



S P E I S E K A R T E

Herzlich willkommen in der Veluwe Huyskamer!

In der Veluwe Huyskamer verwenden wir frische, regionale Produkte und saisonale Aromen.

Deshalb halten wir unsere Speisekarte bewusst übersichtlich, damit jedes Gericht mit Sorgfalt und Liebe zubereitet werden kann.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und ein köstliches Abendessen!

ZU ANFANGEN

VELUWS HUYSKAMER BROT



9.5

Pesto | Aioli | Tapenade

*Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Lassen Sie es uns wissen!
Aufgrund der Gegebenheiten unserer Küche können wir leider keine Speisen für Gäste
mit Zöliakie oder einer leichten Nussallergie zubereiten.*

VORSPEISEN

RINDERCARPACCIO 14

Trüffel: Trüffelmayonnaise | Parmesan | Saatenmischung | Rucola

Balsamico: Feigenbalsamico | Feige | Haselnuss | Parmesan | Rucola

Aziatisch: Sriracha-Mayonnaise | Röstzwiebeln | Edamame-Bohnen | Rucola

KÜRBIS-KOKOS SUPPE 10.5

Knusprige Chilischote | Kürbiskerne | Grünes Öl

DRY AGED ROTE BEETE 11.5

Rote-Bete-Tatar (trocken gereift) | Granatapfel | Grüner Apfel | Kokosnuss | Rote-Bete-Crumble

GERÄUCHERTE MAKRELE 13.5

Geräucherte Makrelenrillette | Brioche-Toast | Meerrettich | Grüner Apfel

HAUPTGERICHTE

HIRSCHSTEAK 29.5

Portwein-Schokoladen-Jus | Kürbis | Champignons | Kartoffelmousse

DORADENFILET 27.5

Beurre blanc | Schnittlauch | Quinoa | Blumenkohlcreme

FLAT IRON STEAK 29.5

Pfeffersauce | Rotkohl | Champignons | Kartoffelpüree

RAVIOLI PECORINO SCHWARZER PFEFFER 23.5

Sahnesauce | Champignons | Rucola

SELLERIE STEAK 20.5

Beurre Noisette | Beurre blanc | Süß-saurer Fenchel | Blumenkohlcreme

BEILAGEN

POMMES MIT ZAAENSE-MAYONNAISE 4.5

FRISCHES GEMÜSE 4.5

GRÜNER SALAT 4.5

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 10.5

Karamellkruste | Vanilleeis

DAME BLANCHE 9.5

Schokoladensoße | Schlagsahne | Spekulatius-Streusel | Vanilleeis

SCHOKOLADEN-TRIO 12.5

Schokoladen-Pannacotta | Schokoladenmousse | Schokoladenstreusel | Amarena-Kirschen

LEMON SHORTBREAD 11.5

Schokoladenstreusel | Zitruscoulis | Joghurt-Eis

TARTE TATIN 10.5

Karamellsauce | Karamelleis

*Zusätzlich zur Dessertkarte bieten wir auch ein **komplett glutenfreies und veganes Dessert** für 12,50 € an. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter zu Beginn Ihres Essens danach.*



= vegetarisch



= vegan (möglich)