



Welkom

Bij

Veluws Eethuis Wissel

Veluws Eethuis Wissel is de ontmoetingsplek voor jong en oud, waar je terecht kan voor een hapje en een drankje, lekker kunt minigolfen of heerlijk dineren.

Het restaurant heeft zich in de loop van de tijd ontwikkeld tot een gemoedelijke plek voor iedereen, waarbij gastvrijheid met een 'alles kan' mentaliteit voorop staat.

In onze keuken wordt het eten op een traditionele wijze bereid met hoofdzakelijk biologisch en Veluwse producten, en wat nog veel belangrijker is zonder suiker en zonder zout.

Wij gebruiken als basis verse kruiden uit onze eigen tuin.

Naast onze heerlijke uitgebreide kaart, zijn er nog meer mogelijkheden beschikbaar. U kunt bij ons uw verjaardag vieren, uw jubileum, een bedrijfsborrel of andere feestjes.

Alles kan in overleg, vraag naar onze mogelijkheden.

Met culinaire groet,
Team Veluws Eethuis,
Bertus Stijf



Gastvrij Tv-presentator **Jan de Hoop**

Wij komen graag en vaak een hapje eten in het Veluws Eethuis Wissel. De ontvangst is allervriendelijkst en gastvrij. Door de warme stijlvolle inrichting voelen we ons direct thuis.

Elke keer weet de kok ons te verrassen, we smullen graag van de culinaire hoogstandjes. De Veluwse Streek gerechten Proeverij in buffetvorm is Jan's grote favoriet.

En bij mooi weer zitten we lekker buiten op het terras, en genieten we van een glas rosé in de prachtige tuin.

De altijd opgewekte en professionele bediening van Bertus en zijn team, bezorgen ons altijd een heerlijke avond uit.

Van harte aanbevolen!

Jan de Hoop
&
Coen Lievaart



Veluws Eethuis is toegetreden tot de chefs van de EURO-TOQUES

Euro-Toques ('toque' is het Franse woord voor koksmuts) werd in 1986 opgericht, door Paul Bocuse en Pierre Romeyer en is actief in vrijwel alle Europese landen.

**Grenzen vervagen en de wereld 'wordt groter'.
Een positief gevolg hiervan is dat de invloed,
van vele culturen in onze keukens terugkomen.**

**Daarom mogen deze tradities en ambachtelijke bereidingswijzen,
niet uit het oog verloren worden.**

**Euro-Toques onderscheidt zich van de hedendaagse voedsel,
en drankensector door vooral gebruik te maken van natuurlijke grondstoffen.**

Leden van Euro-Toques binden zich aan een erecode.

**Hierin is vastgelegd dat naar eer en geweten wordt gekookt,
met natuurlijke producten en een eerlijke voorlichting aan de gast.
Ook is vastgesteld dat de Euro-Toques culinaire tradities in stand willen houden.**

Proeverij

Iedere woensdag serveren wij onze Veluwe Streekgerechten Proeverij,
met meer dan 25 gerechten uit deze regio.

Wij gebruiken o.a. het vlees van het Mangalica varken,
oftewel het wolvarken.

Van dit varken hebben wij overheerlijke ham soorten en diverse worst,
de wangen zijn heerlijk om er draadjesvlees van te stoven.

Kom het op woensdagavond beleven vanaf 18.00
€ 27,50 p.p.

Outdoor Cooking

De OFYR is een functioneel kunstwerk ontworpen om het buitenleven,
te verrijken met schoonheid,
warmte, eten en vriendschap. De Ofyr is met zijn eenvoudige,
klassieke lijnen praktischer,
en stijlvoller dan een normale barbecue en past perfect in elke omgeving.

De Ofyr biedt een veelzijdige manier van buiten koken,
en laat u op een compleet andere wijze genieten van het buitenleven.

Met de Ofyr kunt u bakken, grillen en barbecueën op een manier,
die u nog nooit eerder hebt ervaren.

De warmte, gezelligheid en het samen zijn spelen hier een belangrijke rol in.

Kom de sfeer en warmte zelf beleven op ons mooie terras
Vanaf € 30,00 p.p.

High Tea

Een high tea is tegenwoordig helemaal populair in Nederland. Veel mensen vinden het erg gezellig om letterlijk rond de theepot te zitten, en rustig bij te praten met familie, vrienden of collega's.

Het zal u niets verbazen als we u vertellen dat de traditie van de high tea, van de andere kant van de Noordzee afkomstig is. De Engelsen zijn immers dol op hun thee momentje!

