

Taverne  
Restaurant

# t'VEERHUIS



Binnendijkstraat 5  
2880 Weert  
tel: 03/889.7709  
fax :03/899.50.85

## *Menu a*

Gezellig afwachtertje  
~  
Huisbereide Garnaalkroketter  
~  
Tomatenroomsoep  
~  
Jonge, Tamme eendenborstfilet op de  
wijze van de Chef  
~  
Javanais  
~  
Koffie

**40,50 Euro/persoon**

## *Menu c*

Kleine degustatie  
~  
Cocktail van  
grijze garnaaltjes uit de Noordzee  
~  
Broccoliroomsoep  
~  
Filet van jong kipje met saus naar keuze  
~  
Zwarte woudtaart  
~  
Koffie

**39,50 Euro/persoon**

## *Menu b*

Verrassend startertje  
~  
Dagsoep  
~  
Artisanaal bereide kaaskroketter  
~  
Mooie moot varkensoester met saus van  
de jager en seizoensgroentjes  
~  
IJsverrassing  
~  
Koffie

**38,5 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

## *Menu d*

Hartige mondverwennertjes  
~  
Heerlijke ham uit Parma met zoete  
meloenpartjes  
~  
Franse peultjescrème  
~  
Koninklijk pastetjie vergezeld van  
adellijke groentjes  
~  
IJsverrassing  
~  
Koffie

**36,50 Euro/persoon**

Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

# T'VEELHUIS



## *Menu e*

Verwennerij van de mond

~

Met kippenpastei gevuld bladerdeegje

~

Soepje van de dag

~

Sappig gemengde brochette van de Chef

~

Miserabel

~

Koffie

**36,50 Euro/persoon**

## *Menu f*

Gezellig afwachtertje

~

Frisse cocktail van vruchtjes uit de

Noordzee

~

Oceaansoep

~

Mooie moot zalm met sausje van fijne

mosterd

~

Crème brûlée

~Koffie

**39,50 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

## *Menu g*

Hartige mondverwennertjes

~

Tomatenroomsoep

~

Carpaccio van zalm en dille

~

Kabeljauw met zeekraal en garnaalsaus

~

Babyananas gevuld met vers fruit

~

Koffie

**49,50 Euro/persoon**

## *Menu h*

Kleine degustatie

~

Vissoep

~

Gegratineerde St. Jakobsschelp van  
zeevruchtjes

~

Nestje van tongrolletjes en zalm op een  
spiegel van witte wijnsaus

~

Zoet en kleurrijk palet

~

Koffie

**51,50 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

# V V CULINIS

## *Menu i*

Een verrassend startertje  
~  
Soepje van de dag  
~  
Mooi kwartet van 4 vleessoorten en  
schatjes van patatjes  
~  
Overheerlijke Appelbeignets  
~  
Mokka

**33 Euro/persoon**

## *Menu j*

Een verrassend startertje  
~  
Knapperige toast met overheerlijke  
Schotse gerookte zalm  
~  
Tomaat - pompoensoep  
~  
Onder de grill klaargemaakte kalkoenfilet  
met zoete inspiratie van de Chef  
~  
Huisbereide tiramisu  
~  
Koffie

**40,5 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

## *Menu k*

Verwennerij van de mond  
~  
Gesmoorde eendenborstfilet in kleurrijk  
gezelschap  
~  
Soepje van fijne staafjes  
~  
Het fijnste wit van kabeljauwfilet op een  
bedje van fijne groentjes  
~  
Met vanille-ijs gevulde soezen op een  
spiegel van witte en bruine  
chocoladecoulis  
~  
Koffie  
**44,50 Euro/persoon**

## *Menu l*

Gezellig afwachtertje  
~  
Champignonroomsoep  
~  
Supreme van jonge parelhoen met  
perzikjes  
~  
Luchtige huisgemaakte chocomousse  
~  
Koffie

**31,50 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

### *Menu m*

Kleine degustatie

~

Frisse cocktail van strandkrabbe

~

Cocotte van zacht stukje zeewolf met  
gekonfijte groenten

~

IJstaartje

~

Koffie

**38,50 Euro/persoon**

### *Menu n*

Zachte mondstreling

~

Zachte huisbereide mousse van zalm met  
mosterdvinaigrette

~

Romig soepje van prei

~

Gepocheerde tarbot met saffraansaus

~

Fantasietje van de Chef

~

Koffie

**40,50 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

### *Menu o*

Mondverwenners

~

Ham kaas witloofkroketten

~

Dialogo tussen wortel en seldercrème

~

Mozaïek van gerookte vis met frisse  
dressing

~

Kleurrijk palet van bavarois op een  
zoetzure spiegel

**35,50 Euro / persoon**

### *Menu p*

Verwennery van de mond

~

Tonijncarpaccio met parmezaan en  
dennepitjes

~

Soepje van julienne

~

Fris opkikkertje

~

Kalfsonglet met saus van roodbruin bier ,  
gekonfijte groentjes en gebakken  
aardappelen

