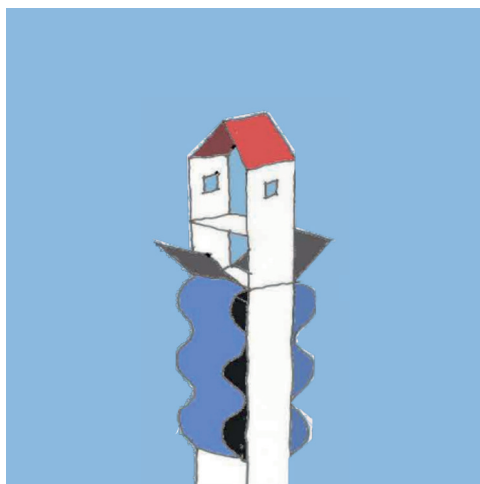
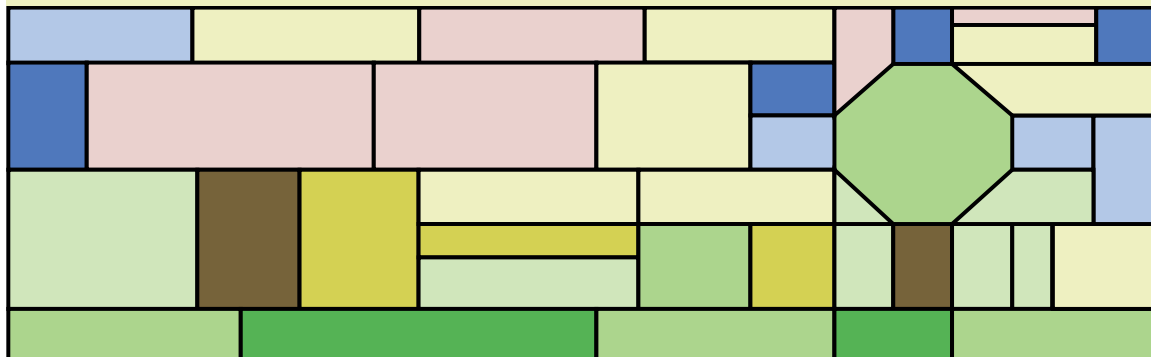




MENU



Organico Coffee

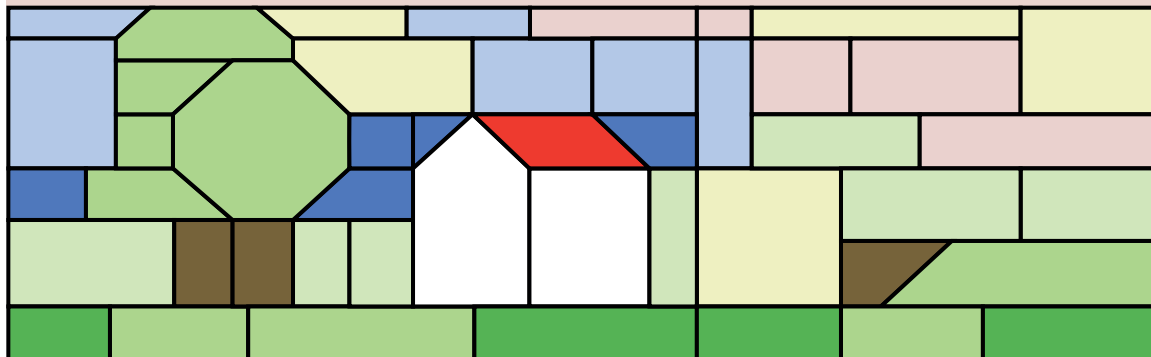
De biologische, fairtrade koffiebonen van Organico zijn bij de biologische teelt niet bestreden met chemische bestrijdingsmiddelen. Hierdoor hebben de koffiebonen in deze melange een unieke, fluweel-zachte smaak met een vol aroma. En dat proef je.