De geschiedenis van de high tea gaat terug naar 1800, waar Hertogin Anna van Bedford het moment tussen de lunch en diner te lang vond. Ze had regelmatig last van dat "lekkere trek momentje" dat wij allemaal wel eens kennen rond 16.00.

In haar geval was dit wel voor te stellen want in die kringen, was het de gewoonte dat de avondmaaltijd pas rond 20.30 geserveerd werd.

De hertogin besloot dan ook om naast de traditionele kop thee, die rond 16.00 ingeschonken werd, een kleine maaltijd te nuttigen.

Na zoveel jaar is deze traditie uitgebreid met een high tea, van heerlijke zoete en hartige hapjes.

Kom en beleef zelf onze heerlijke high tea!

High tea
€ 23,75

Luxe high tea incl. glas prosecco
€ 26,75

High wine / Beer
€ 26,75

Lunchkaart

Soepen

€ 6,95

Zoete Aardappelsoep

Knoflookcroutons, en verse bladpeterselie

Zoete aardappelen bevatten veel gezonde stoffen, zoals vezels, ijzer, magnesium, kalium en vitamine A&C.

Verse Linzensoep

Rundersaucijs, gedroogde noten en uien.
(vegetarisch)

Gedroogde noten en uien.

Linzen bevatten thiamine (vitaminen B1 en B6).

Dit is belangrijk voor onze energiestofwisseling, ook rijk aan fosfor, ijzer en kalium, koper en magnesium.

Lekkere lunch € 18,50

Dagsoep, broodje met een huisgemaakte kroket, broodje met gegrilde pastrami, broodje met een zachte streekkaas, walnoten en honing, een kleine loempia met chilisaus

Koude Lunch Broodjes

€ 13,95

Gerookte zalm

Verse salade, quinoa, chresess (uitloopsels van diverse groente), en een kruiden mayonaise.

Spek

Waldorfsalade, honing, noten op sla met balsamico dressing.

Gerookte makreel

Zuurkool, spinazie en een crème fraîche kruidendressing.

Hamsalade

Huisgemaakte kruidenkaas van verse kruiden en dragon.

Avocado

Roomkaas, rucola, gedroogde cranberry's en noten.

Bresaola (gerookte runderham)

Knoflook olijven, jalapeño, geschaafde oude kaas, rucola, balsamico crème, en een truffelmayonaise.

Paté van de dag

Rucola, chutney van veenbessen en fijngehakte noten.

Gerookte kip

Walnoten, bieslook, gegrilde garnituur en een mango mayonaise.

Koud gegrilde aubergine

Tomaten humus, honingtomaatjes en geitenkaas.

Maaltijd Salades

€ 14,95

Wintersalade

Rode biet, veldsla, appel, rozijnen, biologische geitenkaas, okkernoten en een graanmosterd dressing.

Rode biet is gezond doordat ze veel vezels bevatten, gunstig voor de spijsvertering en verbeterd de gezondheid van Uw hersenen.

De okkernoot (familie van de walnoot), is een gezonde noot die veel proteïne bevat, ook wel de perziknoot genoemd.

Quinoasalade

Bospaddenstoelen, hazelnoten, honingtomaatjes en een kruidige yoghurt dressing.

Quinoa is een vezelrijk en koolhydraatarme graan soort, die bijzonder goed is voor je organen.

Bevat veel eiwitten en gezonde aminozuren, bospaddenstoelen zijn goed voor onze darmflora en fauna.

Zalmsalade

Walnoten, pistachenoten, feta en een verse dillesaus.

Zalm bevat veel gezonde visvetten, en die hebben wij als mens nodig voor de eiwitten.

Dille bevat veel mineralen, calcium, ijzer en mangaan.

Witlofsalade

Walnoten, hazelnoten, honingtomaatjes, rozijnen, ei, geitenkaas, en een honing dressing.

Witlof is rijk aan fermenteerbare vezels, die dienen als voedingsbodem voor de goede melazuur bacteriën in je lichaam.

Warme Lunch

€ 14,25

Eggs Benedict / Eggs Royale (zalm)

Ham, bacon, gebakken spinazie, verse hollandaise saus en een gepocheerd ei.

Kalfssukade

Buikspek, sperziebonen, taugé, ei, spitskool en diverse noten.

Pastrami van de grill

Koolsalade, geweekte gele rozijnen, quinoa en een limoen mayonaise.

Gegrilde kip

Worteltjes, spinazie en een mango mayonaise.

Pulled makreel

Verse salade, honingtomaatjes, diverse kruiden en een spinazie mayonaise.

