

DINERKAART VANAF 17.00 UUR

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio van het Maas-Rijn-IJssel rund 9,75
met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, gemengde slasoorten en geraspte oude Reypenaer

Taartje van rivierkreeft 10,95
met mango en cocktailsaus

Gevulde vijg 9,75
met geitenkaas, balsamico-stroop, omwikkeld met courgette

Zalmrolletjes 10,25
gevuld met avocadomousse, geserveerd met mierikswortelsaus

Eendencarpaccio 9,75
met shiitake en frambozensaus

Mousse van reepaté 9,75
op toast met vossenbessensaus

MAALTUIDSALADE KLEIN/GROOT

Salade vis 13,25 / 18,25
gebakken gamba's, gerookte zalm, rivierkreeft, frisse sla soorten, kappertjes, tomaat, ei, wasabi chips en kruiden-vinaigrette

Salade geitenkaas 11,95 / 16,25
frisse slasoorten met appel, walnoten, honing en warme geitenkaas

Salade carpaccio 11,95 / 16,25
frisse slasoorten met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en geraspte oude Reypenaer

HOOFDGERECHTEN

Gekonfijte eendenbout 19,95
op zuurkool met gecarameliseerde appel

Wildzwijnspies 18,95
met jachtsaus

Houthakkerschnitzel 18,50
met achterham, prei, champignons en geraspte kaas

Schnitzel 16,75
naturel of met saus naar keuze: pepersaus, champignonsaus of jachtsaus

Hele dorade 19,50
met bosui, sjalot en sojasaus

Hertenjachtschotel 18,95

Vegetarische lasagna 16,95
met aubergine, courgette, mozzarella, pecorino en tomatensaus

Tournedos 27,95
met pepersaus

Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met dag groenten, salade, aardappelen van de dag, frites en fritessaus

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Tomatensoep 5,75
met basilicumroom

Uiensoep 5,75
met een kaasstengel

Pompoensoep 5,75
met crème fraîche en geroosterde pompoenpitten

DINERKAART VANAF 17.00 UUR

KLEINERE GERECHTEN VOOR DE KLEINE ETERS

Wildzwijnspies 15,50 **Schnitzel** 14,25
met jachtsaus naturel of met saus naar keuze: pepersaus, champignonsaus of jachtsaus

Hertenjachtschotel 15,50

Tournedos 21,50 **Dorade filet** 16,25
met pepersaus met bosui, sjalot en sojasaus

Houthakkerschnitzel 15,25 **Vegetarische lasagna** 13,95
met achterham, prei, champignons en geraspte kaas met aubergine courgette, mozzarella, pecorino en tomatensaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse daggroenten, salade, aardappelen van de dag frites en fritessaus

SEIZOENS KEUZEMENU
• 3-gangen à 27,50 p.p.

KINDERMENUKAART (TOT 12 JAAR)
VANAF 12.00 UUR

VOORGERECHTEN

Klein kopje tomatensoep 3,25 **Kipnuggets met frites** 5,50
appelmoes met fritessaus

HOOFDGERECHTEN

Kroket met frites 5,50 **Poffertjes** 5,50
appelmoes en fritessaus 12 stuks, met poedersuiker en roomboter

Frikandel met frites 5,50 **Kinderpannenkoek** 6,25
appelmoes en fritessaus met jam en 2 soorten hagelslag, stroop & poedersuiker

Kaassoufflé met frites 5,50 **KINDERIJSJE**

Kinderijsje 4,25
Vanille-ijs in een meeneembeker met slagroom

BORDJE (BIJNA) LEEG?

KOM DAN BIJ DE BAR EEN CADEAUTJE UITZOEKEN UIT DE RIETEN KIST!

GRATIS WIFICODE:
CHECK IN VIA FACEBOOK

DESSERTKAART VANAF 10.00 UUR

“UIT ECHTE ROOMBOTER EN EERSTELAS GRONDSTOFFEN
ONTSTAAN EERLIJKE EN ZACHTE SMAKEN ROOMIJS”

Caprizzio vanille-ijs met een hart van karamel, omhuld met krokante witte chocolade met slagroom	6,95
Speculoosijs met kersen en slagroom	7,25
Boerenjongensijs 2 bollen met advocaat en slagroom	7,25
Koude frambozensoep met 1 bol vanille-ijs en slagroom	6,25
Gezouten karamel cheesecake met 1 bol chocolade-ijs en slagroom	7,50
Vanille ijs 2 bollen met slagroom	5,25
Kinderijsje meeneembeker gevuld met vanille ijs en slagroom	4,25
1 bol ijs met slagroom	2,75
1 bol ijs zonder slagroom	2,00

OF LIEVER EEN KOPIE KOFFIE NA UW DINER? UW KOFFIE WORDT
GESERVEERD MET VELUWSE ZWIENEKEUTELS.

IN 1998 BEDACHT GERRIT REKERS UIT VIERHOUTEN EEN NIEUW SOORT
CHOCOLADETRUFFEL: DE “ZWIENEKEUTEL”. DAT HIJ ZIJN CREATIE
“ZWIENEKEUTELS” NOEMDE HEEFT ZEKER TE MAKEN MET HET FEIT DAT
GERRIT ZICH BEROEPSMATIG BEZIG HOUDT MET NATUURFOTOGRAFIE EN
MET HET VERZORGEN EN BEGELEIDEN VAN NATUURTOCHTEN.

HET TRUFFELTJE WORDT HANDMATIG GEMAAKT BIJ BAKKER VAN
DONGEN IN NUNSPEET EN GERRIT PEINST ER NIET OVER OM OVER TE
GAAN OP MACHINALE PRODUCTIE.



Hotel Restaurant De Vossenbergh,
Elspeterbosweg 1, 8076 RA Vierhouten | 0577 411 275

DINER KAART

ETEN · DRINKEN · SLAPEN

