



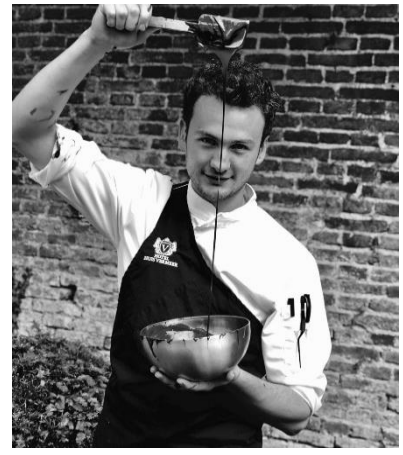
## Voordat u de culinaire literatuur induikt...

### - Verrassingsmenu's -

Keuzestress.. Twijfel... Wij kiezen maar al te graag voor U! Een zorgeloze avond met de fijnste gerechten van de kaart. Ook verzorgen wij een **vegetarisch** verrassingsmenu !  
Wij vernemen graag uw allergieën en/of eventuele dieetwensen voorafgaand. Hier zullen wij het verrassingsmenu op aanpassen.

<b>Viergangen Verrassingsmenu</b>	<b>45</b>
Bijpassend wijnarrangement	25
Half wijnarrangement	17
<b>Vijfgangen Verrassingsmenu</b>	<b>55</b>
Bijpassend wijnarrangement	32
Half wijnarrangement	20
<b>Zesgangen Fijnproeversmenu</b>	<b>65</b>
Bijpassend wijnarrangement	39
Half wijnarrangement	24
<b>Zevengangen Fijnproeversmenu</b>	<b>75</b>
Bijpassend wijnarrangement	45
Half wijnarrangement	28

\* De verrassingsmenu's zijn alleen per tafel te bestellen \*



## Welkom, bij Restaurant Huis Vermeer

Bij Restaurant Huis Vermeer, gevestigd in de voormalige bankierswoning aan het Grote Kerkhof in het centrum van Deventer, bent u zeven dagen per week van harte welkom om volledig **in de watten gelegd** te worden door onze keuken-, en bedieningsbrigade. Gezamenlijk verzorgen wij u een culinaire ervaring voor zowel de lunch, borrel, als het diner.

Onze menukaart is ingericht met prachtige verse **seizoens-, en streekproducten** uit de contreien van Deventer. **Maandelijks** verzorgt ons team een nauwkeurig samengesteld fijnproevers menu, genaamd de **Chef's Selections**. De gerechten in het menu zijn gebaseerd op de **frans-klassieke** keuken met een creatieve hint naar de nieuwe **internationale** keuken. Het keukenteam serveert uw gerechten zo vaak mogelijk tot aan de tafel. Het concept 'de open keuken aan tafel' zorgt ervoor dat u in contact staat met het keukenteam en meegenomen wordt op een **culinaire reis**.

Onze **sommeliers** staan voor u klaar om een prachtige wijn-spijs combinatie te verzorgen, onze wijnen - nauwkeurig geselecteerd op basis van de smaken in de gerechten - zullen u versteld laten staan!

Vraagt u ons gerust ook naar onze uitgebreide, met zorg samengestelde wijnkaart.

### Wij wensen u een culinaire avond toe !

- Team Huis Vermeer



*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*

# - Chef's Selections Menu -

De keuken van Huis Vermeer is een mix van kwaliteit, ambachtelijkheid en originaliteit. Het seizoen is de basis met zijn eigen sfeer en smaak. Dit maakt het uitdagend om u elk seizoen weer te verrassen!

<b>Driegangen Keuzemenu</b>	-	37
<b>Viergangen Keuzemenu</b>	-	45
<b>Vijfgangen Keuzemenu</b>	-	55
<b>Zesgangen Keuzemenu</b>	-	65

## \*\*VOORGERECHTEN\*\*

### **Sardine**

appel | sjalot | biet | limoen

\*\*\*\*

### **Lam**

zwezerik | bloemkool | pistache | kerrie

## \*\*HOOFDGERECHTEN\*\*

### **Heilbot**

aardappel | ui | raapstelen | snijboon

\*\*\*\*

### **Kalf**

knolselderij | hazelnoot | cantharellen | rozemarijn

## \*\*DESSERTGERECHTEN\*\*

### **Kaasplank**

5 verschillende kazen van "Kaashandel De Brink" | + 3.50 supplement

\*\*\*\*

### **Citroengras**

witte chocolade | mango | matcha | rode peper

*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*

# - à la Carte -

## ARRIVÉ

---

<b>Meergranen Desem Brood - voor twee personen</b>	2,50
roomboter   olijfolie   geroosterde pitten   kruidenzout	
<b>Oesters van het Seizoen</b>	12   22
3 stuks \ 6 stuks	
<b>Charcuterie Plateau</b>	13,95
4 soorten vlees   deventer mosterd   amsterdamse uien   vijgenchutney	