Pulled chicken

Noten, dadels, ei, gele bietjes, honingtomaatjes en een paprika mayonaise.

Brie

Gebakken spinazie en gegrilde bospaddenstoelen.

Gegrilde groente

Courgette, honingtomaatjes, pecannoten en een gepocheerd ei.

Warme lunch

Broodje huisgemaakte kroketten € 14,25.

Rundvlees

Broodje huisgemaakte groente kroketten € 14,25.

Diverse groentes

Frietjes € 7,25.

Frikandel, kroket, kaassouffle

Saté met friet € 14,25.

Met gebakken uitjes en kroepoek

Uitsmijters vanaf € 8,95.

Ham, spek, of kaas, extra beleg + €0.50

Panini € 5,50

Ham en/of kaas

Panini Veluws eethuis € 7,95.

Brie, serrano ham, honing tomaatjes en pesto

Onze groente en fruit

De groenten en fruit, die wij gebruiken in onze keuken, worden duurzaam en biologisch verbouwd op de Epische akkers “De Eperse Akkers”.

Deze akkers worden puur en alleen gebruikt om duurzame, kwalitatief goede producten te verbouwen, met alleen natuurlijke voedingsstoffen, zodat ook de natuur wordt geholpen door het Bos fauna, “diersoorten die voor hun bestaan afhankelijk zijn van het bos”.

De akkers worden bewerkt door Epenaren die op deze wijze, een verantwoord en natuurlijke invulling willen geven aan de maatschappij, en daarmee tevens mensen samenbrengt in een sociaal-maatschappelijke omgeving.

Deze regionale producten zijn van dichtbij, dus duurzaam, verantwoord en goed.

Ons Brood

Bij het maken van zuurdesembrood voegt een bakker geen gist toe, dit gebeurt wel bij gewoon brood. Men begint met moederdeeg, dat is een papje van volkorenmeel met water, dat de bakker uren, soms dagen laat rijzen.

In dat desempapje doen de melkzuurbacteriën en natuurlijke gisten, zelf hun werk "Spontane fermentatie" met een mooi woord.

Vergelijk het met het maken van wijn,

waarbij de natuurlijke suikers in de druiven vergisten tot alcohol.

Door het deeg steeds aan te vullen met bloem en water, komt de bakker tot de ideale verhouding voor het bakken van zuurdesem.

Natuurlijke fermentatie is een proces van tijd en aandacht.

Anders dan bij het toevoegen van gist, vraagt dit proces om veel meer tijd en aandacht.

Door het toevoegen van water en meel, en veranderingen van temperaturen, kan de bakker elk desembrood een eigen karakter geven qua smaak.

Doordat men hele graansoorten gebruikt,

is de kwaliteit van het brood beter dan gistbrood.

Desembrood is rijk aan vezels, vitaminen en mineralen, zoals vitamine B1, foliumzuur, magnesium, ijzer, zink en fenolen.

Desembrood zal ook makkelijker gluten afbreken.

Liefhebbers van desembrood lijken het vooral te eten, omdat het een smaakvol karakter heeft.

Het robuuste uiterlijk, de krokante korst, stevige bite en de eigenzinnige volle smaak.

4 redenen waarom u volkoren zuurdesem zou moeten eten,

- Het heeft meer smaak! Proef en u staat versteld!
- Zuurdesem heeft een lage glycemische index, dus de energie wordt gelijkmatig vrijgegeven in je lichaam met het gevolg, een gelijkmatige bloedsuikerspiegel.
- Het is gezonder, door het lange en fermentatie en rijpsproces worden de gluten voor verteerd. Zo hoeven je darmen minder hard te werken, en kunnen ze goed de voedingsstoffen opnemen.
- Zuurdesembrood wordt gemaakt met liefde voor het vak. Omdat het een techniek is die veel tijd en meer kennis vereist dan gist brood.

Dinerkaart

3 gangen keuzemenu € 40

4 gangen keuzemenu € 45

Soepen

€ 6,95

Zoete Aardappelsoep

Knoflookcroutons, en verse bladpeterselie

Zoete aardappelen bevatten veel gezonde stoffen, zoals vezels, ijzer, magnesium, kalium en vitamine A&C.

Verse Linzensoep

Rundersaucijs, gedroogde noten en uien.
(vegetarisch)

Gedroogde noten en uien.

Linzen bevatten thiamine (vitamines B1 en B6). Dit is belangrijk voor onze energiestofwisseling, ook rijk aan fosfor, ijzer en kalium, koper en magnesium.

