

Menukaart

Restaurant 't Veerhuis

2024

Voorgerechten	Hoofdgerechten	Desserts
---------------	----------------	----------





Gekookte Mosselen, een
seizoensproduct én één van onze
specialiteiten

VOORGERECHTEN

Scampi's in knoflook roomsaus

Gebakken Scampi's uit de Middellandse Zee in een heerlijk roomsausje van verse peterselie en een schijfje citroen
€ 16,50

Half dozijn Zeeuwse Oesters

Voor de fijnproever! Overheerlijke Oesters uit de Oosterschelde, gegartineerd of rauw in een roomsaus en mozzarella kaas.
€ 17,50

Proeverij van oesters

Onze Oesters zoals u ze van ons gewend bent.
3 x rauw
3 x gegratineerd
€ 17,50

Gegratineerde Mosselen

Niet weg te denken van onze kaart. Mosselen in de lookkruiden gemarineerd en vervolgens overgoten met roomsaus, champignons en een laagje mozzarella kaas, bereid in de oven.
€ 17,50

Soep van de dag

Laat u verrassen door onze soep van de dag.
Geserveerd met stokbrood en kruidenboter.
€ 8,50

Mandje stokbrood met kruidenboter

€ 4,50

Huisgemaakte Zeeuwse Vissoep

Heerlijke vissoep rijkelijk gevuld met stukjes vis, mosseltjes garnaatjes en kruiden
€ 11,50

Salade Oosterschelde

Proef deze frisse Oosterschelde sensatie, van de kwaliteit die u van ons mag verwachten! Een frisse gemengde salade, met gerookte paling, Hollandsche garnaatjes, en gerookte zalm. Afgemaakt met een gamba en een Zeeuwse Oester.
Geserveerd met een heerlijke dressing.
€ 19,50

Breekbrood met smeersels

€ 8,50

HOOFDGERECHTEN

Gebakken sliptongetjes

Noordzee Sliptongetjes die -drie op een rij- geserveerd worden op uw bord.

€ 27,50

Gegrilde zalmfilet

Geen mooiere wateren dan de Schotse wateren waar deze vis vandaan komt. Wordt zo bereid dat het smelt op uw tong. Het geheel wordt afgemaakt met vissaus en Hollandsche garnaaltjes

€ 26,50

Proeverij 3 soorten vis

Dagelijks vers én dus dagelijks verschillend, met een heerlijke saus geserveerd.

€ 28,50

Kibbelingen van kabeljauw

Kibbeling zoals het hoort

Huisgemaakte Kibbeling, gemaakt van verse Kabeljauw, geserveerd met remouladesaus.

€ 20,50

Lekkerbek van kabeljauw

€ 20,50

Visvangst van de week

Onze kok gooit ook graag zelf een hengeltje uit.

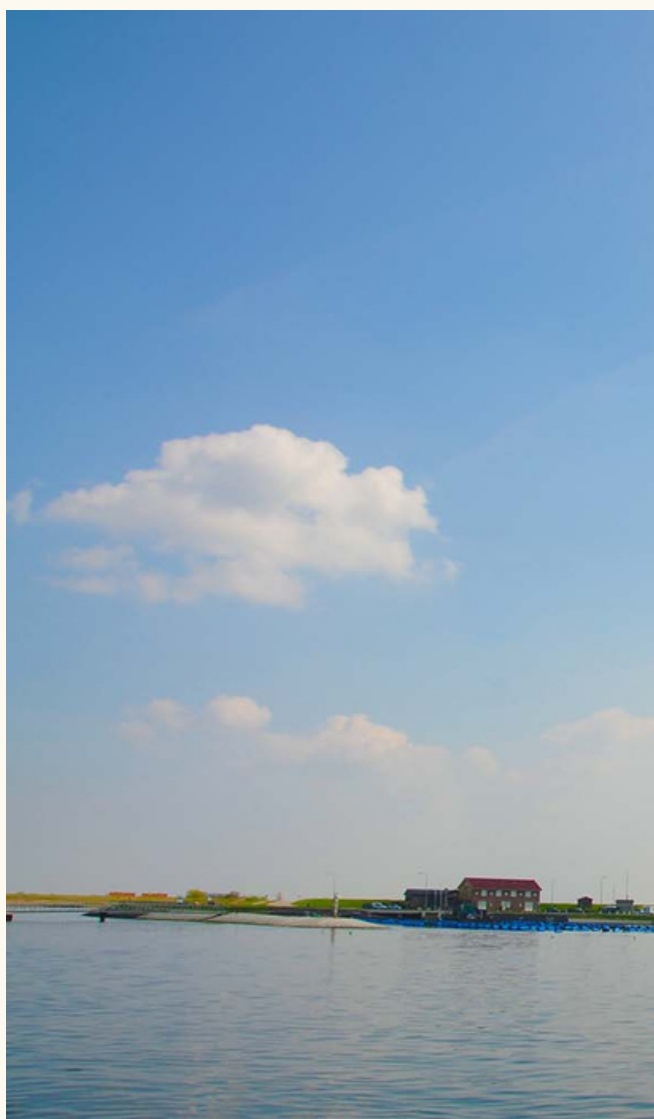
Vraag naar de -Visvangst van de week-

€ 24,00

Vis van het seizoen

Afhankelijk van het seizoen hebben wij aanvullend op de kaart allerlei heerlijke visgerechten op de kaart.

