

LUNCH

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.

SAPPEN & LIMONADES

100% Biologische sapjes, 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	3,85 / 5,50
Bruisende Limonades	3,75
Gember & Sinaasappel	
Citroen & Citroengras	
Roos, Citroen, Watermeloen & Mint	

LUNCHGERECHTEN

Ramen noodles, procureur, scharrelei, bosui, dashi	9,75
Klassieke clubsandwich, gekruide kip, Zeeuws spek	11,50
Salade krokante geitenkaas, vijg, roodlof, peer, sinaasappel	12,75
Caesar salade, gekruide kip, scharreleitje, ansjovis	✓ 13,00
'Poké bowl', tonijn, soja, sesam, noodles, wakame	✓ 16,00
Jamón Iberico, truffelmayonaise, grissini	21,50
Eggs royal, gerookte zalm, Hollandaise, Engelse muffin	✓ 13,50
Avocado, aubergine, granaatappel, couscous, amandel	14,00
Steak tartaar, Noord-Hollands Zwartbont, mosterdmayo	15,50
Bao bun, sweet BBQ porc ribs, Kimchi, Sriracha	13,50
Thaise salade, gamba, mango, noodles, curry mayo	14,00
Black Angus Brisket sandwich*, coleslaw, Gruyère, relish	12,50
Zeeuwse oesters nr. 3, per 3 stuks	9,50

*Black Angus Brisket

Een ogenschijnlijk simpel deel van het rund, wat wij met veel plezier, aandacht en geduld bereiden. We pekelen, "rubben" en roken het vlees om het vervolgens ruim 10 uur te garen op lage temperatuur om het dan nog even een "tik" op houtskool te geven. Dit alles om een sandwich te maken waarvan het water bij ons in de mond loopt. Dames, wij noemen het een "mannenbroodje", dus wees gewaarschuwd!

Meergranen dessem, olijven tapenade en boter	5,75
--	------

LUNCH MENU

Het lunchmenu wordt aan u voorgesteld	
2 gangen, voor- en hoofdgerecht	26,50
3 gangen, voor-, hoofd- en nagerecht	33,00

HOOFDGERECHTEN

BBQ spitskool, Coulommiers kaas, hazelnoot, mousseline	18,50
Pasta met Zeeuwse mosselen, knoflook, kruiden, venkel	19,75
Thai beef, paksoi, Oosterse rijst, cashewnoten, koriander	18,50
Saté kippendijfilet, Oosterse rijst, pittige boontjes, kroepoek	18,50
Vis v/d dag	Dagprijs
BBQ hamburger, Cheddar, smokey ketchup, guacamole*	16,50
Sliptong, botergebakken, citroen, remoulade*	25,75
Ribeye, lekker randje vet, gegrild, 200 gram, Béarnaise*	25,50
<i>Gerechten met * worden geserveerd met salade en frites</i>	
Extra: dagelijks vers gesneden frites van Friethoes	4,75

KIDS MENU (TOT 12 JAAR)

De Smikkelburger	9,75
Kabeljauw fritots	9,75
<i>Beide met frietjes, rauwkost en huisgemaakte appelmoes</i>	
Spaghetti Bolognaise	9,75
Kinderijsje in een leuke beker!	4,75

Gerechten aangeduid met ✓ zijn ook vegetarisch te bestellen

NAGERECHTEN

4 Kazen van onze affineur L'Amuse met kletzenbrood	9,50
Café Glacé 2.0	7,00
Suikerbrood, gepocheerde peer, roomijs van Bastogne	7,50
Crème Brûlée	7,00
Tarte tatin van appel, kaneel ijs, amandel	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	5,25	26,00
<i>Loepzuiver, zeer zacht en fris</i>		
Nicolas Feuillatte 'Brut' Champagne	11,00	62,00
<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>		
Whispering Angel, Château d'Esclans, Provence		45,00
Aromatisch, mooie frisheid en licht kruidig	Magnum	92,50
Naast deze wijselectie 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>					
Sauvignon Blanc Le Hameau Vin de France	4,70	23,50	Syrah Merlot Marselan P'tits Galets Rhône	5,25	26,25
<i>Licht en fris citrusfruit</i>					
Viognier Domaine Peirière Pays d'Oc	5,40	27,00	Rioja Crianza, Vega, Rioja	5,80	28,50
<i>Exotisch fruit en florale tonen</i>					
Chenin Chardonnay Boschendal Western Cape	5,60	28,00	Pinotage Franschoek Cellar, Western Cape	5,90	29,00
<i>Tropisch fruit en citrus met een vleugje honing</i>					
Chardonnay fut Montarels Pays d'Oc	5,70	28,50	Montepulciano, Zaccagnini, d'Abruzzo	6,00	29,75
<i>Elegant, tropisch fruit en een lichte botertoon</i>					
Magnum	55,00		Magnum	59,50	



Pinot Noir, Maison Didier Joubert, Languedoc 6,00 29,50

Deze delicate 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 vlees gerechten, gegrilde groentes en zachte kazen.

