

# A la Carte

## Voor

KOMKOMMER	€ 22,-
HAMACHI	€ 25,-
GANZENLEVER	€ 28,-

## Tussen

KNOLSELDERIJ	€ 25,-
VIS VAN HET SEIZOEN	€ 28,-
KALFSWANG	€ 27,-
ZWEZERIK	€ 31,-

## Hoofd

MOESTUIN	€ 29,-
TARBOT	€ 48,-
DUIF	€ 38,-
DRY AGED LENDE	€ 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

GRANNY SMITH

RODE BIET

ONION BHAJI

## Menu

KOMKOMMER

Kombucha - Witte druif - Jasmijn

PREI\*

Nederlandse zeewieren - Groene kool - Limoen

KNOLSELDERIJ

Gerookte knoflook - Kappertjes - Wildpluk

MORILLE

Daslook - Selderij - Macadamia

VENKEL

Dragon - Steranijs - Rammenas

VAN OOGST TOT BORD

Vers geoogst, puur geserveerd

CACAO

Met Oosterse toon

6-GANGEN MENU | € 99,-

7-GANGEN MENU | €109,-

3-GANGEN LUNCH €69,-

4-GANGEN LUNCH €79,-

# Seizoensmenu

## Amuses

ZEEBAARS

RODE BIET

CHORIZO

## Menu

HAMACHI

Kombucha - Witte druif - Jasmijn

VIS VAN HET SEIZOEN\*

Sambaizu - Nederlandse zeewieren - Groene kool

KNOLSELDERIJ

Gerookte knoflook - Kappertjes - Wildpluk

DUIF

Daslook - Morille - Selderij

KALFSWANG

Foie Royal - Ui - Rammenas

DRY AGED LENDE

Rode Curry - Witlof - Lente-ui

CACAO

Met Oosterse toon

6-GANGEN MENU | € 99,-

7-GANGEN MENU | €109,-

3-GANGEN LUNCH €69,-

4-GANGEN LUNCH €79,-

Door ons aanbevolen supplement:

KAVIAAR | € 22,-

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