Koffie	2.30	Thee	2.20
Espresso	2.30	<i>Rose berry blues Green ginger </i>	
Cappuccino	2.60	<i>Camilla sunday Royal English </i>	
Koffie verkeerd	2.60	<i>Golden oolong Velvet green </i>	
Latte macchiato	2.90	<i>Rooibos dreams Smooth grey</i>	
Dubbele espresso	3.20	Chai latte	3.50
Warme chocomel	2.80	<i>Indiase thee, vers bereid met</i>	
<i>met slagroom (+0.60)</i>		<i>opgeschuimde melk</i>	
Koffie Veertje; met een Veerhuis	3.90	Verse thee	2.80
<i>likeurtje, toefje slagroom en bonbon</i>		<i>keuze uit verse munt- of gemberthee</i>	
Irish coffee French coffee	5.90	<i>met citroen of sinaasappel</i>	
Spanish coffee Italian coffee	5.90	Citroenthee	2.90
IJskoffie met vanillesiroop	3.50	<i>van de Aanmakerij met steranijs</i>	
		Gember-sinaasappelthee	2.90
		<i>van de Aanmakerij met kaneel</i>	

Lekker voor erbij...

Appelgebak	4.20	Gebak uit de gebaksvitrine	div.
Blondie toffee en chocolade	3.30	Slagroom	0.60

KOFFIE & THEE



Frisdranken (van de Aanmakerij)

De Aanmakerij is onze eigen siropenmakerij. We gebruiken pure ingrediënten om verrassende frisdranken mee te maken. Die maken we aan met bruisend of plat water uit eigen bron en verkopen wij per glas of karaf. De siropen van de Aanmakerij verkopen wij ook per fles. Leuk om cadeau te doen of thuis van te genieten!

IJsthee	2.50
Frambozen - Witte thee	2.50
Granaatappel - Rozenbottel	2.50
Gember - Sinaasappel	2.50
Rabarber - Aardbei	2.50
Citroen	2.50
Maasheggensiroop	2.50
Karaf Aanmakerij	4.50

Gekoeld veerwater uit eigen bron

met een citroentje:

Plat	1.80
Bruisend	1.80
Karaf	3.20

Vruchtensap

Verse jus	3.70
Bio Schulp appelsap	2.90
Bio Schulp perensap	2.90
Bio Schulp vlierbessensap	2.90

Fris uit een flesje

Coca Cola	2.50
Coca Cola zero	2.50
Kinley Tonic	2.70
Kinley Bitter Lemon	2.70
Rivella	2.90
Fristi Chocomel	2.50
Melk Karnemelk	2.50
Tomatensap	2.50

Bronwater uit eigen bron

In het Veerhuis tappen wij drinkwater voor u direct uit onze eigen bron.

FRISDRANKEN (VAN DE AANMAKERIJ)



Sandwiches - broodjes

Clubsandwich kip; <i>gerookte kipfilet, bacon, sla, tomaat, komkommer, rode ui, ei en sojamayonaise</i>	8.90
Sandwich hummus; <i>met gegrilde paprika, rucola, pijnboompitten en chimichurri</i> ✓	6.90
Sandwich gerookte zalm; <i>met sla, tomaat, rode ui, komkommer en dillemayonaise</i>	7.90
Sandwich carpaccio; <i>met sla, tomaat, rode ui, komkommer, truffelmayonaise, oude kaas en pijnboompitten</i>	9.50
Veerbol gezond; <i>ham (livar sjink), belegen kaas, sla, ei, tomaat, rode ui, komkommer en honing-mosterddressing</i>	6.90
Veerbol lauwwarme geitenkaas; <i>met honing, walnoot en rucola</i> ✓	6.90

Croques op veerbrood; *luxe tosti uit de oven*

Croque madame; <i>ham (livar sjink), belegen kaas en een spiegelei</i>	5.50
Croque de Paris; <i>belegten kaas, zalm, komkommer en crème fraîche</i>	6.50
Croque Italia; <i>belegten kaas, rode ui, tomaat, paprika en Italiaanse kruiden</i> ✓	5.50