~

Bord van de chef

~

mokka

**47,50 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

# t'Veerhuis

## *Menu 1*

Mondverwennertje  
~  
Coquilles op 2 wijze  
~  
Witloofroomsoepje met zijn garnituur  
~  
IJzig tussendoortje  
~  
Gebronsd kalfstournedos op een bedje van  
seizoenprimeurs  
~  
Tarte Tatin met een bolleke ijs  
~  
mokka

**53,50 Euro/persoon**

## *Menu 2*

Gezellig afwachttertje  
~  
Noordzeesoepje  
~  
Trio van parma, lomo en gerokte eend  
~  
Afkoelertje  
~  
Traaggegaarde heilbot met kreeftenboter  
Of  
Zacht stukje struisvogelfilet op wijze van  
de Chef  
~  
Panna cotta met saizoenvruchten  
~  
Mokka

**46,50 Euro/persoon**

## *Menu 3*

Genieten van hartelijke hapjes  
~  
Gerookte palingfilet met  
mieriekswortelsausje  
~  
Voorjaarsgroentesoepje  
~  
Blozende appeljenever uit het zoete  
waasland  
Of  
opfrissertje  
~  
Zeetongfilets Duglère  
Of  
Varkenshaasje Blackwell saus  
~  
Babyananas gevuld met vers fruit en  
vanille-ijs  
~  
mokka

**50,50 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

### *Menu t*

Hartige mondverwennertje

~

Slaatje van lauwe geitenkaas en fijne honing

~

Soep van de Chef

~

Verpozing van ijs

Of

likeurtje

~

Filet van konijn verrijkt met een fijn sausje

Of

Roodbaarsfilet met romige spinazieblaadjes

~

Moelleux au chocolat

~

mokka

**46,50 Euro/persoon**

### *Menu u*

Klein degustatie

~

Feuilletine van zalm met spinazie

~

Maïscrème soep

~

Zakkertje

~

Bosduiffilet met cognacsaus

Of

Victoriabaars met zacht kerriesausje en garnaaltjes

~

Gebakken banaan met rum en ijs

~

mokka

**44,5 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen ten alle tijden gewijzigd worden)

### *Menu v*

Mondverwennertje

~

Gebakken paling met tartaarsaus.

~

Bloemkool met broccolisoepp

~

Seizoenvruchtjes in bevroren suikerwater

Of

Zoet jenevertje

~

½ kreeft belle-vue

Of

Mooi stukje lamsfilet overgoten met een heerlijk honingsausje en aardappelnootjes

~

Yoghurtijs met een merinque van hollandse kersen en chocolademousse

~

Koffie

**47,50 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen ten alle tijden gewijzigd worden)

### *Menu w*

Verrassend startertje  
~  
Geparfumeerde langoustines  
~  
Broccoliroomsoep met garnalen  
~  
Tropisch sorbetje  
Klein herbronnend levenselixirtje  
~  
Onze specialiteit : paling in 't groen of  
gebakken  
Of  
Kalfsribstuk op wijze van de Chef  
~  
Zoete en spetterend afsluiter bij een  
speciale gelegenheid  
~  
Koffie  
**51,50 Euro/persoon**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

### *Menu x*

Hartige mondverwennertje  
~  
Kwarteltje met druivensaus  
~  
Courgettesoep met gerookte zalm  
~  
Verpozing van ijs  
Of  
likeurtje  
~  
Visserspotje met alleen het allerbeste uit  
de noordzee  
Of  
Allersappigt Ribroast van jong zwijntje  
~  
Canelle van witte chocomousse en nougat  
van Montelimar  
~  
koffie

**49,50 Euro/persoon**

### *Menu y*

Klein degustatie  
~  
½ kreeft belle-vue  
~  
Komkommer-wortelsoep  
~  
Zakkertje  
~  
Lamskroontje met look en fijne boontjes  
Of  
Grietfilet op een puree van waterkers  
~  
Poire Harlequin op crème anglaise  
~  
koffie

**45,5 Euro**

(Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen  
ten alle tijden gewijzigd worden)

# t'Veerhuis



*een klein beetje*

Gelieve te noteren dat deze menu's enkel mogelijk zijn na reservatie. Het is mogelijk om uit deze suggestie's zelf een combinatie samen te stellen, mits enige prijswijziging.

Gelieve U per reservatie te beperken tot een keuze van max. 2 verschillende voorgerechten en 2 verschillende hoofdgerechten (voorbeeld vlees of vis).

Deze menu's moeten minimum 1 week op voorhand worden gereserveerd.

Het is bovendien mogelijk om voor speciale gelegenheden zoals Huwelijk, verjaardag, jubileum of doopfeest een speciale taart of IJstaart te verkrijgen, mits toeslag van 1,50€ per persoon. Prijzen van de menu's zijn Exclusief wijnen of dranken.

Voor All In betaald U een toeslag van 18,50 € dwz. Aperitief, aangepaste wijn en alle bieren en frisdranken tijdens het eten tot aan de koffie.

Gelieve U te beperken tot 1 menu per tafel of per reservatie. Indien U nog vragen of opmerkingen heeft, kunt U ons steeds bereiken op bovenstaande gegevens.

---

[www.veerhuis.be](http://www.veerhuis.be)

[info@veerhuis.be](mailto:info@veerhuis.be)