

# 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 | crème van jonge velderwtjes |  
gegrilde 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 | doperwtten crème |  
gedroogde tomaat

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

*Warm*

**DAGSOEP** *vegetarisch* 5  
brood | roomboter

## HOOFDGERECHTEN

**F&F SAJOERGOENTEN MET RIJSTKOEKJES** *vegan* 19,5  
atjar | pinda

**PARELCOUSCOUS MET KONINGSOESTERZWAM** *biologisch* 18  
knolselderij | raketsla | aardappelschuim  
met truffel | parmezaan

**F&F ZALMFORELFILET** *biologisch* 19,5  
zeeuwse mosselen | aardappelsoufflé |  
witte wijnsaus | saffraan | pernod

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

**F&F GECONFIJTE EENDENBOUT** *biologisch* 19,5  
aziatische groenten | kerrie-aardappelpuree |  
teriyaki jus | sesam | bosuis

**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

**HAZELNOOTTAARTJE MET GEZOUTEN KAMEL** 7  
bio boerderij-ijs | vanille | witte chocoladesaus

**CRÈME BRÛLÉE** 9,5  
sinaasappel | verveine | sorbetijs | mandarijn |  
maanzaadkletskep

**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

•

**ZALMFORELFILET**  
zeeuwse mosselen | aardappelsoufflé |  
witte wijnsaus | saffraan | pernod

•

**HAZELNOOTTAARTJE MET GEZOUTEN KAMEL**  
bio boerderij-ijs | vanille | witte chocoladesaus

**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).

## WIL JE KOMEN ETEN?

Geef ons een seintje als je binnenloopt, dan zorgen we voor een tafeltje. Uiteraard nog steeds binnen de geldende coronamaatregelen. Ben je met meer dan zes (en maximaal acht) personen? Dan kun je een tafel reserveren via [info@horecaverkadefabriek.nl](mailto:info@horecaverkadefabriek.nl).

## PRIVATE DINING

Fijn met je familie of zakelijk: je kunt bij de Verkadefabriek ook in besloten kring eten. Een privé diner, in alle rust, met een gezelschap van 8 tot 12 personen. We serveren al het lekkers van de menukaart in de Expeditie, naast het restaurant. Je kiest ter plekke waar je zin in hebt! Goed om te weten: aan de extra brede tafels zit je op anderhalve meter afstand van elkaar.

Reserveren kost €40 en kan via [info@horecaverkadefabriek.nl](mailto:info@horecaverkadefabriek.nl)

## 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 prikken 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.

Wifi

Internet\_Verkade



Voor meer informatie over de Verkadefabriek kijk je op [verkadefabriek.nl](http://verkadefabriek.nl). Ook zijn we te vinden op Facebook, Twitter en Instagram.



# verkadefabriek