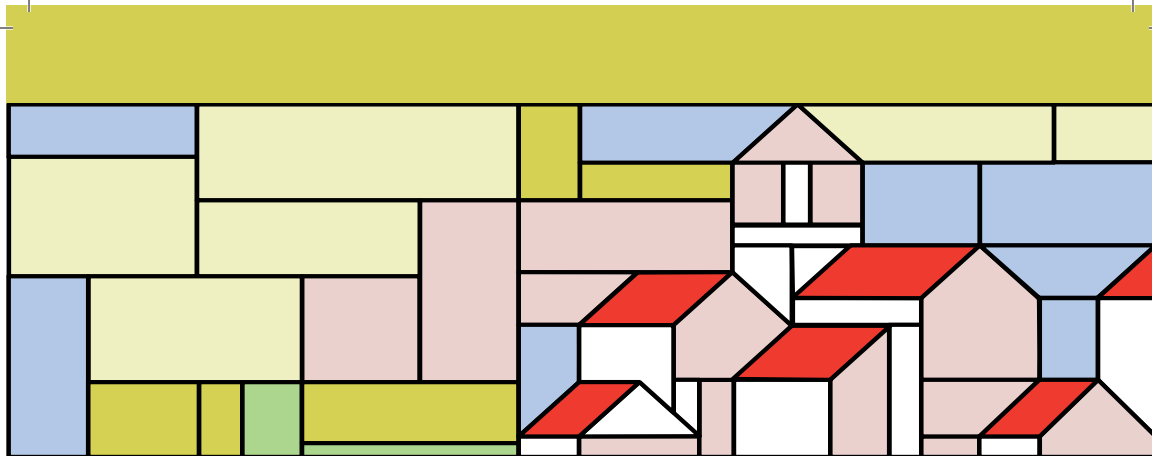
Warme lunch

Twaalfuurtje; <i>kleine soep naar keuze, één vegan- ✓ of rundvleeskroket op vloerbrood en een spiegelei met ham en/of kaas op veerbrood, met een verse jus d'orange</i>	10.90
Broodje Porchetta; <i>veerbol met Italiaans gekruid buikspek, uiencompote, rucola en dragonmayonaise</i>	7.20
Twee rundvleeskroketten op brood; <i>met biermosterd en mayonaise</i>	6.90
Twee vegan kroketten op brood; <i>van de Vegetarische slager met biermosterd</i> ✓	7.90
Uitsmijter; <i>drie eieren, ham (livar sjink) en/of belegten kaas en bosui</i>	7.90
Uitsmijter Veerhuis; <i>drie eieren, ham (livar sjink), belegten kaas, paddenstoelen en bosui</i>	8.90

Lekker voor erbij

Portie frites	3.00
---------------	------

LUNCH (11:00 TOT 16:30)



Soepen *geserveerd met vloerbrood*

- Tomatensoep; met crème fraîche en bosui ✓ 4.90
Soep van de dag; kijk op onze krijtborden of vraag het onze medewerkers div.

Burgers

- Hamburger van Hereford rund; met bacon, sla, tomaat, uiencompote en smokey barbecuesaus (met frites +2.00, met kaas +0.50) 12.90
Vegaburger; spinazie-kaasburger met gegrilde paprika, een spiegelei, rucola en verse pesto (met frites +2.00) ✓ 10.90

Maaltijdsalades *geserveerd met vloerbrood en boter*

- Kipsalade; gerookte kipfilet, bacon, tomaat, ei, ansjovis, rode ui, komkommer en honing-mosterddressing 14.90
Salade vistro; gerookte zalm, garnalen en pepermakreel, komkommer, tomaat, rode ui en dillemayonaise 15.90
Salade gekarameliseerde geitenkaas; met appel, walnoot, komkommer, tomaat, rode ui, rucola en abrikozencompote ✓ 13.90
Salade carpaccio; met oude kaas, komkommer, tomaat, rode ui, rucola, pijnboompitten met truffelmayonaise 13.90

Kindermenu

- Kindersaté; met frites, kroepoek, mayonaise en een kleine salade 6.90
Vegaloempiaatjes ✓, frikandel of bitterballen; met frites, appelmoes en mayonaise 5.20
Kinderijsje; twee bolletjes vanilleroomijs met slagroom en een koekhoortje 3.00

