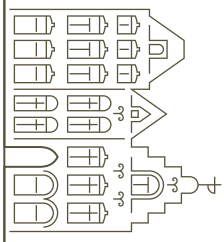
VERMEER

BOUTIQUE RESTAURANT

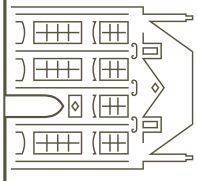
CULINAIR ETEN BIJ VERMEER

De keuken van Grand Boutique Hotel Huis Vermeer is een melange van kwaliteit, ambacht én originaliteit. Het seizoen is onze basis met zijn eigen smaak en sfeer. Dat maakt het uitdagend om onze gasten elk seizoen weer te verrassen! De menukaart bestaat uit het culinaire Chef's Menu, een à la carte kaart.



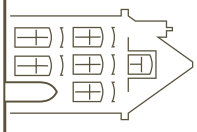
SLAPEN BIJ HUIS VERMEER

Huis Vermeer beschikt over elf hotelkamers met koninklijke grandeur. Allen met een eigen en uniek verhaal. Het pand waarin het hotel is gevestigd is een Rijksmonument.
Alle kamers verschillen van elkaar in zowel oppervlakte als inrichting, wat ervoor zorgt dat er in elke kamer een volledig unieke sfeer ontstaat.



EEN EVENT BIJ HUIS VAN MARLE

Om de hoek van Huis Vermeer bevind zich Huis van Marle. Hier worden allerlei evenementen, van bruiloften tot aan workshops en privé diners georganiseerd.
Het team van (Huis) Vermeer staat hier voor je klaar in de keuken, bediening en organisatie. De stadstuin kijkt uit over de IJssel. Je kunt genieten van een volledig exclusieve locatie.



SLAPEN BIJ THE RIVER SUITES

In de Waterstraat vind je The River Suites. Deze vijf prachtige suites zijn modern ingericht en kijken uit over de IJssel. The Penthouse Suite is zelfs een suite voor zes personen. Geniet van een overnachting in deze unieke omgeving in combinatie met een ontbijt en diner bij Vermeer.

Koude voorgerechten

ZALM 16
gebrande zalm, met een crème van garam masala, zoetzure courgette, zeevenkel, krokant van sesam, gepofte wilde rijst en olie van koriander

COQUILLE 19
rauwe coquille, met gerookte paling, zoetzure venkel, appel en vinaigrette van citrus

KOUD VISPLATEAU 22
gerookte makreelsalade, gerookte paling, zalm sashimi, boquerones en 2 oesters geserveerd met zuurdesembrood

WATERMELOEN 14 V
gemarineerde watermeloen, met zoetzure tomaat, gel van yuzu, nori en vinaigrette van ponzu

STEAK TARTAAR 17
gerookte steak tartaar, met getoaste brioche, snijboon, cornichons, verse tuinkruiden en ijs van piccalilly

Warme voorgerechten

AUBERGINE 14 V
krokant gebakken aubergine, met verschillende bereidingen van tomaat, vijg en een saus van appel met mirin

VARKENSWANG 19
langzaam gegaarde varkenswang, met een consommé van ui, Pimientos de Padrón, crème van bieslook en saus van knoflook

Menu

4-GANGEN CHEF'S MENU 60
inclusief amuse en brood

5-GANGEN CHEF'S MENU 70
inclusief amuse en brood

Het menu is alleen per tafel te bestellen.
Voor een kaas selectie in plaats van een zoet dessert rekenen wij 7 euro extra.
Heeft u een allergie of dieetwens, overleg dit met de bediening.

Geserveerd vanaf 17.30 uur | V vegetarisch gerecht

Specials per 2 personen

standaard geserveerd met wisselend groentegarnituur en frites met mayonaise

ZEEBAARS 55
hele gebakken zeebaars van 800 gram
op aanvraag voor u gefileerd

CÔTE DE BOEUF 70
gebakken ribstuk van 700 gram met bot,
met rode wijn-sjalottenjus

Hoofdgerechten

VISVANGST 27
wisselende visvangst, met gefrituurde polenta, gebrande mais, crème van dragon en beurre blanc met gember en citroengras

BLOEMKOOL 24 V
gebakken bloemkoolsteak, met verschillende bereidingen van bloemkool, bimi, bieslook en bechamelsaus met kerrie