## VOORGERECHTEN

---

<b>Soep van de Dag</b>	8
<b>Paddenstoel - ( Vegetarisch )</b>	9
amandel   olijf   salie   ceps   braam	
<b>Lam</b>	14
zwezerik   bloemkool   pistache   kerrie	
<b>Carpaccio van IJsselvallei Rund</b>	13
knolselderij   ponzu   lente ui   knoflook	
<b>Sardine</b>	13
appel   sjalot   biet   limoen	
<b>Beekridder Forel</b>	15
groene kool   pompoen   kimchi   piccalilly	
<b>Visplateau Vermeer - prijs per persoon</b>	23,75
sauté van schelpdieren   ongepelde gamba's   gemarineerde zalm   2 oesters van het seizoen krabsalade   forelkuit   gerookte sardines   ravigottesaus	

*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*

# - à la Carte -

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>Risotto - ( Vegetarisch )</b>	20
rode biet   parmezaan   venkel   groene kruiden	
<b>Visvangst van de Dag</b>	dagprijs
begeleidende saus	
<b>Heilbot</b>	24
aardappel   ui   raapstelen   snijboon	
<b>Uitgebreid Visplateau Vermeer - prijs per persoon</b>	34.75
gebakken visvangst van de dag   sauté van schelpdieren   ongepelde gamba's   gemarineerde zalm 2 oesters van het seizoen   krabsalade   forelkuit   gerookte sardines   ravigottesaus	
<b>Procureur</b>	25
knolselderij   hazelnoot   cantharellen   rozemarijn   tijm	
<b>Hert</b>	28
knolselderij   hazelnoot   cantharellen   rozemarijn   chocolade	
<b>Kalf</b>	25
knolselderij   hazelnoot   cantharellen   rozemarijn	

## SUPPLEMENT

---

& gebakken eendenlever	+ 8.00
& ongepelde gamba's - 5 stuks	+ 7.50
& gemengde salade	+ 2.50
& frietjes met mayonaise	+ 2.50

## DESSERTGERECHTEN

---

<b>Citroengras</b>	8
witte chocolade   mango   matcha   rode peper	
<b>Gorgonzola</b>	8
cheesecake   vijgen   kaneel   olijfolie	
<b>Chocolade</b>	10
karamel   braam   pistache   zeezout	
<b>Kaasplank</b>	13
van "Kaashandel De Brink"   5 verschillende kazen	

*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*

# - Desserts -

## DESSERTGERECHTEN

<b>Citroengras</b>	8
witte chocolade   mango   matcha   rode peper	
<b>Gorgonzola</b>	8
cheesecake   vijgen   kaneel   olijfolie	
<b>Chocolade</b>	10
karamel   braam   pistache   zeezout	
<b>Kaasplank</b>	13
van "Kaashandel De Brink"   5 verschillende kazen	

## DESSERTWIJNEN

<b>Sauternes - Bordeaux, Frankrijk - Château Gravas Sauternes 2012</b>	7.50
Volzoete witte wijn uit de Bordeaux gemaakt van Sémillon en Sauvignon Blanc druiven. De wijn verliest zijn vocht al in de wijngaard door een proces dat 'nobele rotting' heet. In de smaak rijp tropisch fruit, marsepein en honing.	
<b>Late Harvest Riesling - Lontue Valley, Chili - San Pedro</b>	6.50
De Riesling druiven worden pas zeer laat geoogst waardoor deze indrogen en in verhouding veel eigen suiker bevatten. De wijn is dan ook zoet, maar door het gebruik van Riesling druiven - welke altijd hoog in zuren zijn - blijft er een hele interessante frisheid bewaard.	
<b>Sherry Nectar PX - Jerez de la Frontera, Spanje - Gonzalez Byass</b>	6.50
Deze sherry is vervaardigd van Pedro Ximenez druiven, een ras dat bekend staat om een heel hoog suikergehalte. De smaak is zijdezacht met de zoetheid van donkere rijpe rozijnen en dadels.	

