

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 Lebuïnuskerk 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!

Geniet!

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 <i>verrassingsmenu</i> <i>brood en amuses</i>	60
5 gangen menu <i>verrassingsmenu</i> <i>brood en amuses</i>	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* | *brood en amuses* | *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> <i>per stuk</i>	4
Sardines <i>van Ortiz</i> <i>uit blik</i> <i>citroen</i>	11
Pata negra <i>Spaanse gedroogde ham</i> <i>zoutjes</i> <i>banderillas</i>	14
Broodbol <i>Meergranen spelt</i> <i>Huisboter</i>	5

Koude voorgerechten

Zalm <i>limoen</i> <i>koolrabi</i> <i>radijs</i> <i>sambal</i> <i>sudachi</i>	14
✓ Rode biet <i>ponzu</i> <i>zeevenkel</i> <i>miso</i>	13
Buikspek <i>pata negra</i> <i>manchego</i> <i>abrikoos</i>	15

Warme tussengerechten

✓ Knolselderij in verschillende bereidingen <i>truffel</i> <i>bieslook</i>	15
Wildzwijn <i>nduja</i> <i>knolselderij</i> <i>zwarte knoflook</i>	18

Hoofdgerechten

Visvangst <i>wortel</i> <i>tomaat</i> <i>bisque</i>	26
✓ Bloemkool <i>harissa</i> <i>oude kaas</i> <i>zilver ui</i> <i>zuurkool</i>	22
Entrecote <i>aardappel</i> <i>bieslook</i> <i>bospaddenstoelen</i> <i>mosterd</i>	27
Hert <i>aardpeer</i> <i>mais</i> <i>zuurkool</i> <i>jus met cognac</i>	28

Supplement

✓ Gemengde salade	5
✓ Frites <i>mayonaise</i>	5
✓ Frites <i>truffelmayonaise</i> <i>vers truffelschaafsel</i>	8
✓ Pimientos de padrón <i>gefrituurd</i> <i>gerookt maldon zout</i>	8
Foie gras <i>gebakken</i>	9

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

Borrel

12:00u - 19:00u



Broodbol

aioli | huisboter | oude kaas dip

8

Borrelplateau Vermeer

20

*pata negra | Keizersronde belegen | olijven | gemarineerde zalm | boquerones in olie
rundvlees bitterballen | gerookte amandelen*

✓ Kaasplateau

14

Deventer Roem | Keizersronde belegen | zoutjes | banderillas

Charcuterieplateau

18

pata negra | spinata romana | fuet | zoutjes | banderillas

Pata Negra

14

Spaans gedroogde ham | zoutjes | banderillas

Snacks

Oesters | *Spéciales Geay* | *per stuk*

4

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

11

✓ Blikje olijven | *van Sarasa Cortijo* | *met pit* | *licht pikant*

4

✓ Borrelmix | *pinda's* | *noten*

3

✓ Schaaltje amandelen | *gerookt* | *gebrand*

4

Haut Friture

per 8 stuks

Torpedogarnaal | *citroen-pepermayonaise*

12

✓ Vegetarische bitterballen | *mosterdmayonaise*

8

✓ Gefrituurde kaastengels | *chilisaus*

9

Bitterballen | *mosterdmayonaise*

9

Gefrituurde kiphaasjes | *srirachamayonaise*

10

Sweets

Ambachtelijk Appelgebak | *slagroom +0.50*

4

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

5

Huisgemaakte Friandises | *3 stuks*

5

Affogato | *vanille roomijs* | *espresso*

6

Seafood

12:00u - 15:00u / 17:30u- 20:30u



Onze vis uit Zutphen, van Dutch Canadian Foodline

"Saskia en Jan Remmelink weten alles van vis. Ze zien, voelen en ruiken meteen wat vers is – en dus wat goed is voor hun groothandel en winkel in visspecialiteiten. Zodat je alleen het beste en mooiste product serveert. Hun passie voor deze zee-producten, maar voornamelijk kreeft (cannors) begon 30 jaar geleden al in Canada. Wat ons betreft de perfecte lokale speler in de vis-wereld! "

De plateaus worden opgemaakt vanaf 2 personen, de prijs is per persoon.
De visplateaus worden geserveerd met brood.

Visplateau Vermeer

40

oesters | gamba's | zalm | makreel | tonijnsalade | sardines | remoulade

Exclusive Visplateau Vermeer

55

oesters | gamba's | zalm | makreel | tonijnsalade | sardines | kreeft | gebakken visvangst



Lunch

12:00u - 15:00u

Al onze lunchgerechten worden geserveerd met brood



Lunch Specials

Soep van de dag	10
Garnalenkroket 2 stuks <i>citroenmayonaise</i>	15
Rundvleeskroket 2 stuks <i>deventer mosterd</i>	10
Biefstuk in jus <i>met brood</i> +/- 180 gram	25
Biefstuk in jus <i>met brood</i> <i>pikant</i> +/- 180 gram	26

12 uur lunch special	19
<i>Soep van de dag rundvleeskroket broodje carpaccio van dry-aged runderlende < garnalenkroket in plaats van een rundvleeskroket +€2,50 ></i>	

Brood

Tonijnsalade <i>zilverui</i> <i>limoen</i>	12
✓ Geitenkaas <i>rode biet</i> <i>balsamico</i> <i>noten</i>	11
Carpaccio van dry-aged runderlende <i>parmezaan</i> <i>truffelmayonaise</i>	13

Salades

Zalm & gamba's <i>suki-yaki</i> <i>crème fraîche</i>	17
✓ Geitenkaas <i>rode biet</i> <i>balsamico</i> <i>noten</i>	15
Ceasar <i>kiphaasjes</i> <i>ei</i> <i>parmezaan</i> <i>croutons</i> <i>ansjovis</i>	18

Supplement

✓ Gemengde salade	5
✓ Frites <i>mayonaise</i>	5
✓ Frites <i>truffelmayonaise</i> <i>vers truffelschaafsel</i>	8
✓ Pimientos de padrón <i>gefrituurd</i> <i>gerookt maldon zout</i>	8

Lunch

12:00u - 15:00u



Lunch Menu

Laat u verrassen door de chef en zijn brigade!

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.

2 gangen lunchmenu <i>voor-, en hoofdgerecht</i> <i>óf</i> <i>hoofd-, en nagerecht</i>	37,50
3 gangen lunchmenu <i>voor-, hoofd-, en nagerecht</i>	47,50

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

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.

Dessert



Vraagt u gerust naar onze uitgebreide digestieven kaart

Desserts

Kaasplank 4 kazen van Kaashandel de Brink	15
Mango witte chocolade Spaanse peper	10
Pure chocolade amarena kers	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 Licor 43	10
Affogato vanille roomijs espresso Baileys	10
Affogato vanille roomijs espresso Tia Maria	10

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	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