

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

Hollandse aspergesoep, boerenham, scharrelei	✓	7,50
Klassieke clubsandwich, gekruide kip, Zeeuws spek		11,50
Buffelmozzarella, kropsla, groene asperge, sinaasappel		12,75
Caesar salade, gekruide kip, scharreleitje, ansjovis	✓	13,00
'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
Steak tartaar, Noord-Hollands Zwartbont, mosterdmayo		15,50
Bao bun, tofu, miso, zoetzure groenten, wasabi, koriander		11,50
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, pesto en boter		5,75

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>	Magnum	45,00
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!		

LUNCH MENU

Het lunchmenu 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 v/d dag	Dagprijs
BBQ hamburger, coleslaw, spiegelei, Zeeuws spek *	16,50
Vega burger van kikkererwten, coleslaw, spinazie*	14,50
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

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	4,25	22,50
<i>Frisse, kruidige en minerale tonen, droge afdrank</i>		
Sauvignon Blanc Le Hameau Vin de France	4,70	23,50
<i>Licht en fris citrusfruit</i>		
Viognier Domaine Peirière Pays d'Oc	5,40	27,00
<i>Exotisch fruit en florale tonen</i>		
Chenin Chardonnay Boschendal Western Cape	5,60	28,00
<i>Tropisch fruit en citrus met een vleugje honing</i>		
Chardonnay fut Montarels Pays d'Oc	5,70	28,50
<i>Elegant, tropisch fruit en een lichte botertoon</i>	Magnum	55,00

NAGERECHTEN

4 Kazen van onze affineur L'Amuse met kletzenbrood	9,50
Rabarber, boerenyoghurt, cream cheese	7,00
Chocolade mousse, karamel roomijs, pinda, nougat	7,50
Kokossorbet, ananas, gembercake, pistache	7,00
Citroen crème, bosbes, Verveine, karnemelk ijs	7,50



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.



	Glas	Fles
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.