BOSPEEN 24 V
rouleau van bospeen, met verschillende bereidingen van bospeen, rendang van spitskool en saus van kokos

PARELHOEN 29
rouleau van parelhoen gevuld met truffel en paddenstoelen, verschillende bereidingen van knolselderij, gebakken cantharellen, rauwe kastanje champignon en een jus van parelhoen

TOURNEDOS 34
gebakken biefstuk van de runderhaas,
met verschillende bereidingen van knolselderij, gebakken cantharellen, rauwe kastanje champignon en een rode wijn-sjalottenjus

Bijgerechten

frites met mayonaise 5
frites met truffelmayonaise en parmezaan 8
gemengde salade 5
wisselend groentegarnituur 6
Pimientos de Padrón, met gerookt Maldon zout 8

Geserveerd vanaf 17.30 uur | V vegetarisch gerecht

Desserts

FRAMBOOS 11
panna cotta van framboos, met schuim van yoghurt, ijs van dille en een tartelette met framboos en meringue

KOFFIE 11
verschillende bereidingen van koffie, met gekarameliseerde witte chocolade en ijs van gebrande amandelen

KAASDESSERT 14
clafourtis met Amarena kers, gekarameliseerde walnoten, gel van aceto balsamico, kletzenbrood en ijs van blauwe kaas

KAAS SELECTIE 17
selectie van vier kazen naar keuze, geserveerd met huisgemaakt brioche en vruchtencompôte

MADELEINES 8
vier vers gebakken madeleines, met geklopte room (bereidingstijd minimaal 10 minuten)

FRIANDISES 5
selectie van drie zoetigheden van onze patissier

Dessert Koffie

AFFOGATO 6
espresso, met vanille roomijs

AFFOGATO MET LIKEUR 10
espresso, met vanille roomijs en Baileys, Licor 43 of Tia Maria

ESPRESSO MARTINI 11
koffie cocktail

IRISH COFFEE 10
koffie, met Jameson en gezoete slagroom

FRENCH COFFEE 10
koffie, met Grand Marnier en gezoete slagroom

SPANISH COFFEE 10
koffie, met Tia Maria en gezoete slagroom

ITALIAN COFFEE 10
koffie, met Amaretto en gezoete slagroom

Geserveerd vanaf 12:00 | V vegetarisch gerecht

Bites

Plateau's

BORRELPLATEAU 20,00
bitterballen, charcuterie, kazen, gerookte amandel, olijven en brood met tapenade

CHARCUTERIE 14,00
3 soorten charcuterie tafelzuur en brood met tapenade

PATA NEGRA 16,00
spaanse gedroogde ham, tafelzuur en brood met tapenade

KAASPLATEAU V 12,00
3 soorten kaas, noten, druiven, mosterd en zuurdesemtoast

Borrel per 6 stuks

TRUFFELKROKETJES V 9,00
met bieslookcrème

CHORIZOKROKETJES 9,00
met srirachamayonaise

GRO OESTERZWAMBITTERBALLEN V 8,00
met mosterdmayonaise

KAASTENGELS V 8,00
met chilisaus

BITTERBALLEN 8,00
met mosterdmayonaise

KIPPENHAASJES 10,00
met srirachamayonaise

Bites

ZUURDESEMBROOD V 7,00
met tapenade, geklopte boter, tafelzuur en nootjes

OESTERS 4,50
klassiek geserveerd met citroen en rode wijn- sjalottenvinaigrette

OESTERS SPECIAAL 5,00
Geay Speciales, geserveerd met bosui, komkommer en Tomasu sojasaus

PALING TOAST 8,00
2 stuks brioche toast met gerookte paling, mierikswortel en bieslook

TORTILLA CHIPS V 8,00
met guacamole dip en sweet chili

OLIJVEN & GEROOKTE AMANDELEN V 5,00

Zoet

APPELGEBAK 4,00
met slagroom +0,75

GEBAK SPECIAL 6,00
wisselend en huisgemaakt
met slagroom +0,75

MUFFIN 3,50

FRIANDISES 5,00
drie stuks en huisgemaakt

AFFOGATO 6,00
espresso met vanille roomijs

Bekijk de rest van onze kaart voor onze lunchgerechten.