SOEPEN, BURGERS & SALADES (11:00 - 16:30 & 17:00 - 21:00)



Voorgerechten

Veerbrood; veerbol met aioli en verse pesto ✓	5.20
Portobello met Taleggio; gevulde reuzenchampignon met knoflook en kaas uit de oven ✓	5.90
Reuzengamba's; in knoflook gemarineerd, met citroen en brood	8.90
Carpaccio; dingesneden gemarineerde runderbiefstuk met truffelmayonaise, rucola, oude kaas en pijnboompitten	8.50
Nacho's; uit de oven met tomatensalsa, kaas, chilisaus en crème fraîche ✓	6.50

Hoofdgerechten

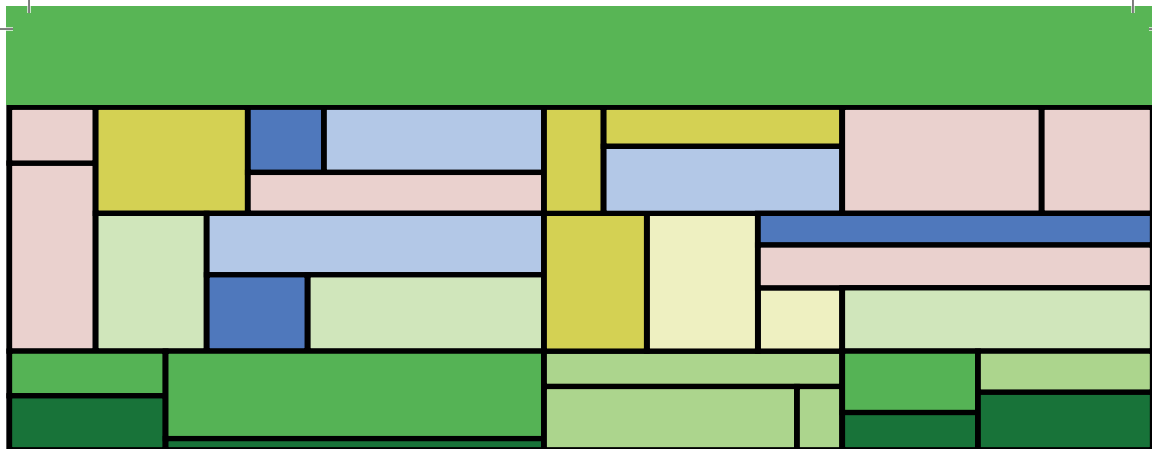
Dagschotels; zie hiervoor onze krijtborden of vraag het een van onze medewerkers	div.
Saté van de haas; varkenshaassaté met pindasaus, atjar, kroepoek en seroendeng met frites, groente en salade	13.90
Stoofpotje; winters gekruid runderstoofvlees met frites, groente en salade	16.90
Gegrilde rumpsteak; met pepersaus, frites, groente en salade	18.90
Surf & Turf; gegrilde rumpsteak met drie reuzengamba's met bearnaisesaus	21.90
Zalmfilet; met witte wijnsaus, frites, ratatouille en salade	17.90
Fatteh; Libanees gestoofde aubergine met kikkererwten, tomaat, Griekse yoghurt en croutons van veerbrood ✓	14.90
Pithiviers; vegetarisch bladerdeegtaartje gevuld met paddenstoelen, sjalotten, crème fraîche en dragon; met frites, groente en salade ✓	15.90

De burgers en maaltijdsalades kunnen natuurlijk ook voor het diner worden besteld. Deze vindt u op de kaart hiervoor.

