruit</i>			4,70	23,50
Viognier Domaine Peirière Pays d'Oc <i>Exotisch fruit en florale tonen</i>			5,40	27,00
Chenin Chardonnay Boschendal Western Cape <i>Tropisch fruit en citrus met een vleugje honing</i>			5,60	28,00
Chardonnay fut Montarels Pays d'Oc <i>Elegant, tropisch fruit en een lichte botertoon</i>			5,70	28,50
			Magnum	55,00
Rood	Glas	Fles		
Merlot Rafale Pays d'Oc <i>Rond en zacht met tonen van pruimen</i>			4,25	22,50
Syrah Merlot Marselan P'tits Galets Rhône <i>Kruidige aroma's met volle ronde smaak</i>			5,25	26,25
Rioja Crianza, Vega, Rioja <i>Volle wijn met smaak van kersen, bosbessen en kaneel</i>			5,80	28,50
Pinotage Franschoek Cellar. Western Cape <i>Rijp, gekonfijt fruit en kruidigheid</i>			5,90	29,00
Montepulciano, Zaccagnini, d'Abruzzo <i>Robijnrode kleur, zwart fruit en kruiden</i>			6,00	29,75
			Magnum	59,50

