

# 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

Ramen noodles, procureur, scharrelei, bosui, dashi	9,75
Salade boerenkool, uitjes, buffelmozzarella, kruidenmosterd	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 Brassieriemenu 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
Skreirug, pijlstaartinktvis, Cavolo Nero, BBQ prei	22,50
Thai chicken, pakchoy, pandanrijst, cashewnoten, koriander	18,50
Saté kippendijfilet, pandanrijst, pittige boontjes, kroepoek	18,50
Vis van de dag	Dagprijs
BBQ hamburger, rode coleslaw, spiegelei, Zeeuws spek*	16,50
Vega burger van kikkererwten, rode coleslaw, spinazie*	14,50
Sliptong, botergebakken, citroen, remoulade*	25,75
Pastrami, gerookt in onze houtskooloven, zuurkool, Cheddar	21,50
Ribeye, lekker randje vet, gegrild, 200 gram Béarnaise*	25,50

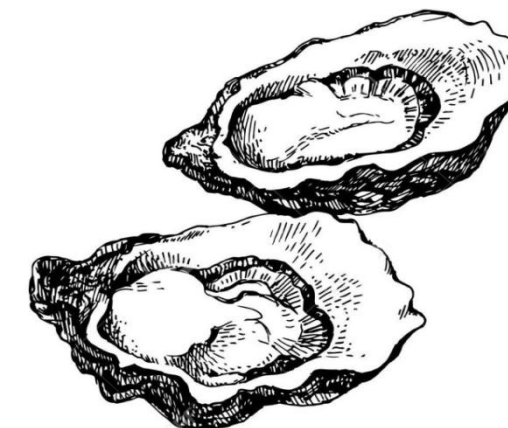
*Gerechten met \* worden geserveerd met salade en frites*

# KIDS MENU (TOT 12 JAAR)

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

# NAGERECHTEN

4 Kazen van onze affineur L'Amuse met kletzenbrood	9,50
Appel crumble, butterscotch, vanilleroomijs	7,00
Chocolade mousse, karamel roomijs, pinda, nougat	7,50
Kokossorbet, ananas, gembercake, pistache	7,00
Warm perentaartje, frangipane, citroen crème fraiche	7,50



## Onze oesters

Groeien op in het Grevelingenmeer. Na te zijn opgekweekt worden ze verplaatst naar schone grond met voedselrijk water en veel stroming. Met schoon water filtert de oester zich van zand en slib. De oesters worden handmatig geselecteerd en dagelijks vers aangevoerd vanuit Yerseke. De wilde Zeeuwse oester is mild van smaak, een geweldig product uit de Hollandse wateren.

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

# WIJNEN

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
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 wijkaart!**

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 afdrank</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	Rioja Crianza, Vega, Rioja <i>Volle wijn met smaak van kersen, bosbessen en kaneel</i>	5,80	28,50
Chenin Chardonnay Boschendal Western Cape <i>Tropisch fruit en citrus met een vleugje honing</i>	5,60	28,00	Pinotage Franschoek Cellar. Western Cape <i>Rijp, gekonfijt fruit en kruidigheid</i>	5,90	29,00
Chardonnay fut Montarels Pays d'Oc <i>Elegant, tropisch fruit en een lichte botertoon</i>	5,70	28,50	Montepulciano, Zaccagnini, d'Abruzzo <i>Robijnrode kleur, zwart fruit en kruiden</i>	6,00	29,75
		<b>Magnum 55,00</b>		<b>Magnum</b>	<b>59,50</b>



Pinot Noir, Maison Didier Joubert, Languedoc	Glas 6,00	Fles 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..

