Shared dining VEGA(N)

VEGAN BURGER 17,00
Krokant gebakken vegan burger met een zoet-pittige honingsaus, frisse sla, tomaat, augurk en romige gesmolten cheddar.

TRUFFEL ZOETE AARDAPPEL 10,50
Krokant gebakken zoete aardappel met romige truffelmayonaise en Parmezaanse kaas.

AUBERGINELASAGNE 9,50
Lasagne van zachte aubergine **van onze kok Mark** met tomatensaus, mozzarella, zoutige Parmezaanse kaas en basilicum.

BLOEMKOOLSALADE 9,00
Krokante bloemkool met zoetzure appel, sappige cherrytomaatjes, granaatappel, komkommer en pittenmix.

GYOZA GROENTE 8,50
Een grote favoriet: gyoza met een zoete hoisinsaus.

OESTERZWAM 7,00
Smaakvolle gebakken oesterzwam met soyasaus, paprika en geurige knoflook, geserveerd met een friszure citroenmayonaise.

AUTHENTIEKE FRIED RICE 7,00
Kruidige rijst, heerlijk gebakken met ei, geurige knoflook, sojasaus en sesamolie.

GEBAKKEN AUBERGINE 13,00
Aanrader! Gebakken aubergine met romige ricotta, frisse citroen, knapperige walnoten en basilicum.

TRUFFELFRIET 9,00
Onweerstaanbaar krokante friet, geserveerd met heerlijke truffelmayonaise en Parmezaanse kaas.

ARGENTIJNSE EMPANADA'S 8,50
Kruidige empenada's **naar recept van onze sous-chef Patricio!** Caprese met tomaat, geurige basilicum en romige mozzarella.

Malbec

SALADE GEITENKAAS 8,00
Frisse salade met romige, zachte geitenkaas, appel, knapperige pittenmix, cherrytomaatjes, granaatappel, honing en balsamico dressing.

FALAFEL 8,00
Verse munt limonade

Knapperig gebakken, huisgemaakte kruidige falafel van kikkererwt, op een bedje van romige hummus met rokerige paprika, granaatappel en geurige olijfolie.

HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP 6,40
Huisgemaakte, romige tomatensoep met geurige peterselie en een scheutje olijfolie.

Sauzen

TRUFFELMAYONAISE 3,50	KETCHUP 1,50	SATESAUS 1,50
MAYONAISE 1,00	CURRY 1,00	MOSTERD 1,00

Desserts

MÉNAGE À TROIS 12,00
Een heerlijk combinatie van een mini dame blanche, een mini ijsmacron framboos en een mini warme maiscake.

DAME BLANCHE 11,30
Traditioneel en heerlijk: vanille-ijs met chocoladesaus.

MAISCAKE 9,00
Zachte, warme maiscake met chocolade-ijs en slagroom.

KINDERIJS 6,00
Smurfenijs, slagroom en marshmellows, ècht een feestje!

MACARON IJS 8,00
Grote macaron gevuld met vanille-ijs geserveerd met rodevruchtencoulis.

SORBET 7,50
Drakenfruit ijs en pornstar martini ijs.

VANILLE-IJS MET SOJAKARAMEL 7,00
In de diepe smaak van deze hartige karamelsaus wordt de zoetheid van gesmolten suiker gecombineerd met de zoute umami van sojasaus. Heel bijzonder en lekker bij vanille-ijs.

SCAN DEZE QR CODE
En word ook Vriend van het Veerhuis.

DINERKAART

Herfst/winter | 26-27

HET VEERHUIS
BOKHOVEN

Shared dining

Het Veerhuis Bokhoven draait om gezelligheid, om samen zijn en goede gesprekken. We serveren bij het diner kleinere gerechten die je kunt delen. Zo geniet je samen van een tafel vol lekkers en stem je de gerechtjes af op jouw trek.

Je kunt al vanaf 16.00 uur de shared gerechten bestellen, dus ook heerlijk bij de borrel!

Brood GENOEG VOOR TWEE!



BREEKBROOD 4,50
Heerlijk vers.

NAANBROOD 4,50
Brood op z'n Perzisch.

FOCACCIA 4,50
Traditioneel Italiaans platbrood.

GLUTENVRIJ BROOD 2,00

Broodsmeersels

PESTO
Groene pesto.
3,70

HUMMUS
Heerlijk en huisgemaakt.
3,50

KRUIDENBOTER
Klassieker en altijd lekker.
2,50

OLIJFOLIE EN ZOUT
Met mooie volle olijfolie.
2,00

Shared dining VLEES



CHEESEBURGER 23,00
Sappige, mals gebakken rundvlees-burger op een luchtig, boterzacht briochebroodje, met baconjam, knapperig gebakken spek, cheddar en een frisse augurk.

