



SPEISEKARTE

VON 17:30 BIS 21:00 UHR

Willkommen im Veluwse Huyskamer!

Im Veluwse Huyskamer arbeiten wir mit frischen, lokalen Produkten und den Aromen der jeweiligen Jahreszeit. Deshalb halten wir unsere Speisekarte bewusst kompakt, sodass jedes Gericht mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit zubereitet wird.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Abend und ein schmackhaftes Abendessen.

Hast du eine Allergie oder eine Ernährungsanforderung? Bitte wenden Sie sich an einen Mitarbeiter

UM ZU BEGINNEN

VELUWS HUYSKAMER BROT

Pesto | Aioli | Tapenade

9.5



DE VELUWSE
HUYSKAMER

STARTER

RUNDERCARPACCIO

Trüffel: Trüffelmayonnaise | Parmesan | Saatgutmischung | Rucola 14

Basilikum: Basilikum-Mayonnaise | Parmesan | Saatgutmischung | Rucola 14

Asiatisch: Sriracha Mayonnaise | Gebratene Zwiebel | Edamame-Bohnen | Rucola 14

TOMATENSUPPE  *Vegane Option verfügbar* 9,5
Basilicum | Crème fraîche

RÄUCHERTE GELBE RÜBE  10,5
Ziegenkäse | Liebling | Walnüsse

LACHSTARTAR 14,5
Avocado | Ponzu-Gel | Wasabi-Cracker

HAUPTGERICHTE

RUMP STEAK 29,5
Rotweinssoße mit Thymian | Buchenpilz | Spargel | Kartoffelmousseline

SEEBARSCHFILET 26,5
Beurre blanc Sauce | Petersilie | Fregola | Karottencreme

POLDERHOEN 26,5
Orientalischer Lack | Basmati-Reis | Spargel | Sesamsamen

CITROËNRISOTTO  21,5
Parmesan | Edamame-Bohnen | Münzstätte

SPITZKOHL-STEAK   20,5
Vegane Soße | Vegane Harissa-Mayonnaise | Räucherte Mandel | Pastinakencreme

BEILAGEN

POMMES MIT ZAAONSE MAYONNAISE  4

FRISCHES GEMÜSE DES TAGES  4

GRÜNER SALAT  4



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE Kalk Karamellkruste Vanilleeis	9.5
DAME BLANCHE Schokoladensauce Schlagsahne Vanilleeis	8,5
BROWNIE Karamellsauce Gesalzene Karamellcreme	9,5
TARTE TATIN Karamellsauce Karamellcreme	9.5
KREUZ-FRUCHT-SHORTBREAD Roodfrucht-Coulis Framboos sorbetijs	10,5

Zusätzlich zur Dessertkarte gibt es auch ein **komplett glutenfreies und veganes** Dessert
Erhältlich für 12,50 €, fragen Sie unser Team dazu.

