

# Welkom

## HOTEL

Grand Boutique Hotel Huis Vermeer beschikt over elf kamers met koninklijke grandeur. Allen met een eigen, uniek verhaal en deels ingericht met 18e-eeuws antiek wat helemaal past bij de beleving en geschiedenis van het monumentale pand dat als Rijksmonument is erkend.

Alle kamers verschillen van elkaar in zowel oppervlakte als inrichting, wat ervoor zorgt dat er in elke kamer een volledig unieke sfeer ontstaat. Zo hebben de kamers gelegen aan de voorkant een spectaculair uitzicht op de Lebuinuskerk en het onlangs gerenoveerde stadsplein 'Grote Kerkhof'.

## RESTAURANT

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 en onze specials.

Het werken met seizoensproducten wordt mede mogelijk gemaakt door onze samenwerking met lokale ondernemers zoals Kaashandel de Brink, Bakkerij in de Soete Suikerbol, Dutch Canadian Foodline én een aantal lokale vleesleveranciers.

## ONS TEAM

Het team bestaat uit jonge, gemotiveerde en getalenteerde dames en heren. De keukenbrigade wordt geleid door **Stijn Vloedgraven**. Aan de voorzijde treft u **Renee Duivenvoorde** als restaurantmanager. Samen streven zij naar een hoog niveau en een unieke ervaring voor alle gasten.

## VERGADEREN & EVENEMENTEN

Imponeer uw zakenrelaties door ze te ontvangen bij Grand Boutique Hotel Huis Vermeer. Vergaderen is mogelijk in onze ruime serre, knusse lounge óf monumentale eetkamer. **Private dining** met uw bedrijf, familie of zakenrelatie kan al vanaf vier personen. Ook is het mogelijk om uw evenement bij ons of op uw eigen locatie te organiseren. Wij komen graag met u in contact voor een passende offerte!



# Menu

17:30u - 20:30u

## CHEF'S MENU

Keuzestress? Twijfel? Wij kiezen maar al te graag voor U! Een zorgeloze dag met de fijnste gerechten van ons menu van de chef. Ook verzorgen wij een **vegetarisch** menu!

Wij vernemen graag uw eventuele allergieën en/of dieetwensen voorafgaand aan het diner. Hier zullen wij het menu op aanpassen voor zover mogelijk is.

4 gangen menu | *verrassingsmenu*.....60  
5 gangen menu | *verrassingsmenu*.....70

Liever een kaasplank in plaats van een dessert? Hiervoor rekenen wij **vijf euro** supplement. Het chef's menu is **alleen per tafel** te bestellen.

**All-in Fijnproevers menu**.....95

*bruisend aperitief | 5 gangen dinermenu | 1/2 fles Huis Vermeer wijn p.p.  
onbeperkt tafelwater | koffie of thee met huisgemaakte friandises*

**Purezza tafelwater** | *onbeperkt | plat of bruisend*.....2.50

Vanaf november 2022 kiest Huis Vermeer voor de hoogwaardige kwaliteiten van Purezza tafelwater. Het Purezza-aanbod elimineert flessen voor eenmalig gebruik en vermindert de impact van transport en logistiek aanzienlijk, waardoor de negatieve impact van een locatie op het milieu wordt beperkt. U geniet van gefilterd, gekoeld, kwalitatief Deventer tafelwater. U kunt tijdens uw lunch-, of diner onbeperkt en kosteloos laten aanvullen. De prijs is per persoon.



# À la Carte

17:30u - 20:30u

## APPETIZERS

Oesters   <i>Spéciales Geay</i>   per stuk.....	4
Sardines   <i>van Ortiz</i>   uit blik   citroen.....	11
Serrano ham   <i>Spaanse gedroogde ham</i>   zoutjes   <i>banderillas</i> .....	14
Broodbol   <i>meergranen spelt bol</i>   huisboter (V).....	5

## KOUDE VOORGERECHTEN

Zalm   <i>gravad lax</i>   <i>mosterd</i>   <i>dille</i>   <i>tomaat</i>   <i>courgette</i>   <i>yuzu</i> .....	14
Millefeuille van aardappel   <i>bieslook</i>   <i>hollandaise</i>   <i>creme fraïse</i> (V).....	13
Steak tartaar   <i>pommes soufflé</i>   <i>cornichons</i>   <i>radijs</i>   <i>Deventer Roem</i> .....	15

## WARME TUSSENGERECHTEN

Kingboleet   <i>duxelle van bospaddenstoel</i>   <i>zuurkool</i>   <i>truffel</i>   <i>madeira</i> (V)....	15
Buikspek   <i>kimchi</i>   <i>zoete aardappel</i>   <i>cashew</i>   <i>steranijs</i> .....	18

