

# DINER



## VOORGERECHTEN

<b>breekbrood met smeersels</b> ✓ huisgemaakte kruidenboter, aioli, tomatentapenade	7,00
<b>Toscaanse tomatensoep</b> ✓ basilicumpesto	7,00
<b>soep van 't huys</b> vraag de bediening	7,00
<b>gemarineerde ribfingers</b> zacht gegaard Iberico varken	12,50
<b>carpaccio</b> parmezaan, zongedroogde tomaten, huisgemaakte truffelmayonaise	12,50
<b>twijfelaar</b> voor wie niet kan kiezen, carpaccio én gamba's	12,50
<b>gamba's al ajillo</b> olijfolie, knoflook, peper	12,00
<b>oesterzwamcarpaccio</b> ✓ walnotenpesto, beukenzwam, zongedroogde tomaten, rucola	12,50

*al deze voorgerechten serveren wij met brood*

## MAALTIJDSALADES

<b>'t Veerhuys</b> kipfilet, bacon, mosterdmayonaise	18,50
<b>carpaccio</b> parmezaan, zongedroogde tomaten, huisgemaakte truffelmayonaise	18,50
<b>beef Argentina</b> pittige biefstukpuntjes, champignons, paprika, ui, olijven	18,50
<b>salade van de zee</b> gerookte zalm, huisgemaakte tonijnsalade, kappertjes, rode ui	20,50
<b>chèvre</b> ✓ geitenkaas, biet, pitten, appel, honing (optioneel met serranoham)	18,50

*alle salades serveren wij met brood*

## HOOFDGERECHTEN

<b>surf 'n turf</b> saliejus, groenten, aardappelgarnituur	26,50
<b>maïskip suprême</b> risotto, oester- en beukenzwam, romanesco	24,50
<b>saté XXL</b> kies uit varkenshaas of kippendij satésaus, friet, atjar, kroepoek <i>onze chef heeft bewust gekozen voor kippendij; deze zijn mals maar kunnen tijdens het bereiden rosé blijven en toch gaar zijn.</i>	28,50
<b>dorade en papillote</b> witte wijn, groenten, aardappelgarnituur	24,50
<b>zeebaarsfilet</b> pastinaakpuree, groenten, limoenboter	24,50
<b>catch of the day</b> vraag de bediening naar de vangst van de dag	<b>dagprijs</b>
<b>chili sin carne</b> ✓ (vegan) vegetarisch gehakt, kidneybonen, zwarte bonen, gele rijst	19,50
<b>gnocchi al forno</b> ✓ mozzarella, knoflook, ui, tomaat	19,50
extra friet	4,00
extra groenten	4,00
extra salade	2,50



## ALLERGENEN

*Bent u allergisch voor een bepaald ingrediënt? Laat het ons weten. Wij kunnen u precies vertellen met welke voedingsmiddelen onze gerechten worden bereid en onze koks kunnen in de meeste gevallen een ingrediënt vervangen.*