AZIATISCHE CARPACCIO 13,50
Flinterdunne runder carpaccio met een Aziatische twist: zoete sojasaus, pittige mierikswortel en gefrituurde uitjes.

GYOZA MIX 8,80
Calpis
Een grote favoriet: gyosa's van kip en vegetarisch met een hoisinsaus.

SHORT RIBS 18,50
Boterzachte ribs van rund in een rijke, dieprode wijnsaus.
Hi-Ha Henky

TOURNEDOS 17,00
Met heerlijke pepersaus en knolselderij puree.

ENTRECOTE 16,50
Sappige entrecote van 120 gram, kortgebakken en geserveerd met een paprika-portsaus.

IBERICO VARKENSRIBS 11,00
Malse ribs, geglaceerd met onze zoet-hartige, huisgemaakte saus.

Shared dining VLEES



RUNDER TATAKI 13,00
Mals gebakken ossenhaas op de Japanse manier, van binnen zacht en roze, geserveerd met pittige mierikswortelmayonaise, frisse lente-ui en zurige ponzusaus.

PACCHERI RAGU BOLOGNESE 12,50
De brede paccheri (pasta) geeft alle ruimte aan de rijke bolognese-saus, afgemaakt met zoutige parmezaanse kaas.

BUIKSPEK 9,50
Knapperig gebakken buikspek met een zoete Aziatische saus, frisse ingelegde radijs en wortel **naar recept van onze chef-kok Linda.**
Wijze Henky

PULLED CHICKEN BAO BUN 8,00
Een luchtige, zachte, gestoomde bao bun met malse kip, frisse ingelegde wortel en radijs, geserveerd met chipotle mayonaise.

HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP 6,50
Huisgemaakte, romige tomatensoep met rundvleesballetjes, geurige peterselie en een scheutje olijfolie.

ZWARTE PEPER BEEF 16,00
Naar recept van onze kok Nick, geserveerd met paprika, ui en rijst.

DIM SUM 13,00
Trio van klassieke Chinese hapjes, met kip, varken en garnaal, geserveerd met een romige, nootachtige sesamsaus.

IRAANSE NEGINI 12,00
Naar recept van onze kok Soheyl: mals rundvlees en kip, geurig gestoofd met saffraan, curry, knoflook, paprika, kurkuma en pittige gember.

TORI KATSU 9,00
Goudbruine, knapperige katsu van kip met een romige gouden curry, zachte kokosmelk en frisse lente-ui.

ARGENTIJNSE EMPANADA'S 8,50
Kruidige empenada's **naar recept van onze sous-chef Patricio!** Met gehakt, geurig gekruid met komijn, ui, knoflook en kaneel.
Malbec

KROKANTE HONING KIP 8,50
Met honing omlijste, krokant gebakken kipfilet reepjes, zoet gemarineerd in sojasaus, met frisse lente-ui en geurige jasmijnrijst.
Japanse whiskey highbal

Bijgerechten

GEGRILDE AARDAPPELEN
Knapperig uit de oven.
7,00

ZOETE AARDAPPEL
Friet van zoete aardappel.
6,50

AARDAPPEL SCOOPS
Net even anders en heerlijk gekruid.
6,00

EDAMAME
Lekker gezond voor erbij.
5,00

FRIET
Altijd lekker!
5,00

RIJST
Jasmijn rijst.
4,50

FRISSE SALADE
Voor een fris evenwicht.
3,50

Shared dining VIS



KABELJAUW 15,00
Kabeljauw, vers uit de oven, op een bedje van tomatensaus met geurige basilicum en zwarte olijven.

SALADE GAMBA EN BUIKSPEK 11,50
Al lange tijd favoriet bij ons: krokante sla met gamba's, knapperig gebakken buikspek en zoete mango, afgemaakt met een sesamdressing.

GAMBA PIL PIL 9,00
Gamba's in hete olijfolie, met rokerige paprika en geurige knoflook.

TONIJN TOSTADA 14,00
Dit Mexicaanse gerecht combineert zachte rode tonijn met een krokante tostada (tortilla), frisse pico de gallo en limoenmayonaise.
Sol

GEBAKKEN CALAMARI 8,00
Krokant gebakken inktvisringen, warm en mals vanbinnen, geserveerd met een romige, zilte inktmayonaise.
Cava

ALLERGENEN KAART
De allergenen kaart kun je vragen aan een van de collega's.