## HOOFDGERECHTEN

Visvangst   <i>broccoli</i>   <i>spinazie</i>   <i>verveine</i>   <i>vermouth</i> .....	26
Pastinaak   <i>witlof</i>   <i>gekarameliseerde appel</i>   <i>walnoot</i>   <i>mosterd</i> (V).....	22
Entrecote   <i>shortrib</i>   <i>knolselderij</i>   <i>schorseneren</i>   <i>zwarte peper</i> .....	27

## SUPPLEMENT

Gemengde salade (V).....	5
Frites   <i>mayonaise</i> (V).....	5
Frites   <i>truffelmayonaise</i>   <i>verse parmezaan</i> (V).....	8
Gebakken <i>little gem</i> , met <i>bieslook</i> & <i>aardappelkaantjes</i> (V) .....	5
Gefrituurde <i>polenta</i> , met <i>oude kaas</i> & <i>aioli</i> (V) .....	7
<i>Pimientos de padrón</i>   <i>gefrituurd</i>   <i>gerookt maldon zout</i> (V).....	8
<i>Foie gras</i>   <i>gebakken</i> .....	9

\* Vergeet u niet onze seafood-specials op de volgende pagina.



# Lunch

12:00u – 15:00u

## SOEP

*geserveerd met focaccia brood*

<i>Soep van de dag</i> .....	8
<i>Kreeftenbisque, met rivierkreeftjes</i> .....	10

## SALADES

*geserveerd met focaccia brood*

<i>Zalm &amp; Gamba</i> .....	18
<i>met gerookte zalmbuikjes, crème fraîche &amp; ponzu</i>	
<i>Niçoise</i> .....	16
<i>met tonijnsalade, gekookt eitje, croutons &amp; cherry tomaatjes</i>	
<i>Caprese (V)</i> .....	14
<i>met burrata, groene kruiden dressing &amp; cherry tomaatjes</i>	
<i>Caesar</i> .....	17
<i>met krokante kip, gekookt eitje, ansjovis &amp; parmezaan</i>	

## BRIOCHE BROOD

<i>Rivierkreeftjes</i> .....	13
<i>grof gesneden, met sjalot, bieslook &amp; citroenmayonaise</i>	
<i>supplement halve kreeft</i> .....	+25
<i>Eggs Benedict</i> .....	12
<i>met gerookte zalmbuikjes, spinazie &amp; hollandaise (Vegetarisch mogelijk)</i>	
<i>Hummus (V)</i> .....	11
<i>met notenmix, bruine boter olie, koriander &amp; gerookt paprika poeder</i>	
<i>Rundertartaar</i> .....	13
<i>met serrano ham, cornichons, mosterdmayonaise &amp; gefrituurde kappertjes</i>	

## BIJGERECHTEN

<i>Gemengde salade (V)</i> .....	5
<i>Frites, met mayonaise (V)</i> .....	5
<i>Frites, met truffelmayonaise &amp; verse parmezaan (V)</i> .....	8
<i>Gebakken little gem, met bieslook &amp; aardappelkaantjes (V)</i> .....	5
<i>Gefrituurde polenta, met oude kaas &amp; aioli (V)</i> .....	7
<i>Pimientos de Padron, met gerookt maldon zout (V)</i> .....	8
<i>Foie gras   gebakken</i> .....	9

# Lunch

12:00u – 15:00u

## LUNCHSPECIALS

12 uurtje "Huis Vermeer" .....	18
<i>soepje van de dag, rundvleeskroket &amp; broodje rundertartaar met serrano ham</i>	
Garnalenkroketten .....	15
<i>2 stuks, met brioche brood &amp; citroenmayonaise</i>	
GRO Oesterzwamkroketten (V) .....	11
<i>2 stuks, met brioche brood &amp; mosterdmayonaise</i>	
Rundvleeskroketten .....	10
<i>2 stuks, met brioche brood &amp; mosterdmayonaise</i>	
Biefstuk .....	27
<i>180 gram, in roomboterjus, geserveerd met focaccia brood</i>	
Biefstuk Bali .....	28
<i>pikant, 180 gram, in roomboterjus, geserveerd met focaccia brood</i>	

## LUNCHMENU

2 gangen menu, voorgerecht/hoofdgerecht óf hoofdgerecht/dessert .....	40
3 gangen menu, voorgerecht, hoofdgerecht & nagerecht .....	50

*Keuzestress? Twijfel? Wij kiezen maar al te graag voor U! Een zorgeloze dag met de fijnste gerechten van ons menu van de chef. Ook verzorgen wij een **vegetarisch** menu!*

*Wij vernemen graag uw eventuele allergieën en/of dieetwensen voorafgaand aan de lunch. Hier zullen wij het menu op aanpassen voor zover mogelijk is.*

*Het chef's menu is alleen per tafel te bestellen en wordt geserveerd met een amuse van het huis en focaccia brood. Liever een kaasplank in plaats van een dessert? Hiervoor rekenen wij vijf euro supplement.*