## DIGESTIEVEN

### een greep uit onze uitgebreide collectie

COGNAC		SINGLE MALT WHISKY	
Joseph Guy - VSOP	4.75	Talisker	7.75
Remy Martin - Mature Cask Finish - VSOP	5.95	Cragganmore - 12 Years	8.95
Louis Royer - XO	17.50	Oban - 14 Years	11.25
LIKEUREN		Dalwhinnie - 15 Years	11.95
Grand Marnier	5	Lagavulin - 16 Years	12.75
Liqor 43	4	CALVADOS	
Cointreau	4	Busnel - VSOP	4.75
Limoncello	4	GRAPPA	
Drambuie	6	Mazetti	4.50

## GRAHAM'S PORT

### official ambassador

<b>Graham's Port Proeverij</b>	12.50	<b>10 Years Tawny</b>	6.75
Graag laten wij u kennis maken met een		<b>20 Years Tawny</b>	9.95
drietel prachtige wijnen van het		<b>30 Years Tawny</b>	12.50
gerenommeerde port-huis Graham's		<b>40 Years Tawny</b>	17.95

*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*



## Welkom, bij Restaurant Huis Vermeer

Bij Restaurant Huis Vermeer, gevestigd in de voormalige bankierswoning aan het Grote Kerkhof in het centrum van Deventer, bent u zeven dagen per week van harte welkom om volledig in de watten gelegd te worden door onze keuken-, en bedieningsbrigade. Gezamenlijk verzorgen wij u een culinaire ervaring voor zowel de lunch, borrel, als het diner.

Onze menukaart is ingericht met prachtige verse **seizoens-, en streekproducten** uit de contreien van Deventer. **Maandelijks** verzorgt ons team een nauwkeurig samengesteld fijnproevers menu, genaamd de Chef's Selections. De gerechten in het menu zijn gebaseerd op de **frans-klassieke** keuken met een creatieve hint naar de nieuwe **internationale** keuken. Het keukenteam serveert uw gerechten zo vaak mogelijk tot aan de tafel. Het concept 'de open keuken aan tafel' zorgt ervoor dat u in contact staat met het keukenteam en meegenomen wordt op een **culinaire reis**. Vraagt u ons gerust ook naar onze uitgebreide, met zorg samengestelde wijnkaart.

### Wij wensen u een culinaire middag toe !

- Team Huis Vermeer



*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*

## - Dranken -

### Warme Dranken

Koffie	2.40	Thee   Diverse Smaken	2.70
Cappuccino	2.70	Verse Muntthee   Gemberthee	3.50
Espresso	2.40	Koffie Verkeerd	2.70
Dubbele Espresso	3.50	Latte Macchiato	3.75

### Koude Dranken

Cola   Cola Zero	2.60	Chaufontaine 0.25	2.60
Fanta Orange	2.60	Chaufontaine 0.75	4.95
Bitter Lemon	2.85	Fuze Tea   Fuze Tea Green	2.85
Tonic	2.85	Ginger Ale	2.85
Sprite	2.60	Tomatensap	2.85
Cassis	2.60	Appelsap	2.85
Rivella	2.85	Verse Jus d'Orange	3.75

### Bier op de Fles - een greep uit onze bierkaart

Rochefort No 6	5.25
Paulaner Hefe-Weissbier	5.75
DAVO   The Don   Roadtriple	5.75
Duvel	5.75
Lagunitas IPA   Brand IPA	5.75
Amstel Radler 2.0%	3.75
Heineken 0.0%	3.75

### Bier op de Tap

Brand Pilsener 0.25   0.50	2.75
Brand Seizoen 0.30   0.50	4.50

### Graham's Port

White   Tawny   Ruby	3.95
The Tawny	4.95
10 - 40 Years Tawny	6.75 (vanaf)

### Sweets

Appel-Kaneelgebak	3.25
<i>met een toefje Slagroom</i>	0.50
Huisgemaakte Friandises   per stuk	1.00

### Gin & Tonic

Bombay   Tonic   Limoen	8.60
Bobbys   Tonic   Sinaasappel	9.60
Gin Mare   Tonic   Rozemarijn	10.60

## - Vermeer Wines -

### Wit

**Bon Remède - Ventoux Signature Blanc - Rhône, Zuid Frankrijk** 4.95 | 24.95

Roussanne, Grenache Blanc | rond | appel | meloen | ananas

**Khipu - Central Valley - Chili** 4.25 | 21.50

100% Sauvignon Blanc | knapperig | grapefruit | passievrucht | citrus

**Khipu - Central Valley - Chili** 4.25 | 21.50

100% Chardonnay | rond | ananas | perzik | meloen

### Rosé

**Bon Remède - Ventoux Pensée Sauvage - Rhône, Zuid Frankrijk** 4.95 | 24.95

Grenache, Syrah & Carignan | droog | rozemarijn | aardbei | bramen

**Khipu - Central Valley - Chili** 4.25 | 21.50

100% Merlot | lichtroze | framboos | perzik | kers

### Rood

**Huis Vermeer - Cuvée Sélection Rouge - Provence, Zuid Frankrijk** 4.95 | 24.95

Grenache, Mourvèdre & Syrah | rond | braam | vlierbes | rozemarijn

**Khipu - Central Valley - Chili** 4.25 | 21.50

100% Cabernet Sauvignon | soepel | zwart fruit | vijgen | zoethout

Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!



