

DE VELUWSE

HUYSKAMER

Wat leuk dat jullie komen dineren in ons restaurant de Veluwe Huyskamer!

Maurits, onze chef-kok bereid samen met zijn team de lekkerste lokale gerechten op een eerlijke manier en met passie voor je klaar.

De producten die wij gebruiken komen allemaal uit de regio. Dan is het extra leuk dat je deze bedrijven ook zelf kunt bezoeken.

Debbie en haar team vertellen je graag meer over deze heerlijke producten en hun oorsprong. Verder zorgen zij ervoor dat jullie een heerlijke avond gaan hebben.

Keuzestress? Kies dan voor ons Dare 2 Share menu van de chef. Dan kunnen jullie meerdere van onze heerlijke gerechten samen delen.

Natuurlijk kan je ook genieten van onze Apollo Specials. Wij maken dan met liefde een heerlijk hoofgerecht voor je klaar.

Dieetwensen? Wij horen het graag! Wij willen je graag een heerlijke culinaire avond wensen.

DARE 2 SHARE

3-gangen € 32,50 p.p.

4-gangen € 36,50 p.p.

Gezellig! Vanavond proeven jullie samen van onze specialiteiten. Laat jullie verrassen met een 3- of 4-gangen menu samengesteld door onze chef.

Ons Dare 2 Share menu is speciaal samengesteld om met elkaar te delen. Voor de fijnproevers die graag optimaal van onze eerlijke en lokale producten willen genieten.

Hebben jullie speciale wensen of smaken? Laat het ons dan weten. Dan houdt onze keuken daar rekening mee met de bereiding.

Dieetwensen horen wij graag. Onze keuken doet graag hun best om gerechten op tafel te zetten die jullie ook echt samen kunnen eten.

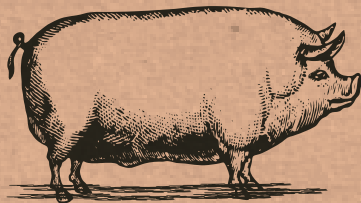
Ook aan onze kleinere gasten is gedacht. Willen zij mee eten? Leuk! Dan krijgen jullie een (kleinere) portie extra. Zo kunnen ook zij de gerechten proeven.

Onze bandieten eten mee met het Dare 2 Share menu voor **€9,50 p.p.**

Gerechten zijn ook los verkrijgbaar p.p.

Voorgerecht	Dare 2 Share	€ 12,50
Hoofdgerecht	Dare 2 Share	€ 19,50
Dessert	Dare 2 Share	€ 9,50

DURFT U HET AAN?



DE VELUWSE

HUYSKAMER

DINERKAART

VOORGERECHTEN

- Soep van de dag € 6,5
Huisgemaakte paprikasoep € 6,5

VOORGERECHTEN

- Oerbrood met smeersels € 7,5
- Rundercarpaccio € 13,5
met truffelmayonaise | oude kaas |
rucola | pijnboompitjes
- Salade van huisgerookte forel € 12,5
met gerookte paprika mayonaise | gebrande
noten en augurk
- Salade gegrilde kip uit
de Smoker € 12,5
met groene asperge | honing mosterd dressing
- Vega salade € 11,5
Romeinse sla | geroosterde paprika | brie |
bosui | pestomayonaise

**Benieuwd naar wat de bandieten kunnen eten?
Vraag naar ons kindermenu!**

HOOFDGERECHTEN

- Smokey BBQ burger € 17,5
Runderhamburger | gebakken uien | boeren kaas |
tomaat augurk | smokey BBQ saus | aardappel wedges |
salade
- Huisgemaakte saté van kippendij € 17,5
Atjar | kroepoek | huisgemaakte friet | salade

- Diamanthaas uit de Smoker € 21,5
Dag groenten | gepofte aardappel | romige
peper-cognac saus | salade

- Tamme eendenborst € 19,5
Compote van perzik | aardappel wedges |
salade | lichtpittige saus van perziken en sambal

- Lamsbiefstuk van de bout € 21,5
Jonge groente | jus van rozemarijn en
knoflook | aardappel wedges | salade

- Gaasterlands varkensribstuk
uit de Smoker € 21,5
Gepofte aardappel | dag groenten |
Veluwe Jagersaus | salade

- Duo van vis € 20,5
Combinatie van krokante schol en gamba's
| bospeen spinazie | gepofte aardappel | bieslooksaus

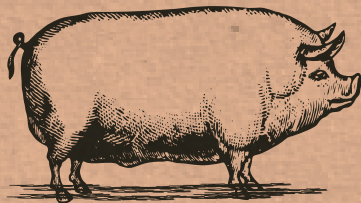
- Vega lasagne € 16,5
Gegrilde groenten | romige kaassaus

NAGERECHTEN

- Sorbet € 7,5
3 soorten sorbetijs | vers fruit | slagroom

- Dronken sultan € 8,5
Rum rozijnen ijs | boerenjongens |
advocaat mousse

- Coupe Veluwe € 8,5
Vanille ijs | bosvruchten | slagroom |
Arnhemse meisjes



DE VELUWSE

HUYSKAMER

WIJNKAART

ROSE & BUBBELS

Confidencia | Rose

Een kruidige wijn, vol van smaak met hints van roodfruit.

