

A la Carte

Voor

GROENE KRUIDEN	€ 22,-
COQUILLE	€ 25,-
GANZENLEVER	€ 28,-

Tussen

PASTINAAK	€ 28,-
WAT DE ZEE ONS GEEFT	€ 25,-
KALFSWANG	€ 27,-
ZWEZERIK	€ 26,-

Hoofd

MOESTUIN	€ 29,-
TARBOT	€ 48,-
DUIF	€ 38,-
HERT	€ 42,-

Na

KAASWAGEN	€ 22,-
CACAO	€ 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

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

Vegetarisch Menu

Amuses

KOOLRAAP & KRUIDEN

RODE BIET

ONION BHAJI

Menu

GROENE KRUIDEN

Rettich - Karnemelk - Kaffirblad

PASTINAAK

Vadouvan - Remeker - Eidooier

AUBERGINE*

Kikkererwten - Paprika - Baharat

VENKEL

Dragon - Steranijs - Rammenas

POMPOEN

Koffie - Dennennaalden - Grapefruit

MOESTUIN

Wat het seizoen ons biedt

CACAO

Met Oosterse toon

MENU 6 GANGEN | € 94,-

* TOESLAG 7^E GANG | €10,-

Seizoensmenu

Amuses

PALING

RODE BIET

TRUFFEL

Menu

COQUILLE

Rettich - Karnemelk - Kaffirblad

PASTINAAK

Vadouvan - Remeker - Eidooier

WAT DE ZEE ONS GEEFT*

Kikkererwten - Paprika - Baharat

KALFSWANG

Foi Royal - Ui - Rammenas

DUIF

Koffie - Dennennaalden - Pompoen

HERT

Schorseneer - Mosterdzaad - Pure Chocolade

CACAO

Met Oosterse toon

MENU 6 GANGEN | € 94,-

* TOESLAG 7^E GANG | €10,-

Door ons aanbevolen supplement:

KAVIAAR | € 22,-

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