## - Plateaus -

<b>Borrelplateau Vermeer - 2 personen</b>	13.95
2 soorten kaas   2 soorten vlees   4 rundvlees bitterballen   olijven deventer mosterd   vijgenchutney	
<b>Borrelplateau Vermeer XL - 3/4 personen</b>	21.95
4 soorten kaas   4 soorten vlees   8 rundvlees bitterballen   olijven deventer mosterd   vijgenchutney	
<b>Charcuterie Plateau</b>	13.95
4 soorten vlees   deventer mosterd   amsterdamse uien   vijgenchutney	
<b>Kaasplateau</b>	13.95
4 soorten kaas   deventer mosterd   appelstroop   vijgenchutney	
<b>Visplateau Vermeer - 2 personen - *prijs per persoon</b>	23.75*
gevarieerd visplateau met warme en koude gerechten uit de zee	

## - Haute Friture -

<b>Proeverij van Bitterballen - 8 stuks</b>	8
2x Rundvlees   2x La Trappe   2x Groente   2x Risotto	
<b>Rundvlees Bitterballen - 8 stuks</b>	8
<b>La Trappe Bitterballen - 8 stuks</b>	8
<b>Groente Bitterballen - 8 stuks - ( Vegetarisch )</b>	8
<b>Risotto Bitterballen - 8 stuks - ( Vegetarisch )</b>	8
<b>Portie Kaasstengels - 8 stuks - ( Vegetarisch )</b>	8
<b>Portie Loempia's - 8 stuks - ( Vegetarisch )</b>	6

## - Snacks Deluxe -

<b>Oesters van het Seizoen   3 stuks / 6 stuks</b>	10 / 19
<b>Gerookte Sardines   ravigottesaus   citroen</b>	6.50
<b>Sardines in Olijfolie   boerenlandbrood   citroen</b>	8
<b>Lekkerbek   ravigottesaus   citroen</b>	6.50
<b>Schaaltje Gerookte Amandelen</b>	2.95
<b>Schaaltje Gemengde Notenmelange</b>	2.95
<b>Schaaltje Olijven</b>	2.95

*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*

## - Salades -

Geserveerd met Boerenlandbrood

<b>Vegetarische Salade - ( Vegetarisch )</b>	13.25
geitenkaas   walnoot   paddenstoel   honing	
<b>Salade van de Chef</b>	14.95
krabsalade   limoen   avocado   bieslook   crème fraîche	
<b>Salade met Huisgerookte Zalm</b>	14.95
gebakken gamba's   crème fraîche   suki-yaki	
<b>Salade met Carpaccio van IJsselvallei Rund</b>	13.75
knolselderij   ponzu   lente ui   knoflook	
<b>Steak Salade Vermeer</b>	16.95
rosé gebakken biefstuk   ketjap   knoflookmayonaise	

## - Boerenlandbrood -

van Bakkerij Nollen

<b>Ouderwetse Kroketten</b>	8.75
2 stuks   boerenlandbrood   mosterd	
<b>Boerenlandbrood met Huisgerookte Zalm</b>	13.95
crème fraîche   suki-yaki	
<b>Boerenlandbrood met Carpaccio van IJsselvallei Rund</b>	12.75
knolselderij   ponzu   lente ui   knoflook	
<b>Boerenlandbrood met Krabsalade</b>	13.95
krabsalade   limoen   avocado   bieslook   crème fraîche	
<b>Steak Sandwich Vermeer</b>	16.95
rosé gebakken biefstuk   boerenlandbrood   ketjap   knoflookmayonaise	

## - Bijgerechten -

& gebakken eendenlever	+ 8.00
& ongepelde gamba's - 5 stuks	+ 7.50
& gemengde salade	+ 2.50
& frietjes met mayonaise	+ 2.50

