



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

Wij gebruiken als basis verse kruiden.

Naast onze heerlijke 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-Radio 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 Streekgerechten 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 aanbevelen!

**Jan de Hoop
&
Coen Lievaart**



Veluws Eethuis is toegetreten 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 wolwarken. Van dit varken hebben wij overheerlijke ham soorten en diverse worst, de wangen zijn heerlijk om een draadjeshvlees van te stoven.

Kom het op woensdagavond beleven vanaf 18.00 uur
€ 27.50 p.p.

Outdoor Cooking

De OFYR is een functioneel kunstwerk ontworpen om het buitenleven te verrijken met schoonheid, warmte, vriendschap en eten.

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.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

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 uur.

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

De hertogin besloot dan ook om naast de traditionele kop thee, die rond 16.00 uur 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

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Lekkers voor bij de koffie

Appelkanjer €4.00



Appelkanjer met slagroom € 4.25



Seizoensgebak € 4.00



Voor bij de borrel

Bitterballen 10st. € 8.50



Vlammetjes 10st. € 9.00

Groente Loempia's 10st. € 8.50



Kaas en Worst plankje € 9.50



Brood met Tapenades

per persoon € 3.50



Heeft u een allergie? Meld het ons

Lunchkaart

Soepen

€ 6.95

Bouillabaisse (vissoep)

Diverse verse vissoorten



Uiensoep en croûte

Soep van veluwse verse uien, uit de Epische Akkers



Glutenvrij is uiteraard ook mogelijk.

Warme Lunch

Broodje Huisgemaakte Kroketten € 14.25

Rundvlees



Frites € 7.25

Frikandel, kroket of kaassouffle.



Kipsate met Frites € 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, honingtomaatjes en pesto.



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Koude lunch met brood

€ 13.95

Gerookte Zalm

Salade, quinoa en een kruiden mayonaise.



Zeer Oude Kaas

Tomatensalsa.



Avocado

Roomkaas, rucola en noten.



Bresaola (gerookte runderham)

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



Gerookte Kip

Walnoten, bieslook, gegrilde garnituur en een mango mayonaise.



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Maaltijd Salades

€ 14.95

Quinoa salade

Bospaddenstoelen, noten en honingtomaatjes.

Quinoa is een vezelrijk en koolhydraatarme graansoort, die bijzonder goed is voor onze organen. Bevat veel eiwitten en gezonde aminozuren, bospaddenstoelen zijn goed voor onze darm flora en fauna.



Zalm salade

Noten, feta en een verse pesto-saus.

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

Dille bevat veel mineralen, calcium, ijzer en mangaan.



Witlof salade

Noten, honingtomaatjes, rozijnen en geitenkaas.

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



Veluwse salade

Blauwe schimmelkaas en noten.

Schimmelkaas is rijk aan calcium, wat erg goed is voor uw botten.



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Warme lunch met brood

€ 14.25

Eggs benedict

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



Eggs royale + € 2.50

Zalm, ham, bacon, gebakken spinazie, verse hollandaise saus en een gepocheerd ei



Pastrami van de grill

Koolsalade, gele rozijnen, quinoa en een limoen mayonaise



Kalfsucade

Buikspek, sperziebonen, ei, spitskool en diverse noten



Gegrilde kip

Worteltjes, spinazie en een mango mayonaise



Pulled makreel

Salade, honingtomaatjes, diverse kruiden en een spinazie mayonaise



Brie

Gebakken spinazie en gegrilde bospaddenstoelen



Lekkere lunch € 18.50

Dagsoep,

broodje met een huisgemaakte kroket,

broodje met bresaola,

broodje met brie, walnoten en honing,

en een kleine loempia met chilisaus.



Heeft u een allergie? Meld het ons!

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 duurzaam en kwalitatief goede producten te verbouwen, met alleen natuurlijke voedingsstoffen, zodat ook de natuurlijk 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 melkzuur bacteriën en natuurlijke gisten, zelf hun werk, "spontante 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, vitamines 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 van een gelijkmatige bloedsuikerspiegel.
- Het is gezonder, door de lange fermentatie en rijpsproces worden de gluten voorverteerd, 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 € 42.50

4 gangen keuzemenu € 47.50

Soepen

€ 6.95

Bouillabaisse (vissoep)

Diverse vissoorten.



Uiensoep en Croûte

Soep van veluwse verse uien uit de Epische Akkers.



Glutenvrij is uiteraard ook mogelijk.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Voorgerechten

€ 12.95

Gerookte Noordzee Makreel

Met gamba's en een spinaziecrème.



Gestoofde Kalfswang

Met coquille, en een zoetzure wortel op pastinaakpuree.



Geglazuurde Eendenborst

Met kersen balsamic.



Mousse van Rode Biet

Met geitenkaas, en gegrilde maiskippendij.



