



RESTAURANT

Villa Velperweg serveert verfijnde gerechten uit de Franse keuken.

Deze zijn stuk voor stuk met veel zorg en passie bereid uit dagverse producten van het seizoen en worden geflankeerd door een voortreffelijke wijnkaart.

Naast onze wijnkaart schenken wij u ook 22 wijnen per glas.

Voor de juiste wijn spijs combinatie vraag ons personeel.

PRIVATE DINING

Niet gestoord en in alle rust met uw eigen gezelschap besloten dineren?

Villa Velperweg biedt hiervoor, de zojuist gerenoveerde, private dining rooms in een authentieke en stijlvolle ambiance.

Geschikt voor gelegenheden als een vergadering met diner, jubileumdiner of verjaardagsdiner.

Ook in private rooms ontzorgen wij u met een heerlijk diner met bijpassende wijn.

4 gangen (voor-tussen-hoofd-dessert) € 39,50

5 gangen (voor-soep-tussen-hoofd-dessert) € 46,50

6 gangen (voor-soep-tussen-hoofd-kaas-dessert) € 55,50

HEERLIJK OM MEE TE BEGINNEN

ARNHEMSE BROODPLANK (2 PERSOONS)

Vers afgebakken broodbol met diverse huisgemaakte tapenades en aioli € 7,50

CHARCUTERIE DELUXE

Diverse dungsnedes Mediterraanse ham en worstsoorten (per 2 personen) € 15,50

VOORGERECHTEN

GEPEKELDE WILDE ZALM (Matroesjka)

Met gemarineerde asperges, vadouvan mayonaise

€ 14,50

HUISGEMAAKTE STEAKTARTAAR

Met dungsnesden Pata Negra en truffelmayonaise

€ 15,50

CARPACCIO CLASSIC

Rucola, zongedroogde tomaat, Parmezaan, pijnboompitten, truffelolie
Cherry tomaatjes en lente-ui

€ 14,50

DAGVERSE OESTERS , No 2 ;

Met rijstazijn en fijngesnipperde rode ui en citroen

€ 3,75 p.st.

Of

OESTERS OP 3 WIJZE BEREID;

Rauw / gegratineerd / gebakken

€ 14,75

PERSIAN BEARII STEUR-KAVIAAR

Origineel 10 gram met bijlage en huisgemaakte Blini's per 2 pers.

€ 21,50 p.p.

AMUSE PLATEAU VILLA VELPERWEG

Een proeverij van koude en warme gerechtjes speciaal samengesteld
door onze chef-kok (te bestellen vanaf 2 personen)

€ 19,50 p.p.

TUSSENGERECHTEN & SOEPEN

BOUILLABAISSE MEDITERANÉ

Rijkelijk gevulde vissoep met dagverse schaal en schelpdieren

€ 12,50

GEBAKKEN EENDENLEVER

Met brioche brood en gebakken appel, afgeblust in calvados

€ 17,50

RISOTTO

Met gelei van melktruffel en schuim van Parmezaan

€ 13,50



HOOFDGERECHTEN

Bij de hoofdgerechten serveren wij friet van Polenta en warme crudités

VLEESGERECHTEN

TOURNEDOS VAN HET ECO-FIELD RUND

Lady 120 gram | Men 160 gram

€ 27,50 | € 31,50

Met gegrilde King boleet, en een saus van eekhoorntjesbrood

RISOTTO

Met een gelei van melktruffel en schuim van Parmezaan
van rode biet

€ 23,50

ECO FILEDS TOMAHAWK alleen voor 2 personen

€ 26,50 p.p.

Gebakken en van bot gesneden, getrancheerd, geserveerd met seizoengroente en
Verfijnde kalfsjus

VISGERECHTEN

ZEETONG 400/500 GRAM

In de roomboter gebakken met zilte groenten

€ 37,50

ZEEBAARSFILET

Met gebakken langoustine-staarten, crème van aardappel en voorjaarsgroenten

€ 24,50

HEILBOT

Met crème van knolselderij, tomaten antibiose

**Wanneer u vegetarisch wenst te dineren overleggen wij graag met u de voorkeur en gaat onze
keuken brigade speciaal voor u aan de slag.**

**Graag houden wij ook rekening met uw dieet en allergie wensen.
Onze chef-kok wenst u een smakelijk eten.**



DESSERT

FRAPPE LIMOCELLO PROSECCO

Traditioneel bereid € 9,00

CHOCOLADE

Chocolade – espresso taart met een crème van Amaretto en ijs van roodfruit € 8,00

ANANAS

Geserveerd met hangop van yoghurt en ijs van frambozen € 8,00

KAZEN

Selectie van 5 kazen met notenbrood en appelstroop € 13,50

Voor een glaasje port of dessertwijn, staan wij u graag ter advies.

SPECIALE KOFFIE

KOFFIE MET BONBONS SELCTIE

Koffie naar keuze € 4,95

KOFFIE MET HUISGEMAAKTE FRIANDISES

Koffie naar keuze € 7,95

ITALIAN COFFEE

Met Amaretto en gezoete room € 8,50

IRISH COFFEE

Met Ierse whisky en ongezoete room € 8,50