

# 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	9,25
Havana Club 7 Anos Rum Fever Tree Ginger beer	10,00

### MOSCOW MULE

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



# VOORGERECHTEN

Thaise kokossoep, gamba dumplings, bosui, basilicum	✓	9,50
Gegratineerde geitenkaas, oude balsamico, bietjes van Oos		12,50
Koningskrab, gemarineerde Skrei, venkel, bieslook olie		15,00
'Poké bowl', zalm, soja dressing, sesam, noodles, wakame	✓	13,50
Jamón Iberico, truffelmayonaise, grissini		18,50
Eggs Benedict, boerenham, Hollandaise, toast	✓	11,50
Avocado, aubergine, granaatappel, couscous, amandel		13,50
Burrata, Clementine, groene asperges, koriander		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 Brassieriemenu wordt aan u voorgesteld	
2 gangen, voor- en hoofdgerecht	25,50
3 gangen, voor-, hoofd- en nagerecht	32,00

## HOOFDGERECHTEN

Halloumi, Chermoula, labneh, gepofte paprika	17,00
Ravioli gevuld met paddenstoelen, Beemsterkaas, aardpeer	18,00
Sliptong, botergebakken, citroen, remoulade*	25,00
Vis v/d de Dag	Dagprijs
Skreirug, Noordzee inktvis, klaverzuring, gerookte botersaus	23,50
Saté, kippendijfilet, pittige boontjes, kroepoek*	18,00
Landhoender, BBQ bloemkool, truffeljus	22,50
Hamburger N-H-Z, coleslaw, Jalapenos, guacamole, Cheddar*	16,00
Thai beef, paksoi, Oosterse rijst, cashewnoten, koriander	18,00
Geroosterd buikspek v/h Limburgsvarken, 'witlof ham-kaas'	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
Gekonfijte ananas, steranijs roomijs	7,25
Crème Brûlée	6,75
Cheesecake, bloedsinaasappel, Oreo	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.**

# WIJNEN



	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.

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>	10,00	59,00
Rosé	Glas	Fles
Grenache Syrah DuSud Côtes de Thonque <i>Zachte droge tonen met aroma's van rood fruit</i>	4,65	23,00

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 <i>Frisse, kruidige en minerale tonen, droge afdronk</i>	4,25	22,50	Merlot Rafale Pays d'Oc <i>Rond en zacht met tonen van pruimen</i>	4,25	22,50
Sauvignon Blanc Le Hameau Vin de France <i>Licht en fris citrusfruit</i>	4,70	23,50	Syrah Merlot Marselan P'tits Galets Rhône <i>Kruidige aroma's met volle ronde smaak</i>	5,25	26,25
Viognier Domaine Peirière Pays d'Oc <i>Exotisch fruit en florale tonen</i>	5,40	27,00	Pinotage Viljoensdrift Robertson <i>Rijp, gekonfijt fruit en kruidigheid</i>	5,65	28,00
Chenin Chardonnay Boschendal Western Cape <i>Tropisch fruit en citrus met een vleugje honing</i>	5,60	28,00	Rioja Crianza, Vega, Rioja <i>Volle wijn met smaak van kersen, bosbessen en kaneel</i>	5,80	28,50
Chardonnay fut Montarels Pays d'Oc <i>Elegant, tropisch fruit en een lichte botertoen</i>	5,70	28,50	Montepulciano, Zaccagnini, d'Abruzzo <i>Robijnrode kleur, aroma van zwart fruit en kruiden</i>	6,00	29,75