

Voor vlotte
service rekenen
wij enkel per
tafel af

MENUKAART

't VAERHÓES

Wo - Zo 11.30 u. - 21.00 u.

SUUPKES

Geserveerd met brood



SUUPKE VAN BOSPADDESTEUL | 7



Bospaddenstoelensoep | Gele boleten |
Oesterzwammen | Zwarte paddenstoelen

TOMATENSUUPKE | 7



Huisgemaakte tomatensoep | Room

DAAGSUUPKE | *Dagprij*

Vraag onze bediening naar de soep van het moment

BROEËD MET SMAERSELS | 6



Brood met diverse dips & smeersels voor 2 personen

VEURGERECHTE

STEYLER PLENKSKE | 9,50 p.p

Gemarineerde olijven | wit- & bruin brood |
Brooddip | Nootjesmix

GERNALE | 15,-

Gewokte gamba's | Slamix | Chili-Garlic Woksaus

GEITEKIEËS BRÛLÉE | 13,-

Warme geitenkaas met gebrande suiker | Slamix |
Notenmix | Honing

CARPACCIO | 14,-

Rundercarpaccio (80gr.) | Italiaanse kaas | Pittenmix |
Zongedroogde Tomaten | Truffelmayo

GERUIKTE ZALM | 14,-

Gerookte zalm | Kappertjes | Slamix | Mosterd-dille saus

SALADES

Geserveerd met brood



SALADE 't VAERHÓES | 19.5

Slamix | Kippendij | Spekjes | Champignons |
Bosui | Truffelmayo

Ook in vegetarische variant

SALADE CARPACCIO | 19.5

Slamix | Carpaccio (100gr.) | Italiaanse kaas |
Pittenmix | Zongedroogde Tomaten | Truffelmayo

SALADE GEITEKIEËS | 18



Slamix | Warme Geitenkaas | Notenmix |
Rode ui | Honing

MOSSELE | DAAGPRIJS

MOSSELE OP FRANSE WIEZE

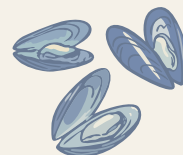
Verse Zeeuwse mosselen | Witte wijn | Prei |
Witte ui | Knolselderij | Room | Friet en mayonaise

Biertip: Venloosch wit

MOSSELE OP BELGSE WIEZE

Verse Zeeuwse mosselen | Blond bier | Prei |
Witte ui | Knolselderij | Room | Friet en mayonaise

Biertip: Gouverneur Blond



Mosselfeitje?

Wist u dat de echte mosselliefhebber vooral tot en met december van mosselen geniet? In Zeeland worden de maanden van het mosselseizoen volop benut om te genieten van dit mooie streekproduct, dat op verschillende manieren wordt bereid. Na de mosselen maakt bij ons een andere Zeeuwse delicatessie weer haar opwachting: de oester. Zo blijven we het seizoen volgen en verrassen we u steeds opnieuw met mooie producten uit de Zeeuwse wateren.

Allergenen? Meld het aan ons!
Scan de QR-Code voor onze allergenlijst



Voor vlotte
service rekenen
wij alleen per
tafel af

MENUKAART

't VAERHÓES

Wo - Zo 11.30 u. - 21.00 u.

OOK
VEGA!

WERME GERECHTE



VARKENSHAAS | 23

Varkenshaas (180gr.) | Seizoensgroenten |
Saus naar keuze | Friet en mayonaise

Biertip: Gouverneur weizen

DUUVELKESVLEIS | 22.5

Stoofpotje op base van kip, champignons en ui |
Salade | Friet en mayonaise

Biertip: Gouverneur quadrupel

HEREFORD BIEFSTÖK | 28.5

Hereford kogelbiefstuk (180gr.) | Seizoensgroenten |
Saus naar keuze | Friet mayonaise

Biertip: Gouverneur tripel

Onze favoriet

NOORSE ZALMFILET | 26

Zalmfilet (180gr.) | Citroen-Botersaus |
Seizoensgroentes | Friet en mayonaise

Biertip: Lindeboom zonnig blond

VAERHÓES BEEF BURGER | 21

Rundvleesburger (200gr.) | briochebrood | Augurk |
Sla | Mayonaise | Tomaat | Rode ui | BBQ-saus |
Salade | Cheddarkaas | Friet en mayonaise

Biertip: Vedett I.P.A

BIJLAGES

PUNTZAK KLOOSTERFRIET | 4.5

Verse oerfriet geserveerd met mayonaise

SIDE SALAD | 4

Frisse salade met huisgemaakte dressing
en groentes

Peper-, Champignon- of satesaus | 3.5

SCHNITZELS

SCHNITZEL 't VAERHÓES | 23

Spekjes | Champignons | Bosui |
truffelmayonaise | Salade | Friet en mayonaise

Biertip: La trappe isid'or

SCHNITZEL MET SAUS | 21

Schnitzel (200gr.) | Seizoensgroentes |
Saus naar keuze | Friet en mayonaise

Biertip: La chouffe blonde

XXL SCHNITZEL | +3

Grote honger?

Upgrade je schnitzel naar een XXL! (250gr.)

Al onze schnitzels kunnen in XXL worden bestel

Roberts Kruidentuin

In het historische kloosterdorp Steyl ligt Roberts Kruidentuin, een bijzondere plek waar de liefde voor kruiden, natuur en vakmanschap samenkomen. Met zorg worden hier diverse kruiden en eetbare planten gekweekt, die hun weg vinden naar de keuken en zorgen voor pure, verfijnde smaken. Een mooie lokale samenwerking die de verbinding tussen Steyl, natuur en gastronomie versterkt.

Ós Verhaol

In het hart van het historische kloosterdorp Steyl, aan de oevers van de Maas, heet Brasserie 't Vaerhoes u van harte welkom. Een plek waar genieten, gezelligheid en de bekende Limburgse gastvrijheid al jarenlang centraal staan.

Vandaag de dag wordt 't Vaerhoes met trots gerund door de familie van den Heuvel. Eigenaar Ruud van den Heuvel bouwt samen met zijn zonen aan de toekomst van het familiebedrijf. Sjoerd zorgt als chef bediening voor een warm welkom en een gastvrije sfeer, terwijl Sietse als chef keuken dagelijks met verse ingrediënten en liefde voor het vak de mooiste gerechten bereidt.

Ós deure staon altied veur uch oape.

Veur 'n tas koffie met vlaai, 'n bourgondische lunch, 'n uitgebreid diner of gewoon 'n good glaas beer... ge ziet van harte welkom.

Allergenen? Meld het aan ons!
Scan de QR-Code voor onze allergenlijst

