



*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 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 of 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-Toque onderscheidt zich van de hedendaagse voedsel en drankensector door vooral gebruik te maken van natuurlijke grondstoffen.*

*Leden van de 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 worsten, van de wangen wordt heerlijk stoofvlees gemaakt.*

*Kom het op woensdagavond beleven vanaf 18.00 uur.  
€ 29.50 p.p.*

# *Outdoor Cooking*

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

*Hij 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.*

# *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 'spontane fermentatie' met een mooi woord omschreven.*

*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 liefde.*

*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, vitamine 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 glucemische 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 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 gistbrood.*

# *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 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 samen brengt in een sociaal-maatschappij omgeving.*

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

# *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*

€ 24.95

*Luxe high tea incl. glas prosecco*

€ 27.95

*High wine / High beer*

€ 27.95

# ***Lunchkaart***

## ***Soepen***

**€ 7.95**

### ***Lente-ui en prei***

*Prei bevat veel vezels en voedingsstoffen, het bevat weinig calorieën. Lente-ui bevat veel vitaminen, waaronder vitamine K dit is van groot belang voor de bloedstolling en onderhoud voor sterke botten.*

### ***Paprikasoep***

*Paprika's leveren veel vitamines en zijn een goede bron van het mineraal kalium. Dit helpt om je hart en bloedvaten in perfecte conditie te houden.*

## ***Warme lunch***

### ***Broodje huisgemaakte kroketten € 14.25***

*Rundvlees*

### ***Frites € 7.25***

*Frikandel, kroket of kaassouffle*

### ***Kipsaté 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 broodjes***

**€ 13.95**

## ***Gerookte zalm***

*Met quinoa en een kruiden mayo*

## ***Schwarzwalderham***

*Met noten en een mosterd saus*

## ***Kalkoen***

*Met gepekeld ei en ansjovissaus*

## ***Koffiekaas***

*Met een chutney van framboos*

## ***Brie***

*Met spinazie, bospaddenstoelen en een vijgenjam*

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

## ***Warme lunch broodjes***

**€ 14.25**

### ***Eggs Benedict of Eggs Royale ( zalm ) + € 2.50***

*Ham, spek, spinazie, gepocheerd ei en een mango mayonaise*

### ***Geroosterd varken***

*Met een mosterd saus*

### ***Hete stoofkip***

*Met gebakken taugé*

### ***Warm gerookte makreel***

*Met spinazie, walnoten en een crème van dille-tijm*

### ***Bospaddenstoelenschotel***

*Met feta en honing*

## ***Lekkere Lunch € 18.50***

*Dagsoep,*

*broodje met een huisgemaakte kroket,*

*broodje met Schwarzwaldersham met gebakken noten en een mosterd saus,*

*broodje met brie, walnoten en honing*

*en een kleine loempia met chilisaus*

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

## ***Salades***

**€ 15.95**

### ***Zalm***

***Noten, feta en een dille saus***

*Zalm bevat veel omega-3 vetzuren die goed zijn voor je hart en voor je hersenen, ook is zalm rijk aan vitamine D dit is belangrijk voor sterke botten.*

### ***Kip***

***Ananas, walnoten en een honing mosterd saus***

*In kip zitten enorm veel vitamines, mineralen en eiwitten, ook bevat het geen koolhydraten.*

### ***Couscous***

***Abrikozen, feta en rozijnen***

*Couscous is rijk aan koolhydraten, die zijn belangrijk voor de energiebron van ons lichaam. Ook bevat couscous vezels, vitamines en mineralen.*

*De salades worden geserveerd met een broodje*

## ***Dinerkaart***

*3 gangen € 47.50*

*4 gangen € 52.50*

*U mag zelf de keuze maken uit onze kaart voor een  
voor - hoofd en nagerecht.*

## ***Soepen***

*€ 7.95*

### ***Lente-ui en prei***

*Prei bevat veel vezels en voedingsstoffen, het bevat weinig calorieën. Lente-ui bevat veel vitaminen, waaronder vitamine K dit is van groot belang voor de bloedstolling en onderhoud voor sterke botten.*