*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*

## - Specials -

<b>Soep van de Dag</b> met boerenlandbrood	8
<b>Paddenstoel - ( Vegetarisch )</b> amandel   olijf   salie   cepes   braam	9
<b>Biefstuk in Jus</b> roomboter   boerenlandbrood	16.95
<b>Pittige Biefstuk in Jus</b> roomboter   sambal   boerenlandbrood	17.25

## - Zakelijk -

<b>Zakelijke Lunch “Vermeer”</b> kopje soep van de dag met aansluitend een keuze tussen boerenlandbrood met huisgerookte zalm, carpaccio van ijsselvallei rund of vegetarisch alternatief	17.50
<b>Uitgebreide Zakelijke Lunch</b> ontvangst met een glas (alcoholvrije) bubbels   verse jus d’orange   kopje soep van de dag   een grote fles plat-, of bruiswater   boerenlandbrood met huisgerookte zalm, carpaccio van ijsselvallei rund of vegetarisch alternatief   koffie met friandises	28.50

Vraagt U gerust naar onze uitgebreide zakelijke mogelijkheden & vergaderarrangementen

## - Dessertgerechten -

<b>Citroengras</b> witte chocolade   mango   matcha   rode peper	8
<b>Gorgonzola</b> cheesecake   vijgen   kaneel   olijfolie	8
<b>Chocolade</b> karamel   braam   pistache   zeezout	10
<b>Kaasplank</b> van “Kaashandel De Brink”   5 verschillende kazen	13

*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*

## - SEAFOOD -

Dagelijks vers geleverd door de duurzame 'Vishandel Jan van As'

### - Koude Visgerechten -

<b>Visplateau Vermeer - prijs per persoon</b>	<b>23.75</b>
sauté van schelpdieren   on gepelde gamba's   gemarineerde zalm   2 oesters van het seizoen   krabsalade   forelkuit   gerookte sardines   ravigottesaus	
<b>Oesters van het Seizoen</b>	<b>12 \ 22</b>
3 stuks   6 stuks	
<b>Beekridder Forel</b>	<b>15</b>
groene kool   kimchi   pompoen   piccalilly	
<b>Sardine</b>	<b>13</b>
appel   sjalot   biet   limoen	

### - Warme Visgerechten -

<b>Visvangst</b>	<b>Dagprijs</b>
met een begeleidende saus	
<b>Heilbot</b>	<b>24</b>
aardappel   ui   raapstelen   snijboon	
<b>Uitgebreid Visplateau Vermeer - prijs per persoon</b>	<b>34.75</b>
gebakken visvangst van de dag   sauté van schelpdieren   on gepelde gamba's   gemarineerde zalm   2 oesters van het seizoen   krabsalade   forelkuit   gerookte sardines   ravigottesaus	

### - Wijntips van onze sommelier -

<b>Herdade de São Miguel- Antao Vaz, Verdelho - Alentejo</b>	<b>6.50 per glas</b>
vol   geel fruit   lichte houttonen   topcombinatie bij het visplateau	
<b>Veiga da Princesa - Albariño - Rias Baixas</b>	<b>7.50 per glas</b>
frisdroge witte wijn   aromatisch   limoen   groene appel	

*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*

# - Uitgebreide Lunch - - Chef's Selections Menu -

De keuken van Huis Vermeer is een mix van kwaliteit, ambachtelijkheid en originaliteit. Het seizoen is de basis met zijn eigen sfeer en smaak. Dit maakt het uitdagend om u elk seizoen weer te verrassen!

\*\* De gerechten zijn ook los te bestellen\*\*



## - Voorgerechten -

<b>Sardine</b>	13
appel   sjalot   biet   limoen	
<b>Lam</b>	14
zwezerik   bloemkool   pistache   kerrie	

## - Hoofdgerechten -

<b>Heilbot</b>	24
aardappel   ui   raapstelen   snijboon	
<b>Kalf</b>	25
knolselderij   hazelnoot   cantharellen   rozemarijn	

## - Dessertgerechten -

<b>Citroengras</b>	8
witte chocolade   matcha   mango   rode peper	
<b>Kaasplank</b>	13
5 verschillende kazen van "Kaashandel De Brink"   + 3.50 supplement bij een menu	

---

### **Tweegangen Lunchmenu - 30**

Hoofdgerecht & Dessert  
inclusief amuse & boerenlandbrood

### **Tweegangen Lunchmenu - 32**

Voorgerecht & Hoofdgerecht  
inclusief amuse & boerenlandbrood

### **Driegangen Lunchmenu - 37**

inclusief amuse & boerenlandbrood

*Heeft u allergieën of dieetwensen? Wij vernemen dit graag van u!*