

A la Carte

Voor

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

Tussen

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

Hoofd

MOESTUIN	€ 29,-
WAT DE ZEE ONS GEEFT	€ 48,-
SARDINE	€ 38,-
DRY AGED LENDE	€ 42,-

Na

KAASWAGEN	€ 22,-
KERS	€ 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 - Dragon - Jasmijn

PREI*

Nederlandse zeewieren - Groene kool - Limoen

HERFST CHAWANMUSHI

Shokupan - Paddenstoel - Pompoen

TOMAAAT

Citroen - Dille - Belper Knolle

VENKEL

Dragon - Steranijs - Rammenas

VAN OOGST TOT BORD

Vers geoogst, puur geserveerd

KERS

Witte chocolade - Roos - Framboos

6-GANGEN MENU | € 109,-

7-GANGEN MENU | €119,-

3-GANGEN LUNCH €69,-

4-GANGEN LUNCH €79,-

Seizoensmenu

Amuses

ZEEBAARS

RODE BIET

CHORIZO

Menu

HAMACHI

Kombucha - Dragon - Jasmijn

VIS VAN HET SEIZOEN*

Sambaizu - Nederlandse zeewieren - Groene kool

HERFST CHAWANMUSHI

Shokupan - Paddenstoel - Pompoen

SARDINE

Livar ham - Citroen - Dille

KALFSWANG

Foie Royal - Ui - Rammenas

DRY AGED LENDE

Rode Curry - Witlof - Lente-ui

KERS

Witte chocolade - Roos - Framboos

6-GANGEN MENU | € 109,-

7-GANGEN MENU | €119,-

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