Voorgerechten

€ 12,95

Paté van gevogelte

met gekarameliseerde witlof en kippenlever van Veluwe maiskip .

Koud gerookte wilde eend

Sinaasappel chutney op rucola, sla, mozzarella bolletjes en gehakte noten.

Gelakte paling

Tartaar van quinoa en risotto met een mayonaise van soja en verse kruiden.

Steak tartaar van rund

Met een huisgemaakte runderbitterbal, rucola en een truffelmayonaise met appel.

Kalfssukade

Op pastinaak met gebakken coquilles en een sherry dressing.

Kroketjes van verse garnalen

Op een bedje van rucola, met een kreeften mayonaise,

Proeverij

Proeverij van voorgerechten. + € 5,95

Hoofdgerechten

€ 25,95

Gestoomde wangstjes van Mangalica varken met coquille

Op een puree van pastinaak, verse groente
en huisgemaakte groentechips.

Zacht gegaarde zalm

Met een mayonaise van spinazie en verse tuinkruiden.

Krokante buikspek

Zoetzure worteltjes en een pittige oestersaus.

Getrancheerde biefstuk van gras gevoed vee

Truffeljus.

Gegrilde kabeljauw

Pastinaak puree, beurre blanc met wilde stoof aal.

Zacht gegaarde maïskippedit met verse kruiden

Met een crème van bospaddenstoelen.

Gekonfijte eendenbout

Cranberrysaus

Week Hoofdgerecht

€ 24,95

Iedere week een verassing, seizoens gebonden

Vegetarisch

Soepen € 6,95

Zoete Aardappelsoep

Knoflookcroutons, en verse bladpeterselie

Zoete aardappelen bevatten veel gezonde stoffen, zoals vezels, ijzer, magnesium, kalium en vitamine A&C.

Verse Linzensoep

Gedroogde noten en uien.

Linzen bevatten thiamine (vitamine B1 en B6).

Dit is belangrijk voor onze energiestofwisseling, ook rijk aan fosfor, ijzer en kalium, koper en magnesium.

Voorgerechten € 12,95

Risotto

Rode bietjes, geitenkaas, tijm en pijnboompitten.

Eekhoortjesbrood

Gepocheerd ei en mais.

Kroketjes van oesterzwam

Op een bedje van rucola en een kruidenolie

Hoofdgerechten € 25,95

Canelle van zoete aardappel

Met spinazie, gegrilde bospaddenstoelen, eekhoortjesbrood en een peterselie olie.

Cannelloni

Italiaanse grote pastapijpjes gevuld met verse groenten en fetakaas.

Gevulde portobello

Parelcouscous, walnoten, spinazie en brie.

Nagerechten

€ 10,95

Gevulde peer met notenvulling.

Notenijs, chocoladesaus en gehakte noten.

Cassis Bavaois

Stevige bavaois met rode bosvruchten en gehakte noten.

Coffee Panna Cotta

Met verse koffiebonen en een karamel licor 43 crème.

Witte chocolade

Rood fruit, met een Houtant van droplant.

Kaasplankje

3 Veluwse kaassoorten en een glaasje port

Proeverij

Proeverij van chocolade + € 5,95

Dessertwijn

Real Tesoro PX Pedro Ximénez
Jérez-Spanje

Een vol zoete dessertwijn, gemaakt van gedroogde Pedro Ximénez druiven.

Glas € 7,00

Wijnen

Wit



Hauts du Canalet Vieilles Vignes

Languedoc - Frankrijk

Een toegankelijke blend van Vermentino en Chardonnaydruiven.

In het aroma veel tonen van geel fruit.

Glas € 4,00 Fles € 19,50

Belles Rives Sauvignon Blanc

Côtes de Duras - Frankrijk

Een frisse fruitige wijn gemaakt van Sauvignon Blancdruif, met veel citrustonen in het aroma.

Glas € 4,25 Fles € 22,50

Bereich Bernkastel

Mosel - Duitsland

Een lichtzoete, fruitige wijn, gemaakt van de Muller Thurgau Silvaner druif.

Glas 4,00 Fles € 19,50

Rosé

Hauts du Canalet Vieilles Vignes

Languedoc - Frankrijk

Een frisse droge rosé met vers fruit in het aroma, gemaakt van Grenache en Cinsault druiven.

Glas € 4,00 Fles € 19,50

Mousserende wijn

Jaume Serra Cava Brut

Penedès - Spanje

Een fraaie mousserende wijn met een zachte mousse. Een feestelijk aperitief!

