

DE VERANDA

De keuken van de brasserie is gebaseerd op de seizoenen en kenmerkt zich door puur en ambachtelijk koken. Bij de inkoop speelt het welzijn van zowel mens als dier een grote rol. Wij serveren herkenbare klassiekers met een moderne twist. De inspiratie komt van alle wereldkeukens.

Menusuggesties voor groepen vanaf 10 personen

Menu 1 2020 € 38,50

Avocado met pompoenchutney, quinoa, kruiden, zaden en pitten

Schotse zalm met aardappel mousseline, BBQ prei, bimi en saus met specerijen

Gepocheerde appel met roomijs van kaneel, gezouten karamel en crème van appeltaart

Menu 2 2020 € 47,00

Steak tartaar met Amsterdams zuur, grove mosterd en peterselie olie

Cannelloni gevuld met paddenstoelen, truffelsaus, spitskool en Parmezaanse kaas

Maishoender filet met geroosterde bloemkool, beurre noisette en krokante polenta

Sorbet van kokosnoot, ananas, gemberkoek en pistache

Menu 3 2020 € 57,50

Gepekeld zalm met coquille St. Jaques, leche de tigre en XO mayonaise

Zeebaarsfilet met rettich, appel en sjalot, ingelegde citroen en crispy tapioca

Gelakte Veluwe eendenborst met rode Port vinaigrette, uienchutney en hazelnoot

Medaillon van kalf met beukenzwam, 'springroll rendang' en jus met citroengras

Mousse van witte chocolade met roomijs van Grand Marnier en oranjebloesem

Alle menu's zijn uit te breiden met een kaasplankje met diverse kazen € 10,50

De Veranda 3 gangen menu € 35,50

een dagelijks wisselend menu waarbij u de keuze heeft bij het hoofdgerecht tussen vlees, vis of vegetarisch

Algemeen:

Deze menu's zijn alleen te bestellen per tafel c.q. gezelschap en uiterlijk 3 werkdagen voor reservering.

Het is niet mogelijk verschillende menu's voor één gezelschap samen te stellen.

Deze menu's zijn verkrijgbaar tot en met 31 december 2020 –prijswijzigingen voorbehouden.

Uitgave 2020

Hierbij komen alle voorgaande menu's te vervallen.