V

Salades

geserveerd met zuurdesem krokant

ZALM & GAMBA 18
noorse zalm, gebakken gamba's, crème fraîche, sesam en ponzu

MAKREEL 17
gerookte makreelsalade, groene appel, rode ui en mierikswortel

BURRATA 17 V
burrata, tomaat, gerookte amandel, basilicum en aceto balsamico

ROQUEFORT & PEER 15 V
blauwe roquefort kaas, peer, noten, radijs en honing

CAESAR 18
krokante kip, ansjovis, gekookt ei, parmezaan en caesardressing

Brood

BAGEL BENEDICT 12
bagel met zalm, gepocheerd ei, spinazie, dille en hollandaise (ook V mogelijk)

MAKREEL 13
zuurdesembrood met gerookte makreelsalade, groene appel, rode ui en mierikswortel

SMASHED AVOCADO 11 V
zuurdesembrood met avocado, cottage cheese, pompoenpitten en chilivlokken

PASTRAMI 13
zuurdesembrood met runderpastrami, gekarameliseerde ui, cornichons en mosterd

PULLED CHICKEN 13
zuurdesembrood met pulled chicken, koolsalade, bosui en honing-knoflook saus

GARNALENKROKETTEN 15
2 stuks, met zuurdesem brood en citroenmayonaise

GRO OESTERZWAMKROKETTEN 11 V
2 stuks, met zuurdesem brood en mosterdmayonaise

RUNDVLEESKROKETTEN 10
2 stuks, met zuurdesem brood en mosterdmayonaise

Geserveerd tussen 12.00 en 15.00 uur | V vegetarisch gerecht

Specials

SOEP VAN DE DAG 8 V
geserveerd met zuurdesembrood

KREEFTENBISQUE 10
met rivierkreeftjes en zuurdesembrood

LOADED FRITES VERMEER 10
frites, pulled chicken, koolsalade, bosui en honing-knoflook saus

12 UURTJE "VERMEER" 18
broodje pastrami, broodje kroket en soepje van de dag (ook V mogelijk)

SASHIMI 16
sashimi van zalm, bosui, kaffir limoen, sesam en ponzu

STEAK TARTAAR 20
gerookte steak tartaar, oude kaas, bieslook en brioche croutons, geserveerd met frites

BIEFSTUK IN JUS 27
180 grams kogelbiefstuk in boterjus, geserveerd met zuurdesembrood en frites

BIEFSTUK BALI 28
180 grams kogelbiefstuk in sambalboterjus, geserveerd met zuurdesembrood en frites

Lunch Menu

2-GANGEN LUNCH MENU 40
inclusief amuse en brood

3-GANGEN LUNCH MENU 50
inclusief amuse en brood

Het menu is alleen per tafel te bestellen.
Voor een kaas selectie in plaats van een zoet dessert rekenen wij 7 euro extra.
Heeft u een allergie of dieetwens, overleg dit met de bediening.

Bijgerechten

zuurdesem brood met tapenade, geklopte boter, tafelzuur en nootjes 7
frites met mayonaise 5
frites met truffelmayonaise en parmezaan 8
gemengde salade 5
wisselend groentegarnituur 6
Pimientos de Padrón, met gerookt Maldon zout 8

Desserts

FRAMBOOS 11
panna cotta van framboos, met schuim van yoghurt, ijs van dille en een tartelette met framboos en meringue

KOFFIE 11
verschillende bereidingen van koffie, met gekarameliseerde witte chocolade en ijs van gebrande amandelen

KAASDESSERT 14
clafourtis met Amarena kers, gekarameliseerde walnoten, gel van aceto balsamico, kletzenbrood en ijs van blauwe kaas

KAAS SELECTIE 17
selectie van vier kazen naar keuze, geserveerd met huisgemaakt brioche en vruchtencompôte

MADELEINES 8
vier vers gebakken madeleines, met geklopte room (bereidingstijd minimaal 10 minuten)

FRIANDISES 5
selectie van drie zoetigheden van onze patissier

Dessert Koffie

AFFOGATO 6
espresso, met vanille roomijs

AFFOGATO MET LIKEUR 10
espresso, met vanille roomijs en Baileys, Licor 43 of Tia Maria

ESPRESSO MARTINI 11
koffie cocktail

IRISH COFFEE 10
koffie, met Jameson en gezoete slagroom

FRENCH COFFEE 10
koffie, met Grand Marnier en gezoete slagroom

SPANISH COFFEE 10
koffie, met Tia Maria en gezoete slagroom

ITALIAN COFFEE 10
koffie, met Amaretto en gezoete slagroom

Geserveerd vanaf 12.00 | V vegetarisch gerecht