Tartaar van Veluws Rund

Met een oude kaas bitterbal.



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Hoofdgerechten

€ 26.95

Verse Parelhoen

Met kastanjechampignons, en een truffeldressing.

Wangen van Mangalica varken

Met een grote gamba.



SCHAALDEREN

Steak van M.R.IJ (Maas-Rijn-Ijsselvee) Rund

Met Veluwe blauweschimmel kaassaus.



MELK

Verse Snoekbaars

Met spinazie dille saus.



MOSTERD

VIS

Huisgerookte Zalmoot

Op lage temperatuur gerookt en gegaard,
met een verse kruidensaus.



VIS

MOSTERD

Weekhoofdgerecht

€ 25.95

Seizoensgebonden.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Vegetarisch

Soep € 6.95

Uiensoep en Croûte

Soep van Veluwse verse uien uit de Epische Akkers.



Glutenvrij is uiteraard ook mogelijk.

Voorgerechten € 12.95

Oude Kaas Krokettjes

Met rucola en een mosterd-dille crème.



Tartaar van Quinoa

Met geconfijte bospaddenstoelen.



Hoofdgerechten € 25.95

Spinaziepasta

Met bospaddenstoelen en een saus van blauwe schimmelkaas.



Canelle van Rode Biet

Met een compositie van verse noten.



Heeft u een allergie? Meld het ons!

Dessert

€ 10.95

Krokant Taartje

Met vanille-ijs en rood fruit.



Chocolade Brownie

Met geroosterde biet en chocosaus.



Kersensoep

Met amandelyoghurt en geroosterde sinaasappel.



Bavarois Taartje

Met rood fruit en een frambozensaus.



Cremè Brûlée

met macarons en banaan caramel.



Kaasplankje

3 veluwse kaassoorten en een glaasje rode port.



Dessertwijn

Real Tesero PX Pedro Ximénez

Jérez-Spanje

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

Glas € 7.00

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Wijnen



Wit

Hauts du Canalet Vieilles Vignes

Languedoc - Frankrijk

Een toegankelijke blend van Vermentino en Chardonnay druiven.

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 en 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

Penedes - 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 en fruitige rode wijn is gemaakt van Cabernet Sauvignon,
Grenache en Cinsault druiven.

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 Centraal Chili

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 wijboer, 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 € 2.95	Ristretto € 2.95
Decafé € 2.95	Wiener melange € 3.45
Cappuccino € 3.25	Warme chocomelk € 2.95
Decafé cappuccino € 3.25	Warme chocomelk met slagroom € 3.25
Koffie verkeerd € 3.25	Thee € 2.75
Latte macchiato € 3.75	Verse munt thee € 2.95
Espresso € 2.95	Verse gember thee € 2.95
Dubbele Espresso € 3.45	Lands coffee € 7.50
Espresso macchiato € 3.45	Irish (whisky), Italian (amaretto), French (grand marnier), en spanish (licor 43)

Frisdranken

Cola, cola zero, sinas, rivella, cassis, tonic, bitter lemon,
ginger ale, ice tea, ice tea green, chocomelk, fristi,
tomatensap, appelsap, sinaasappelsap
€ 2.95

Verse Jus d' Orange € 4.00
Fruit smoothie € 5.50
Volle melk € 2.00
Karnemelk € 2.00
Tafelwater blauw en rood 0.3 liter € 2.95
Tafelwater blauw en rood 0.7 liter € 5.75

Bieren

Warsteiner van de tap € 3.00
Pater Linus Blond van de tap € 4.00
Warsteiner 0.0% € 3.50
Radler 0.0% € 3.50



Epe Bier Collectief € 5.75

Duuster wit

(Dunkel weizen) 6.4% alc.

Oranjekoperkleurig en licht troebel.
Frisse geur met tonen van citrus en koriander.
Vol van smaak, aromatisch en een zachte afdronk.

Veluws Vuur

(Russian Imperial Stout) 11.6% alc.

Krachtig, donker en vol.
Met tonen van vanille en hout.

ZZZoef

(Gemberbier met Thais limoenblad) 4% alc.

Zacht, fris en prikkelend. Geur en smaak van verse gember,
gecombineerd met tonen van limoenblad en citrus.
Een fijne hopbitter met een lange frisse afdronk.

Midas

(5-granen Tripel) 9% alc.

Goudkleur, smaakvol en elegant speciaal bier met tonen van noten en citrus,
en een romige kruidige smaak met pit

Minigolf

Bij arrangementen vanaf 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

0578-629657

info@veluwseethuis.nl

Openingstijden

Dinsdag t/m zondag vanaf 10.00 uur.

Lunch van 12.00 tot 16.00 uur.

Diner van 17.00 tot 22.00 uur.

Veluws eethuis Wissel

Ericaweg 2

8162 PR Wissel