### ***Paprikasoep***

*Paprika's leveren veel vitamines en zijn een goede bron van het mineraal kalium. Dit helpt om je hart en bloedvaten in perfecte conditie te houden.*

## ***Salade***

*€ 19.95*

### ***Biefstukpuntjes***

*Met taugé, bospaddenstoelen, feta en een paprika saus.*

*Dit word geserveerd met een broodje*

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

## ***Voorgerechten***

**€ 12.95**

### ***Biefstuk tartaar op traditionele wijze met een asperge kroket***

*Rundvlees bevat veel vetzuren waaronder omega-3, ook de smaak essentie is veel beter van gras gevoed vee. Het vlees bevat van nature eiwit en vet en geen koolhydraten.*

### ***Gerookte gegrilde makreel met verse erwten en geitenkaas en viskuit***

*Makreel is een hele vette vis en bevat veel omega-3 vetzuren. Deze vetzuren zijn gezond voor hart, hersenen en ogen.*

### ***Eendenborstfilet op verse appelcompote met balsamico azijn***

*Eend bevat veel eiwitten en is rijk aan aminozuren en vitamines, dit is goed voor onze darm flora en fauna.*

### ***Mouse van beenham met mosterd en dragon op uitjes en augurkjes met geroosterd streekbrood***

*Onze beenham is afkomstig van het Veluws landvarken, bevat veel vitamine B en is puur van smaak.*

### ***Gestoofde kabeljauw met dille-limoen topping en viskuit***

*Kabeljauw is rijk aan diverse vitamines en mineralen, waaronder foliumzuur dit is nodig voor de aanmaak van rode en witte bloedcellen.*

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

## ***Hoofdgerechten***

€ 28.95

### ***Gestoofde wangen van Mangalica varken met een op eiken gerookte ham***

*Het Mangalica varken is een wolvarken afkomstig uit Hongarije. Het vlees behoort tot de smaakvolste varkensvleessoorten ter wereld. Het bevat onverzadigde vetzuren en een hoog gehalte omega-3.*

### ***Biefstuk van MRIJ ( Maas-Rijn-IJssel vee rund) met sjalotten-rode wijn saus***

*Rundvlees bevat veel vetzuren waaronder omega-3, ook de smaak essentie is veel beter van gras gevoed vee. Het vlees bevat van nature eiwit en vet en geen koolhydraten.*

### ***Gebakken kabeljauw met een venkel-limoen mayo***

*Kabeljauw is rijk aan diverse vitamines en mineralen, waaronder foliumzuur dit is nodig voor de aanmaak van rode en witte bloedcellen.*

### ***Huisgerookte zalmoot met een verse basilicum saus***

*Zalm bevat veel omega-3 vetzuren die goed zijn voor je hart en voor je hersenen, ook is zalm rijk aan vitamine D dit is belangrijk voor sterke botten.*

### ***Gekonfijte maïskip met een spinazie crème en gekaramelliseerde worteltjes***

*In maïskip zitten enorm veel vitamines, mineralen en eiwitten, ook bevat het geen koolhydraten.*

## ***Weekhoofdgerecht***

€26.95

*Onze gerechten worden geserveerd met diverse warme groenten, en een gekaramelliseerde bosvruchten compote op basis van honing.*

***Portie frites € 2.75***

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

## ***Vegetarisch***

### ***Soepen***

**€ 7.95**

#### ***Lente-ui en prei***

*Prei bevat veel vezels en voedingsstoffen, het bevat weinig calorieën. Lente-ui bevat veel vitamines, waaronder vitamine K dit is van groot belang voor de bloedstolling en onderhoud voor sterke botten.*

#### ***Paprikasoep***

*Paprika's leveren veel vitamine en zijn een goede bron van het mineraal kalium. Dit helpt om je hart en bloedvaten in perfecte conditie te houden.*

