

A la Carte

Voor

TOMAAT	€ 22,-
MAKREEL	€ 25,-
GANZENLEVER	€ 28,-
LANGOUSTINE / LANGOUSTINE XXL	€ 27,- / € 45,-

Tussen

ZWEZERIK	€ 28,-
WAT DE ZEE ONS BIEDT	€ 25,-
COQUILLE	€ 26,-
KNOLSELDERIJ	€ 25,-

Hoofd

TARBOT	€ 48,-
MOESTUIN	€ 29,-
KEMPER LANDHOEN	€ 38,-
REGIONAAL RUND	€ 42,-

Na

KAASWAGEN	€ 22,-
MISO	€ 15,-

Welkom!

Welkom bij Huisje James, wat fijn dat u er bent!

Met veel liefde en passie voor mooie producten heeft chef Laurens Samsen deze kaart voor u samengesteld. Hij laat zich inspireren door de Veluwe, het wild, onze eigen moestuin, maar bovenal door de mooie producten welke het jaargetijde op dat moment biedt.

Wij wensen u een bijzondere avond. Herinneringen maken en genieten van elkaars gezelschap, een avond uit!

Namens alle collega's van Huisje James

*Kiest u voor de à la carte gerechten, dat is mogelijk per tafel

*Tafelwaters onbeperkt €3.75 p.p. plat en /of bruisend

*Wij geven u graag allergenen informatie, vraag één van onze gastvrouwen of gastheer

Vegetarisch Menu

Amuses

TACO

TOMAAT

BRIOCHE

Menu

TOMAAT

Tijgermelk - Gerookte Yoghurt - Tandoori Masala

KNOLSELDERIJ

Daslook - Knoflook - Kappertjes

PREI

Ponzu - 64°C Dooier

GROENE KRUIDEN RAVIOLI*

Groene curry - Tuinbonen - Jalapeño

ASPERGE

Bonenkruid - Morille - Doperwt

MOESTUIN

Wat het seizoen ons biedt

MISO

Peer - Zuring - Meringue

MENU 6 GANGEN | € 89,-

* TOESLAG 7^E GANG | €10,-

Seizoensmenu

Amuses

TACO

ANSJOVIS

BRIOCHE

Menu

MAKREEL

Tijgermelk - Honingtomaat - Tandoori Masala

KNOLSELDERIJ

Daslook - Knoflook - Kappertjes

COQUILLE

Aardpeer - Prei - 64°C Dooier

WAT DE ZEE ONS GEEFT*

Groene curry - Tuinbonen - Jalapeño

KEMPER LANDHOEN

Lever - Asperge - Doperwt

REGIONAAL RUND

Olijf - Zuring - Asperge

MISO

Peer - Zuring - Meringue

MENU 6 GANGEN | € 89,-

* TOESLAG 7^E GANG | €10,-

Door ons aanbevolen supplement:

KAVIAAR | € 22,-

* Tafelwaters onbeperkt | €3.75 p.p. plat en /of bruisend

* Wij geven u graag allergenen informatie, vraag één van onze gastvrouwen of gastheer