Nagerechten

Blondie met vanilleroomijs; witte chocoladebrownie met karamel, zeezout en stukjes chocolade met vanilleroomijs en slagroom	4.60
Crème brûlée; met vanilleroomijs en slagroom	4.90
Toetje van Driek; huisgemaakte amaretto-bastognemousse	4.90
Dame Blanche; vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom	4.90
Kaasplateau; geitenkaas, Taleggio, Manchego en Blue d'Auvergne geserveerd met vijgenbrood en vijgencompote	9.50
Kinderijsje; twee bolletjes vanilleroomijs met slagroom en een koekhoortje	3.00

DINER (17:00 tot 21:00)



Sprankelend

per fles

De Daalgaard Parel brut 29.50
Riesling/Johanniter/Bacchus
Frisse parelwyn met fruitige aroma's
gemaakt op een steenworp afstand
hiervandaan

Wit

De Daalgaard St Agather 4.50
Bacchus, Schönburger 21.50
Fris fruitige, droge wijn met een kruidige
toets, gemaakt op een steenworp
afstand hiervandaan

Le Versant Chardonnay 4.60
Chardonnay 21.50
Volle wijn met tonen van wit fruit en een
vleugje hout in de finale

Moselland Goldschild 4.80
Riesling 24.00
Een verfijnde droge riesling met tonen
van wit fruit en citrus en een zuivere en
mineralige smaak met veel lengte

Moselland Bereich Bernkastel 3.70
Rivaner 21.50
Zoete witte wijn met een frisse smaak
en een fruitig karakter

Rood

O Carménère 4.50
Carménère 21.50
Robijnrode biologische wijn, met
kersen en kruiden in het aroma. De
smaak is krachtig en vol met rijpe
tannines in de finale

Le Versant Merlot 4.60
Merlot 21.50
Plezierige, volronde wijn met zwart
fruit, vanille en toffee

Torre del Falasco 6.20
Valpolicella Ripasso 29.00
Corvina Veronese, Rondinella
Krachtige en complexe wijn met
toch een zekere frisheid en een lange
afdrank

Rosé

La Gavotte Côte de Provence 4.80
Grenache, cinsault, syrah & carignan 24.00
Een heerlijk zacht droge, lichte rosé
met florale tonen in het aroma

Bougrier Rose d'Anjou 4.40
Gamay noir, Cabernet franc, Grolleau 21.50
Frisfruitig met aardbeien en frambozen
in het aroma en een zoetje in de smaak

Port, Sherry, Vermouth

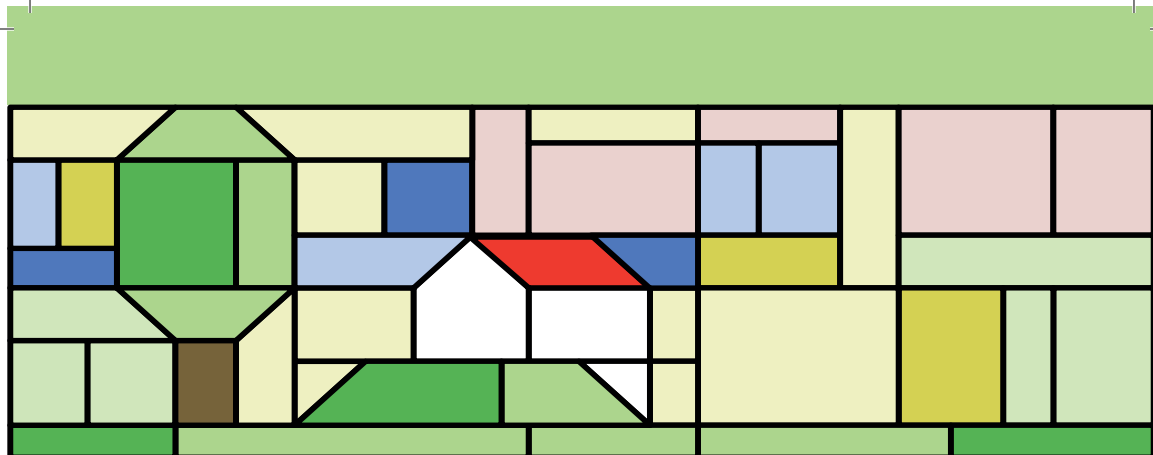
Bergsig Estate Cape LBV 4.10
Zachte en volle portwijn

Kopke Fine White Port no. 99 4.10
*Witte port met een uitgebalanceerde
zoete smaak en tonen van citrus*

Pedro Ximénez 4.10
Stroopachtig met geur van rozijnen

Noilly Prat Vermouth 4.10
Droog en kruidig

Monbazillac 4.40
*Rijke, karaktervolle dessertwijn met
aroma's van fruit, abrikozen en honing*



Bieren op tap

Hertog Jan Pilsener Amsterdammer	2.90
Grote Hertog Jan Pilsener	5.40
Leffe Blond	3.90
Wisseltap	div.