### ***Voorgerechten***

**€ 12.95**

#### ***Tartaar van bospaddenstoelen***

*Met hazelnoten*

#### ***Carpaccio van rode biet***

*Met pistache en feta*

### ***Hoofdgerechten***

**€ 26.95**

#### ***Saffraan risotto***

*Met cantharellen*

#### ***Hartig taartje***

*Spinazie en roquefort*

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

## ***Nagerechten***

**€ 10.95**

### ***Gestooftde aardbeien***

*Met filodeeg en passievruchtenijs.*

### ***Getrancheerde stoofpeer***

*Met tijm crumble.*

### ***Lente biscuit***

*Met limoen kwark, basilicum en citroen ijs*

### ***Kaasplankje met een glaasje rode port***

*3 kaasjes van de Veluwe*

### ***Limoentaartje***

*Met een kersen crème*

### ***Dessertwijn***

*Real Tesero PX Pedro Ximenez*

*Jerez-Spanje*

*Een vol zoete dessertwijn gemaakt van gedroogde Pedro Ximenez druiven.*

*Glas € 7.00*

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*



## ***Lekkers voor bij de koffie***

*Appeltaart € 4.25*

*met slagroom + €0.25*

*Dag gebak € 4.25*

## ***Voor bij de borrel***

*Bitterballen 10 st. 8.50*

*Gemengde hapjes € 10 st. 8.50*

*Oesterzwam kroketjes 8 st. € 8.50*

*Kaas of worst plankje € 9.50*

*Brood met tapenades*

*Per persoon € 3.50*

## **Warme dranken**

<i>Koffie € 2.95</i>	<i>Ristretto € 2.95</i>
<i>Decafé € 2.95</i>	<i>Wiener melange € 3.45</i>
<i>Cappuccino € 3.25</i>	<i>Warme chocomelk € 2.95</i>
<i>Decafé cappuccino € 3.25</i>	<i>Warme chocomelk met slagroom € 3.25</i>
<i>Koffie verkeerd € 3.25</i>	<i>Thee € 2.75</i>
<i>Latte macchiato € 3.75</i>	<i>Verse gember thee € 2.95</i>
<i>Espresso € 2.95</i>	<i>Verse munt thee € 2.95</i>
<i>Dubbele espresso € 3.45</i>	<i>Lands coffee € 7.50</i>
<i>Espresso macchiato € 3.45</i>	<i>IJskoffie (vanille ijs) met karamel € 7.50</i>

## **Frisdranken**

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

*Verse Jus d 'Orange € 4.00*

*Fruit smoothie € 5.50*

*Volle melk € 2.00*

*Tafelwater blauw of rood 0.3 liter € 2.95*

*Tafelwater blauw of 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*

# **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***

*Coten de Duras – Frankrijk*

*Een frisse fruitige wijn gemaakt van Sauvignon Blanc druif, met veel citrustinen 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***

*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 Carmenere***

*Valle Centrall Chilli*

*Een kruidige ronde wijn met veel rijp fruit in het aroma. Gemaakt van de Carmenere 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*

## ***Cocktails***

**€ 9.50**

### ***Raspberry Mojito***

*Witte rum, frambozen, limoen en munt*

### ***Roze Gin Tonic***

*Gin, tonic, munt en frambozen*

### ***Aperol Spritz***

*Aperol en prosecco*

## ***Mocktails***

**€ 7.50**

### ***Summer Sunrise***

*Verse Jus d 'Orange en grenadine siroop*

### ***Mango creation***

*Mango siroop en tonic*

*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 een reservering maken.*

[www.veluwseethuis.nl](http://www.veluwseethuis.nl)

0578-629657

[info@veluwseethuis.nl](mailto:info@veluwseethuis.nl)

***openingstijden,***

*dinsdag t/m zondag vanaf 10.00 uur*

*Lunch van 12.00 uur tot 16.00 uur*

*Diner van 17.00 uur tot 22.00 uur*

*Veluws Eethuis Wissel*

*Ericaweg 2*

*8162 PR Wissel*