Dagprijs



Spareribs

Om je vingers bij af te likken!
€ 23,00

Mixed Grill

U houdt van lekker vlees eten. Wij hebben een heerlijke Mixed Grill bestaande uit, biefstuk, kip en varkensfilet. Wij serveren de Mixed Grill met een volle pepersaus. Eet smakelijk.
€ 25,50

Vegetarisch genieten

Een vegetarische maaltijd behoort ook tot de mogelijkheden. Gelieve bij reservering door te geven dat er een vegetariër in uw midden is. Dan stellen wij de inkopen hierop in.

Kindermenu Jappie

Soep (tomaten)
Kinderschnitzel met frites en appelmoes
IJsje
€ 17,50





Rauwe oesters, één van onze specialiteiten, vindt u natuurlijk terug tijdens de Veerhuis - Visspecialiteitenavond

DESSERTS

Crème brûlée

€ 9,25

Dame Blanche

€ 8,50

Coupe mini

Bolletje ijs & vers fruit met slagroom

€ 4,95



Irish coffee

€ 8,50



DRANKEN

Frisdranken vanaf € 2,90

Bieren

Heineken pils van 't vat (25 cl)	€ 3,25
Heineken pils van 't vat (50 cl)	€ 6,25
Malt	€ 3,25
Amstel Radler	€ 3,50
Amstel Radler 0.0%	€ 3,50
Affligem dubbel	€ 5,25
Affligem tripel, blond of wit	€ 5,25
Thools Blond	€ 5,50
Apple Bandit Juicy 4,5%	€ 5,25
Texels Skuumkoppe 6.0%	€ 5,25
Brand Krachtig Blond 7.8%	€ 5,50
Affligem Wit 0.0%	€ 5,25
AffligemBlond 0.0%	€ 5,25

Warme dranken

Koffie	€ 2,85
Cappuccino	€ 3,50
Latte Machiatto	€ 4,50
Espresso	€ 2,75
Thee	€ 2,85
Warme choco	€ 4,50
Warme choco met slagroom	€ 4,75

Gedestilleerde dranken

Asbach Uralt	€ 6,25
Grand Marnier Rouge	€ 7,15
Calvados Lys	€ 7,15
Wodka wit	€ 6,10
Wodka rood	€ 6,10
Gin	€ 6,10
Jonge jenever	€ 3,50
Oude jenever	€ 3,50
Vieux	€ 3,50
Brandenwijn	€ 3,50
Korenwijn	€ 3,50

Cognac

Courvoisier vsop	€ 8,50
Remy Martin vsop	€ 8,50

Blended Whisky's

Johnny Walker black label (Schots)	€ 8,25
John Jameson (Iers)	€ 7,50

Diverse likeuren





Onderwaterwereld
Oosterschelde

WIJNEN

Huiswijnen

Onze huiswijn droog wit én rood komt van Josselin, en dat is een label van het beroemde Domaine Laroche, in Frankrijk heel groot. Laroche biedt altijd uitstekende kwaliteit. De druiven komen uit Zuid-Frankrijk; veel zon, veel fruit, erg lekker!

Onze huiswijn wit zoet is van Marquis d'Alban. Deze Graves Superieures uit de Bordeaux heeft een bleekgele, heldere kleur en is ongecompliceerd, opwekkend, zuiver en rond van smaak.



Josselin
Chardonnay

Per glas € 5,25
Per karaf €14,50
Per fles € 25,50



Josselin
Merlot

Per glas € 5,25
Per karaf € 14,50
Per fles € 25,50



Marquis d'
Alban Graves
Superieures

Per glas € 5,25
Per karaf €14,50
Per fles € 25,50



Witte wijnen per fles

Cave de Turckheim Pinot Blanc - Chemin des Seigneurs

De Pinot Blanc is een druif uit de Elzas, deze wijn komt van de betere wijngaarden, dus mooier van kwaliteit. Soepele wijn met citrus, wit fruit en kruiden. Past bij vele visgerechten.