Wit en weizen

Hertog Jan Weizener	3.70
Franziskaner weizen (50cl)	4.90
Hoegaarden witbier	3.80
Texels Skuumkoppe	4.60

Blond en zwaar blond

Corona	4.70
La Trappe Blond	4.20
Wilderen Goud	4.10
Hertog Jan Tripel	3.90
Karmeliet Tripel	4.80
Duvel	4.80
La Chouffe	4.60

Amber

Hertog Jan Karakter	3.20
Pauwel Kwak	4.60
La Trappe Isid'or	4.50

India Pale Ale

Goose Island IPA	4.90
Jopen mooie nel	5.60

Bruin, dubbel & gerstewijn

Leffe Dubbel	3.60
La Trappe Dubbel	3.90
Hertog Jan Grand Prestige	3.90
Hoegaarden Verboden vrucht	3.70
Bavaria Oudbruin	2.90

Fruitige bieren en radlers

Hoegaarden Radler	3.50
Hoegaarden Rosé	3.00
Liefmans Fruitesse	3.60
Bellevue Kriek	3.40

Alcoholvrij

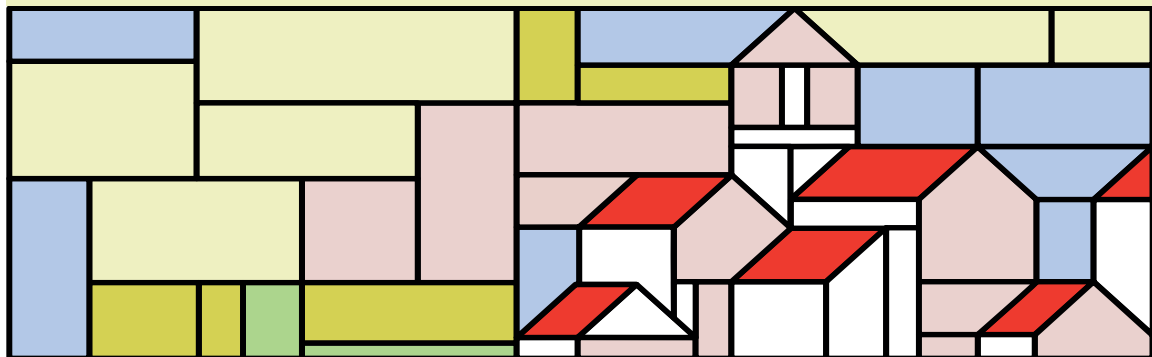
Hoegaarden Radler 0.0	2.90
Hoegaarden Rosé 0.0	2.90
Wieckse witte 0.0	2.90
Jupiler 0.0	2.90
Franziskaner alcoholfrei	3.30
Jopen Non IPA	4.80
Leffe Blond 0.0	3.30

Likeuren en distillaten

Bacardi rum (wit)	3.40
Bacardi Oakheart rum (bruin)	3.60
Ketel Jenever jong	2.40
Bokma Jenever oud	2.40
Cointreau	3.60
Hoppe Vieux	2.40
Licor 43	3.30
Grand marnier	3.80
Disaronno (Amaretto)	3.30

Bombay's sapphire Gin	3.60
Tequila	3.40
Baileys	3.30
Jägermeister	2.90
Coebergh Bessenjenever	2.40
Berentzen Apfelkorn	2.90
Rémy Martin VSOP	5.20
Tia Maria	3.30
Martini Bianco	2.90
Smirnoff Vodka	3.40