# Seafood

12:00u - 15.00u / 17.30u - 20:30u

## OESTERS

<i>Oesters, per stuk, GEAY Spéciales, met citroen &amp; vinaigrette</i> .....	4
<i>Half dozijn oesters, GEAY Spéciales, met citroen &amp; vinaigrette</i> .....	20

## KREEFT

<i>Hele kreeft, koud geserveerd, met citroenmayonaise</i> .....	50
<i>Hele kreeft, warm, gegratineerd met kaas</i> .....	55

## LUNCHBITES

*geserveerd met focaccia brood*

<i>Kreeftenbisque, met rivierkreeftjes</i> .....	10
<i>Garnalenkroketjes, per 2, zeekraal &amp; citroenmayonaise</i> .....	15
<i>Boquerones en vinagre, uit het zuur</i> .....	6
<i>Sardines van ortiz, uit blik, geserveerd met citroen</i> .....	10

## SEAFOOD PLATEAUS \*

*geserveerd met focaccia brood*

<i>KOUD PLATEAU</i> .....	20
<i>3 franse oesters, gerookte zalmstukjes, boquerones in olie, tonijnsalade, tartaar van rivierkreeftjes, zeekraal &amp; citroen</i>	
<i>WARM PLATEAU</i> .....	35
<i>langoustines, gamba's, rivierkreeftjes, inktvis, mosselen, venusschelpjes, zeekraal &amp; citroen, geserveerd met een warme kreeftenbisque</i>	
<i>PLATEAU VERMEER</i> .....	50
<i>combinatie van warm en koud</i>	
<i>SEAFOOD EXCLUSIVE</i> .....	75
<i>combinatie van warm en koud, geserveerd met een hele kreeft</i>	

*\*de plateaus worden opgemaakt vanaf 2 personen, de prijs is per persoon.*

# Borrel

12:00u - 19:00u

*Plateau Focaccia (V)*

*focaccia brood geserveerd met aioli & tomaat* .....8

*Borrelplateau Vermeer* .....20

*serrano ham, keizersronde belegen kaas, spaanse olijven, gerookte zalmstukjes, boquerones in olie, rundvlees bitterballen & gerookte amandelen*

Serrano ham

*spaans gedroogde ham | zoutjes | banderillas*..... 13

## SNACKS

Oesters | *Spéciales Geay* | per stuk.....4

Sardines | *van Ortiz* | uit blik | citroen.....11

Blikje olijven | *van Sarasa Cortijo* | met pit | licht pikant (V).....4

Borrelmix | *pinda's* | noten (V).....3

Schaaltje amandelen | *gerookt* | gebrand (V).....4

## HAUT FRITURE

*per 8 stuks*

GRO Oesterzwambitterballen, met *mosterdmayonaise* (V) .....8

Kaastengels, met *chilisaus* (V).....9

Rundvleesbitterballen, met *mosterdmayonaise*.....9

Krokante kiphaasjes, met *srirachamayonaise*.....12

## SWEETS

Ambachtelijk Appelgebak, met *slagroom* +0.50.....4

Gebak van de week | *wekelijks variërend* | *slagroom* +0.50.....5

Huisgemaakte Friandises | *3 stuks*.....5

Affogato | *vanille roomijs* | *espresso*.....6

# Dessert

12:00u - 15.00u / 17.30u - 20:30u

## DESSERTS

Kaasplank   4 kazen   van Kaashandel de Brink.....	15
Mandarijn   pure chocolade   karamel   hangop   rozemarijn & tijm .....	10
Peer   dulce de leche   pecan   tonkaboon.....	10

## SWEETS

Ambachtelijk appelgebak   slagroom +0.50.....	4
Gebak van de week   wekelijks variërend   slagroom +0.50.....	5
Huisgemaakte friandises   3 stuks.....	5

## AFTER DINNER DRINKS

Dessert koffie of thee   met huisgemaakte friandises   prijs vanaf.....	7
Affogato   vanille roomijs   espresso.....	6
Affogato   vanille roomijs   espresso   Met likeur naar keuze.....	10
Bijvoorbeeld: Baileys   Licor 43   Tia Maria	
Irish coffee   Jameson   zoete slagroom.....	9
French coffee   Grand Marnier   zoete slagroom.....	10
Spanish coffee   Tia Maria   zoete slagroom.....	10
Italian coffee   Amaretto   zoete slagroom.....	10
Limoncello Fizz   limoncello   cava   citroen.....	9
Espresso Martini   espresso   Tia Maria   vodka.....	11
Pornstar Martini   passievrucht   vodka   cava   vegan (V).....	12
Grahams's 10 years   tawny port.....	7
Grahams's 20 years   tawny port.....	11
Grahams's 30 years   tawny port.....	15
Grahams's 40 years   tawny port.....	20