Glas € 4,00

Wijnen

Rood



Hauts du Canalet Vieilles Vignes

Languedoc - Frankrijk

Deze sappige fruitige rode wijn is gemaakt van Cabernet Sauvignon, Grenache, en Cinsaultdruiven.

Glas € 4,00 Fles € 19,50

Marques de Castilla Barrica

La Mancha - Spanje

Een fraaie houtgerijpte blend van Merlot en Cabernet Sauvignon.

Vol en rond van smaak.

Glas € 4,25 Fles € 20,75

Cellar Selection Carmenère

Valle Centrall Chilli

Een kruidige rode wijn met veel rijp fruit in het aroma.

Gemaakt van de Carmenère druif.

Glas € 4,50 Fles € 22,50

Bodegas Lan Crianza

Rioja - Spanje

Dit is een fraaie gerijpte wijn van de Tempranilodruif,

na de gisting rijpt de wijn op eiken vaten.

Glas € 5,25 Fles € 32,00

Wijnkoperij Kroese is al meer dan 20 jaar een begrip onder wijnliefhebbers.

Dit familiebedrijf is gevestigd in het centrum van Epe.

Wijnkoperij Kroese importeert al haar wijnen zelf.

Kwaliteitswijnen direct van de wijnboer,
zonder tussenhandel rechtstreeks naar de liefhebber,
voor een zeer concurrerende prijs.

Deze wijnen worden met de grootste zorg geselecteerd.

De uitstekende kwaliteit wordt keer op keer bevestigd,
door talloze nationale (zoals Perswijn, Proefschrift Wijnconours),
en internationale persrecensies (Decanter, Gambero Rosso).

Dranken

Warme dranken

Koffie	€ 2,75	Ristretto	€ 2,75
Decafé	€ 2,75	Wiener melange	€ 3,25
Cappuccino	€ 3,00	Warme chocomelk	€ 2,75
Decappuccino	€ 3,00	Warme chocomelk met slagroom	€ 3,00
Koffie verkeerd	€ 3,00	Thee	€ 2,50
Latte macchiato	€ 3,50	Verse munt thee	€ 2,75
Espresso	€ 2,75	Verse gember thee	€ 2,75
Dubbele espresso	€ 3,25	Lands coffee	€ 7,50
Espresso macchiato	€ 3,25	Irish, Italian, French en Spanish	

Frisdranken

Cola, cola zero, sinas, 7-up, rivella, € 2,75
cassis, tonic, bitter lemon,
ginger ale, ice tea, ice tea green,
chocomelk, fristi, tomatensap,
appelsap, sinaasappelsap

Verse Jus d' Orange € 3,75

Fruit Smoothie € 5,50

Volle melk € 1,75

Tafelwater blauw en rood 0,3 liter € 2,75

Tafelwater blauw en rood 0,7 liter € 5,25

Bieren

Warsteiner van de tap.	€ 3,00	Warsteiner malt	€ 3,50
Speciaal bier (seizoensgebonden)	€ 4,25	Rädler 0,0	€ 3,50
Pater Linus Blond van de tap	€ 4,00		

Lekkers voor bij de koffie

Appelkanjer € 3,50

Appelkanjer met slagroom € 3,75

Gebak van de dag € 3,50

Voor bij de borrel

Gemengde warme borrelhapjes 12 st. € 8,50

Vlammetjes 12 st. € 8,50

Groente loempia's 12 st. € 8,50

Oesterzwam kroketjes 12 st. € 9,50

Kaas en Worst plankje € 9,50

Brood met tapenades 2 pers. € 5,75

Minigolf

18 holes minigolf.

Volwassenen en kinderen vanaf 10 jaar € 7,50 kinderen tot 10 jaar € 5,25

Bij arrangementen met meer dan 10 personen, kunt u gratis gebruik maken van de minigolf.

Reserveren

Welkom in ons Veluws Eethuis Wissel, voor een bezoek met familie, vrienden en collega's. Reserveren is niet verplicht, maar uiteraard wel wenselijk. Wij willen u bij drukte natuurlijk niet teleurstellen!

Via onze website kunt u heel gemakkelijk uw lunch of diner reserveren.

www.veluwseethuis.nl

Telefonisch kan ook, 0578-629657

Of per email, info@veluwseethuis.nl

Openingstijden,

Dinsdag t/m zondag vanaf 10.00

Lunch van 12.00 tot 16:00

Diner van 17.00 tot 22.30

Veluws eethuis wissel

Ericaweg 2

8162 PR Wissel