Prijs per fles € 29,50



Riesling Trocken – Fritz Fisk

Uit de Moezel komt deze heerlijke bloemige Riesling. Een elegante en klassieke wijn, met de voor een Duitse Riesling kenmerkende aroma's van perzik, abrikoos en Citroenschil. Een aanrader op een zonnige zomerdag bij een heerlijk visgerecht.

Prijs per fles € 27,50



Montespina Sauvignon Blanc – Rueda Spanje

De Sauvignon geeft in de heuvels van Rueda stuivende wijnen met een opwekkende smaak. Bloemig, zachtfris met groene appel en citrus, en een jamachtige fruitigheid van kruisbessen.

Prijs per fles € 26,50



Chablis Louis Moreau

Chablis is een wijn die geproduceerd wordt rondom het stadje Chablis en valt onder de Bourgogne. De druif is ook hier Chardonnay. Door de bodem (kalk en schelpen) krijgt hij z'n mineralige smaak.

Prijs per fles € 38,50



Rode wijnen per fles

Albet i Noya Curiós – Penedès Spanje

Een eerlijke en heerlijke rode Bio wijn uit Noord Spanje. Helder en volrood van kleur met een geur van bessig fruit. Smaakvol en soepel, deze jonge fruitige niet-houtgerijpte Tempranillo.

Prijs per fles € 26,50



Les Calcaires Pinot Noir

Pure, sappige frisse wijn uit de Loire. De Pinot Noir is zacht en verfijnd met aroma's van rode bessen en warme specerijen. Aanrader!

Prijs per fles € 28,50



Tenuta di Burchino Chianti Superiore

Uit de heuvels rond Pisa komt deze heerlijke Chianti. Mooie stevige en ronde smaak met fruit als bessen en kersen en een pittige toets van specerijen.

Prijs per fles € 29,50



Rosé per fles

Josselin

Uit zuid Frankrijk, gemaakt van de druiven Grenache en Syrah, en dat betekent een volle fruitige wijn, die iedereen lust.

Prijs per fles € 25,50



Gerard Bertrand Gris Blanc

Licht, fris en opwekkend! Een elegante rosé, gemaakt van de Grenache Gris druif. Bleekroze kleur, met fruitige tonen en een aangenaam frisse smaak.

Prijs per fles € 28,50



Schipper mag ik overvaren?

Tot 1988 voer hier het veer Anna Jacobapolder-Zijpe. Een veerdienst die in heel Nederland grote bekendheid had, en één van de verbindingen was van het vaste land naar de Zeeuwse eilanden waaronder Schouwen Duiveland.

Eric Moerland liep hier als jongetje van zes jaar oud op al zijn vrije dagen rond. Samen met wat vriendjes waste hij de ramen van de auto's die stonden te wachten voor de veerpont, en verdiende daar één gulden per auto mee.

Op 6 juli 1988 ging het veerpont uit de vaart. En dat leek het einde van het wachthuisje. Nadat het wachthuisje vier jaar leeg stond kon de familie Moerland het kopen. En dat was het begin van Restaurant 't Veerhuis, vandaag de dag een visspecialiteitenrestaurant.

Het oude haventje kreeg na het wegvallen van de veerpont ook een nieuwe functie. Er worden nu hangcultuurmosselen gekweekt en als het seizoen er naar is, staan die vanzelfsprekend op de kaart. Verser vindt u ze niet!

In de loop der jaren werd het restaurant verschillende keren uitgebreid. Op 1 augustus 2007 opende Hotel Oosterschelde haar deuren en daarmee was de laatste grote uitbreiding een feit.

Een jaar later in 2008 werd de veerdienst Anna Jacobapolder - Zijpe nieuw leven ingeblazen. De familie Moerland nam het initiatief om in de zomermaanden (juli en augustus) haar boot in te zetten voor de overtocht van fietsers en voetgangers. Sinds 2019 is ook deze boot uit de vaart. Vanaf 2021 vaart de Bru 45, op vrijdag en zaterdag in de maanden juli en augustus het veerpontje, voor fietsers en voetgangers. Hierdoor blijft dit stukje nostalgie bewaart.





Zeekraal

Zeekraal (*Salicornia europaea*) is een plant die op slikken groeit, aan de rand van de Oosterschelde. Het wordt ook wel hanepoot of zouterik genoemd. Zeekraal is een typische seizoensgroente. Het seizoen loopt vanaf begin mei tot begin september. De smaak van Zeekraal is vooral erg zilt. Zeekraal is zeer gezond. Het heeft een lage voedingswaarde, en is een uitstekende bron van voedingsvezels. Ook bevat het veel vitamines en mineralen. Wij serveren zeekraal (in het seizoen) bij onze visgerechten.

Restaurant 't Veerhuis

Rijksweg 5

4675 RB Anna Jacobapolder

t: 0167 576046

www.restaurantveerhuis.nl

info@restaurantveerhuis.nl