
RESERVEREN

Kom je een hapje eten? Reserveer dan van tevoren je tafel voor lunch of diner via de website. Een reservering maken voor dezelfde dag kan mits er nog plek is ook telefonisch, vanaf 11.00 uur via 073 681 81 70. Reserveren kan voor maximaal 2 personen per tafel. Het café in de Serre is vrijdag, zaterdag en zondag geopend. Net als het terras aan die kant, vanaf 17.00 uur. Hiervoor hoef je niet te reserveren, maar het kan wel. Via 073 681 81 70. We houden dan een plekje voor je vrij!

Wifi

Internet_Verkade

HEERLIJK OP ZONDAG

Filmontbijt

Of je nou 's ochtends een rondje Bossche Broek met de hond loopt, in je ochtendjas bijkomt van een gezellige avond of fanatiek tientallen kilometers fietst, vanaf 10.30 uur kun je uitpuffen met een heerlijk ontbijt en een goede film.

FOOD & FILM

Een vorkje pikken en een filmpje pikken, dat is het idee achter Food & Film. Op maandag en dinsdagavond krijg je een Food & Film hoofdgerecht én een kaartje voor de film voor €21,50 (+ €1 bij lange film).

Wees er snel bij, want voor veel mensen is dit de ideale combinatie voor een avondje uit. Je kunt voor Food & Film via de website reserveren, om 17.00 uur en 17.45 uur.

ONS VLEES

Goede smaak heeft geen haast. Daarom serveren we vlees met de mooie naam St. Hendrick. Duurzaam en biologisch, vlees waar de tijd voor wordt genomen. De dieren krijgen de tijd om te leven, om te groeien. Ook de bereiding van het vlees krijgt de tijd; om te garen, luchtgerookt te worden, kruiden en smaken op te nemen. Ook goed om te weten: het vlees van St. Hendrick is gegarandeerd glutenvrij.

DUURZAME VIS

De viswijzer beoordeelt vis, schaal- en schelpdieren die in Nederland te koop zijn op duurzaamheid. En duurzaamheid, daar houden wij van. Groene labels van viswijzer zijn goed, blauwe nog beter. We serveren alleen vis met minstens het groene label.



Voor meer informatie over de Verkadefabriek kijk je op verkadefabriek.nl. Ook zijn we te vinden op Facebook, Twitter en Instagram.



verkadefabriek

AVONDKAART

— In de Verkadefabriek —



17:00 tot 22:00 uur

VOORGERECHTEN

Koud

BROOD MET DIP *vegetarisch* 4
hummus | tzatziki | ajvar

SALADE GEROOKTE ZALM 9,5
gepocheerd ei | velderwten crème | groene asperge | venkel | kappertjes | rucola vinaigrette

TERRINE VAN TAMME EENDENBORST 9,5
salade | vijg | aceto balsamico

TWEE CROSTINI'S *vegetarisch* 7,5
harissa | ricotta | courgette | doperwten crème | gedroogde tomaat

PROEVERIJ 12 pp
vanaf twee personen | om samen te delen | met dagsoep

Warm

DAGSOEP *vegetarisch* 5
brood | roomboter

HOOFDGERECHTEN

F&F BULGUR LOEMPIA *vegan* 19,5
bloemkool | rozijnen | romanesco | ras el hanout | sinaasappel

F&F ZEEBAARS *biologisch* 19,5
aardappel | peulen | haricots verts | gele bospeen | witte wijnsaus | tomaat | kappertjes | dragon

GRIETFILET 21
peterselie krieltjes | zeekraal | lamsoor | courgette | gebrande botersaus

F&F CAESAR SALADE PARELHOEN *biologisch* 19,5
gekookt eitje | gedroogde tomaat | bacon | parmezaan | basilicum | ansjovis | kappertjes

ABERDEEN ANGUS OSSENHAASMEDAILLON *biologisch* 23
grove peen | koolrabi | radijs | haricots verts | zoete aardappelpuree | balsamicojus

BIJGERECHTEN

DIKKE FRIETEN 3,5
mayonaise

GEMENGDE SALADE 3,5

CRUDITÉ MET DIP 3,5
groenten | yoghurt-komkommerdip | hummus

NAGERECHTEN

PROEVERIJ 11 pp
vanaf twee personen | om samen te delen

AARDBEIENBAVAROIS 8
munt | sorbetijs | merengue

CRÈME BRÛLÉE 8
sinaasappel | verveine | sorbetijs | mandarijn | maanzaadkletsop

WATERMELOEN 4,5
gedrenkt in limoncello

IJS 4
twee bolletjes | fruit

KAASPLATEAU 10
vier soorten kaas | dadelchutney | vijgenbrood | druiven
tip: heerlijk in combinatie met onze ruby port

Maandmenu
drie gangen, €27,5

DAGSOEP
brood | roomboter

ZEEBAARS

aardappel | peulen | haricots verts | gele bospeen | witte wijnsaus | tomaat | kappertjes | dragon

AARDBEIENBAVAROIS

munt | sorbetijs | merengue

F&F

Op maandag en dinsdagavond krijg je een Food & Film hoofdgerecht én een kaartje voor de film voor €21,50 (+ €1 bij lange film).