Les Maîtres Vignerons | Carte Noir

Deze rosé wijn heeft heerlijke geuren van bloemen en klein rood fruit. De smaak is droog, sappig en fruitig.

Nuria | Cava Brut

Wit fruit en mooie mineralen en smaak van appel, peer, mineralen en een rijpe lange afdronk.

WIT

Confidencia | Bianco

De wijn heeft een bloemige geur met hints van appel en peer. De smaak is romig, fris en droog.

Trumpeter | Chardonnay

Vol aromatische wijn met geuren van perzik, vanille en hints van ananas en mineralen.

Marques Riscal | Rueda

Aromatische geur van tropisch fruit met hints van bloemen & venkel.

Gruener Veltliner | Markowitsch

Een kruidig en geconcentreerde smaak en hints van groene appel.

GLAS | FLES

€ 4,5 | € 22,5

€ 5,- | 29,-

€ 6,5 | € 35,-

€ 4,- | € 22,5

€ 5,- | € 29,-

| € 32,5

| € 32,5

ROOD

Confidencia | Tinto

De geur is typerend voor de Tempranillo druif door de tonen van kersen.

Arienzo de Marques de Riscal |Rioja

Wijn met volle aroma's van rode bes, gemengd met kokosnoot en vanillenuances.

Carnivor

Bijna inktzwarte wijn met aroma's van donker fruit, bessen, koffie, mokka, eiken en een zijdezachte afdronk.

Chateau Latour de Rissac

Geuren van rood fruit en kruiden. Evenwichtig en stevige smaak met een zacht en elegant mondgevoel.

Wijnarrangement (2 glazen)

DIGESTIEF

Telgter Koffie drupje

Lokale lekkernij voor bij de koffie

Telgter Binnenbrandje

Een lokale grappa soort

GLAS | FLES

€ 4,- | € 25,-

€ 5,- | 29,-

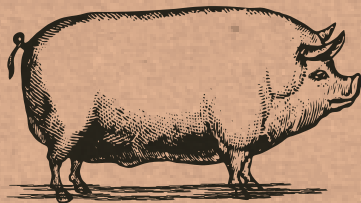
| € 35,-

| € 35,-

€ 12,5

€ 3,5

€ 3,5



DE VELUWSE

HUYSKAMER

DRANKENKAART

WARME DRANKEN

Café Crème / Thee	€ 2,5
Espresso	€ 2,5
Cappuccino	€ 2,75
Koffie Verkeerd	€ 2,75
Warme chocomelk	€ 3,-
Dubbele espresso	€ 3,-
Slagroom / Whipped cream	€ 0,5
Special Coffee	€ 7,5

FRISDRANKEN

Bruisend water 75cl	€ 2,75
Plat water	€ 2,75
Diverse frisdranken	€ 2,75
Appelsap	€ 3,-
Verse Jus d'Orange	€ 3,5

BIEREN

Heineken van de tap 25cl	€ 3,-
Heineken van de tap 50cl	€ 5,5
Veluwe Schavuit van de tap	€ 5,-
Amstel Malt	€ 3,-
Radler	€ 5,-
Duvel	€ 5,-
Veluwe Schavuit	€ 5,-
Westmalle Dubbel Triple	€ 5,-

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Bokma Jonge Jenever (jong&oud)	€ 3,5
Corenwijn	€ 3,5
Jägermeister	€ 3,5
Sonnema Berenburg	€ 3,5
Vieux	€ 3,5

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P. Hennessy	€ 7,-
---------------------------------	-------

PSV

Sherry	€ 3,5
Ruby Port White Port	€ 3,5
Martini Bianco / Dry / Rosso	€ 3,5

GEDISTILLEERD

Bacardi Superior Captain Morgan	€ 4,-
Gordon's Dry Gin Bombay Sapphire	€ 4,-
Smirnoff No.21	€ 4,-
Sauza Tequila	€ 4,-
Famous grouse Jameson	€ 4,-
Grey Goose	€ 7,-
Jack Daniels	€ 7,-
Dalwhinnie 15 Yrs (single malt)	€ 7,-
Ardebeg (single malt)	€ 7,-