BIEREN & STERK



Whisky's

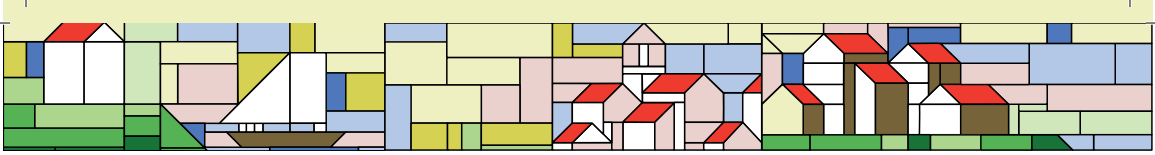
Jameson Irish Whiskey	3.90
<i>Een kruidige, goudkleurige whiskey met aroma's van sherry, noten en fruit en een zachte afdrank met een lichte eikensmaak</i>	
Dalwhinnie Whisky Highland malt 15 jaar	5.90
<i>Een zachte en karaktervolle whisky, afkomstig uit de Schotse hooglanden</i>	
Laphroaig Whisky malt 10 jaar	5.90
<i>Een zeer krachtige whisky, met een kenmerkende rokerige geur en smaak</i>	
Glenmorangie Whisky malt 10 jaar	5.90
<i>Eén van de meest populaire single malts van Schotland met aroma's van vanille, perzik en sinaasappel</i>	

Cocktails met siropen van de Aanmakerij

Cheeky Orange	6.50
<i>Gember-sinaasappel siroop - vodka - bruiswater - sinaasappel</i>	
Pink Power	6.50
<i>Framboos witte thee siroop - tonic - gin - munt</i>	
Pura Pasi3n	6.50
<i>Citroenlimonade - bruiswater - licor 43 - citroen</i>	
Lemo-Nada (alcoholvrij)	4.50
<i>Citroenlimonade - bruiswater - verse jus - sinaasappel</i>	

Borrelkaart

Veerbrood; <i>veerbol met aioli en verse pesto</i>	5.20
Olijvenmix	4.10
Salsamix	3.20
Nacho's uit de oven; <i>om te delen met tomatensalsa, kaas, chilisaus en crème fraîche</i>	9.50
Bitterballen; <i>8 stuks met biermosterd en mayonaise</i>	5.90
Bittergarnituur XL; <i>8 stuks met curry en mayonaise</i>	8.50
Vegamix; <i>5 vegaloempia's en 5 samosa's met chilisaus</i>	4.20
Kaasplateau; <i>geitenkaas, Taleggio, Manchego en Blue d'Auvergne geserveerd met vijgenbrood en vijgencompote</i>	9.50
Borrelplank; <i>Manchego, Taleggio, droge worst, livar sjink, brood, boter, nacho's en 4 bitterballen</i>	15.90



Wist je dat...?

- Wij zeven dagen per week vanaf 10:00 uur geopend zijn?
- Het Veerhuis vroeger écht een veerhuisje was?
- Het Maasheggengebied waarin wij gevestigd zijn een Unescogebied is?
- Wij met verschillende lokale ondernemingen samenwerken?
Zo wordt ons Veerbrood gemaakt door Bakker Arts uit Ottersum, is onze taartvitrine gevuld met taarten van De Buurtmarkt Breedeweg in Groesbeek en schenken wij onze parelwijn en de witte St. Agather van de wijngaard De Daalgaard uit St. Agatha. Onze Veerhuislikeur halen wij bij "brouwerij De Hemel" in Nijmegen en lokaler kan het niet: onze limonades schenken we van onze eigen siropenmakerij "De Aanmakerij"!
- Wij ook cadeaubonnen verkopen? Verkrijgbaar voor ieder gewenst bedrag.
- Wij komend voorjaar ons boothuis achter het Veerhuis willen openen? Een prachtige, unieke locatie voor feesten, partijen, vergaderingen en andere evenementen voor grote groepen.
- Wij ook voor onze gasten een WiFi-netwerk hebben? Het wachtwoord hiervan is: Veerhuis
- Je onze huisgemaakte siropen ook per fles kunt kopen? Heerlijk om thuis van te genieten of leuk om cadeau te geven!
- Wij verschillende arrangementen aanbieden? Kijk voor de prijzen en mogelijkheden op onze website.
- Je ons ook kunt volgen op Facebook en Instagram? Zo blijf je altijd op de hoogte van onze laatste acties en evenementen!

