


# DE VERANDA

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.

## VOORGERECHTEN

Grevelingen oesters 3 / 6 stuks <i>Deze oesters worden handmatig geselecteerd en dagelijks aangevoerd vanuit Yerseke</i>	12 / 22
Buffelmozzarella, witte balsamico dressing, groene asperge, venkel salade, toast	15
Steak tartaar van Hollands rund, truffelmayonaise, brioche, gepekeld eidooier	16
Avocado, crème van BBQ aubergine, couscous salade, amandel, sumak	14
Tonijn tataki, papadum, beukenzwam, shiitake XO, Furikake, wasabi mayo	17


## MAALTIJDSALADES

Caesar salade, gepocheerd scharreleitje, ansjovis, kipdijfilet of met huisgerookte zalm 	14,5 / 16,5
Salade Riche, gerookte zalm, coquille St. Jacques, gamba's, Iberico ham, toast	30

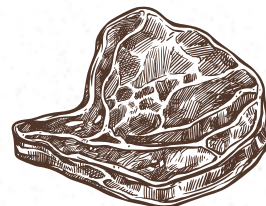


### Brood

Meergranenbrood, boter en aioli 6,5  
*Ons brood komt van bakkerij BBrood. Gemaakt van desem en veel geduld. Na het fermenteren met de hand gevormd en gebakken in een oven met een stenen vloer.*

Gerechten met  zijn ook vegetarisch te bestellen.  
Heeft u een allergie? Vraag om onze allergenenkaart

# Specials



### Het Brasseriemenu wordt aan u voorgesteld

2- gangen, voor- en hoofdgerecht	33
3- gangen, voor-, hoofd- en nagerecht	39,5

### Hereford Côte de Boeuf per 100 gram 13,5

vanaf 600 gram, gegrild in de KOPA houtskooloven, Hasselback potato, geroosterde groenten 30 minuten bereidingstijd

*Een mooi runder ribstuk aan het bot van het Hereford ras. Een rund dat door de Ierse weilanden heeft gelopen, met volop ruimte en gras tot hun beschikking. Een stuk dooraderd vlees dat zijn smaak mede dankt aan het 4 weken rijpen en bereiden op het been.*

### Pasta Zeeuwse mosselen 23,5

salsa verde, rode peper

### Wijnsuggestie

Boschendal 1685 Chardonnay	glas	fles
Franschhoek, Zuid-Afrika	7,7	38,5

De 1685 Chardonnay krijgt enkele maanden houtrijping. De combinatie met het heerlijk frisse citrusfruit, aroma's van rijpe ananas, kaneel en nootmuskaat maakt dat deze wijn echt overheerlijk is. Een ideale begeleider van vis, schelp- en schaaldieren, gevogelte of gewoon zonder al dit lekkers.

Bodega Norton Malbec Reserva	glas	fles
Mendoza, Argentinië	8	40

Deze Argentijnse krachtpatser smaakt vol, geconcentreerd in fruit én je proeft de intense smaak van de opvoeding op houten vaten. Perfect te combineren met rood vlees, vrijwel alles van de barbecue en harde kazen.

### Frites uit Zuyd




Dagelijks vers gesneden Frites uit Zuyd	
Dagelijks vers gesneden Frites uit Zuyd naturel met truffelmayo & Parmezaan	5,5 7,5

## HOOFDGERECHTEN

Plant based meat kebab, gerookte zoete aardappel, Chermoula, Feta, olijf	24
Saté kipdijfilet, Pandan rijst, pittige boontjes, huisgemaakte atjar, kroepoek	20
Vis v/d dag	Dagprijs
Thai chicken, kippendij, shiitake, paksoy, bosui, koriander, Pandan rijst, cashewnoten	23
Zeebaars uit de oven, crispy aardappel, groene asperges, forelkuit	27
USA steak, 220 gram, gegrild in de Kopa houtskooloven, Béarnaise saus, coleslaw en verse frites uit Zuyd	32

## KIDSMENU (TOT 12 JAAR)



Smikkelburger met frites, rauwkost en huisgemaakte appelmoes	13
Spaghetti Bolognese	13
Flammkuchen 'pizza', salami, tomaatjes, mozzarella 	13
Kinderijsje aardbei of chocolade <i>Kies je eigen topping: knetter, spikkels, chocoladevlokken (of gewoon allemaal)</i>	6

## NAGERECHTEN

Mousse van passievrucht, vanille vodka sorbet, lime	9
Sinaasappel olijfolie cake, specerijen, marshmallow, karnemelk roomijs	9
Crème brûlée	8
4 Kazen van onze affineur L'Amuse met kletzenbrood	14
Brasserie dessert	9
Gebak van Holtkamp	v.a. 6,5