

De Groeten uit de keuken

Al meer dan 150 jaar is ons industriële rijksmonument een uniek voorbeeld van hoe regionale producten een toegankelijke toevoeging zijn voor de inwoners van Meppel en daarbuiten.

In deze kaart presenteren wij met trots onze menukaart gebaseerd op lokale en duurzame producten.

In ons nieuwe concept verwelkomen wij u graag voor een culinaire avond, waarbij wij u in 4 gangen het beste uit de regio serveren. U kunt zelf een keuze maken uit de menukaart óf u laten verrassen door onze keukenbrigade.

Onze gastvrouwen en gastheren zorgen dat het u aan niets ontbreekt, want ook de consumpties zijn bij de prijs inbegrepen. Maakt u dus zorgeloos een keuze uit onze ruime biologische wijnsselectie of laat u verrassen door een heerlijke cocktail of alcoholvrije creatie.

Wij kijken er enorm naar uit u te mogen verwelkomen en een avond volledig in de watten te leggen!

Thijs & Stefan
Team Villa



Voorgerecht

Steak tartaar

van Nijeveens rund, klassiek met kappertjes en augurk

Vitello tonato,

dungesneden kalfsmuis van onze buren met schuim van tonijn en kappertjes

Wadmosselen

met knolselderij, groetes uit de Waddenzee

Gegrilde Knolselderij

met hangop, vadouvan en limoen

Oester Proeverij

3 verschillende bereidingen van oesters

Tussengerecht

Bisque van rivierkreeft

uit De Weerribben, citruss en venkel

Klassieke Franse uiensoep

met gratineerd kaasbroodje

Soep van eekhoorntjesbrood

met miso, soja en hazelnoot

Hoofdgerecht

Eendenborst

met paprikasaus en 5 spices

Diamanthaas

van Nijeveens rund met runderstoof en rode wijn saus

Gebakken schelvis

met polenta en Mediterrane saus

Cannelloni

met paddenstoelen en geitenkaas

Taetjes

Bramenfestival

met olie van basilicum en crumble van chocolade

Stoofpeer

met rijstepap, amandel en bloedsinaasappel

Brownie

met schuim van espresso, hazelnoten en peer

Koffie of thee

met huisgemaakte friandises

Villa koffie

met amandellikeur en room

Dranken kaart

Met liefde presenteren wij u hier een selectie van onze dranken. Duurzaamheid en kwaliteit staan ook hier centraal binnen de gehele villa. Wij schenken uitsluitend biologische Europese wijnen, biologisch en lokaal bier, en verrassende bio cocktails.

Onze cocktails worden bereid met huisgemaakte likeuren als basis, voor een unieke en pure smaakbeleving. Niet alledaags, maar wel toegankelijk. Onze kaart wisselt regelmatig, zodat wij kunnen blijven werken met eerlijke, seizoensgebonden en verantwoorde producten.

Open Wijnen

Bubbels

Cava (Penedes, SP.)

Wit

Sauvignon / Verdejo (La Mancha, SP.)

Trebbiano d'Abruzzo (Abruzzo, IT.)

Chardonnay (Languedoc, FR.)

Rosé

Cinsault / Grenache (Languedoc, FR.)

Rood

Tempranillo (La Mancha, SP.)

Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo, IT.)

Primitivo / Negreomaro (Puglia, IT.)

Bieren

Biologische van de tap

Gulpener pils BIO

Gulpener weizen BIO

Gulpener IPA BIO

Lokale trots

Maallust blond

Maallust trippel

Maallust dubbel

Maallust seizoensbier

Maallust wordt gebrouwen in het 'pauperparadijs' Veenhuizen. Op deze unieke experimentele gronden worden nu ambachtelijke bieren van topkwaliteit gebrouwen.

Biologisch alcohol vrij bier

Budels pils 0.0

Budels radler 0.0

Budels hopped IPA 0.0

Budels witte parel 0.0

Wijnen per fles

Bubbels

Pinot Noir (Champagne, FR.) +€40

Wit

Riesling (Pfalz, DUI.) +€15,00

Sauvignon Gris (Betuwe, NL.) +€15

Chardonnay (Chablis, FR.) +€25

Viognier (Camargue, FR.) +€15

Rosé

Cinsault / Grenache (Provence, FR.) +€25

Rood

Tempranillo Crianza (Rioja, SP.) +€15

Cabernet Franc (Betuwe, NL.) +€15

Syrah / Grenache (Rhône, FR.) +€15

Cabernet Sauv. (St. Emilion, FR.) +€40

Nero d'Avola (Sicilië IT) +€15

Villa Specials

Lemonades with love 0.0

Vierbloesem kruisbes
Roos framboos
Gember citroen
Bosbes lavendel

Villa's Cocktails

Gemaakt van onze huisgemaakte likeuren

Villa's amandel cocktail

Villa's bramen cocktail

Villa's peer & thee cocktail

Berkel gin & tonic

Lokale zachte gin met tonic en verschillende fruit soorten

Speciale koffië

Amelander, Spanish, French, Irish & Villa's
koffië met amandellikeur

Sterke Drink

+€5

Whiskey

*Frysker hynder,
Glennfich 12jr
en Jack Daniels*

Likeur

*Grand marnier, Likeur 43,
Kahlua en Nobeltje*

Cognac

Remi Martin VSOP en Hennessy VSOP

Jenever

Zuidom oude & jonge jenever

Port

Grahams port tawny 10 y aged

Zin in iets anders?
Wij maken graag uw
favoriete drankje!

