

Taberne
Restaurant

t'Veerhuis



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

Menu a

Gezellig afwachtertje

~

Huisbereide Garnaalkroketten

~

Tomatenroomsoep met balletjes

~

Jonge, Tamme eendenborstfilet op de
wijze van de Chef

~

Javanais

~

Koffie

47,50 Euro/persoon

Menu b

Verrassend startertje

~

Dagsoep

~

Artisanaal bereide kaaskroketten

~

Mooie moot varkensoester met saus van
de jager en seizoensgroentjes

~

Ijsverrassing

~

Koffie

44,5 Euro/persoon

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

Menu c

Kleine degustatie

~

Cocktail van
grijze garnaaltjes uit de Noordzee

~

Broccoliroomsoep

~

Filet van jong kipje met saus naar keuze

~

Zwarte woudtaart

~

Koffie

49,50 Euro/persoon

Menu d

Hartige mondverwennertjes

~

Heerlijke ham uit Parma met zoete
meloenpartjes

~

Franse peultjescrème

~

Koninklijk pastetje vergezeld van
adellijke groentjes

~

Ijsverrassing

~

Koffie

42,50 Euro/persoon

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

t' Deerhuis



Menu e

Verwennerij van de mond
~
Met kippenpastei gevuld bladerdeegje
~
Soepje van de dag
~
Sappig gemengde brochette van de Chef
~
Miserabel
~
Koffie

44,50 Euro/persoon

Menu f

Gezellig afwachttertje
~
Frisse cocktail van vruchtjes uit de Noordzee
~
Oceaansoep
~
Mooie moot zalm met sausje van fijne mosterd
~
Crème brûlée
~
Koffie

50,50 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

48,50 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

54,50 Euro/persoon

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

t'Veerhuis

Menu i

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

37,5 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

48,5 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
48,50 Euro/persoon

Menu l

Gezellig afwachtertje
~
Champignonroomsoep
~
Supreme van jonge parelhoen met
perzikjes
~
Luchtige huisgemaakte chocomousse
~
Koffie
36,50 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

50,5 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

47,50 Euro/persoon

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

Menu o

Mondverwenners

~

Duokaas-garnaalkroketten

~

Dialogo tussen wortel en seldercrème

~

Mozaïek van gerookte vis met frisse
dressing

~

Kleurrijk palet van bavarois op een
zoetzure spiegel

48,5 Euro / persoon

Menu p

Verwenners 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

49,50 Euro/persoon

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

t'Deerhuis

Menu q

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

55,50 Euro/persoon

Menu r

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

55,50 Euro/persoon

Menu s

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

55,50 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

51,50 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

50,5 Euro/persoon

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

2019

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

60,50 Euro/persoon

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

2019

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

52,50 Euro/persoon

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

58,50 Euro/persoon

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

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

66,5 Euro

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

t'Veerhuis



Een klein weetje

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

Bij de menu's zijn 2 hapjes per persoon inbegrepen. Indien U graag meer hapjes per persoon wenst betaald u per extra hapje 1.00€ toeslag

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 2,00€ per persoon. Prijzen van de menu's zijn exclusief wijnen of dranken.

Voor All In betaald U een toeslag van 21,50 € 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.