DINERKAART VANAF 17.00 UUR

VOORGERECHTEN

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

Dungesneden botervis 10,50
met linzensalade en piccalillysaus

Couscous 9,25
met dadels, tomaat en geitenkaas

Gekonfijte eend 10,50
met hoisinsaus en bosui

Carpaccio van tomaat 9,75
met burrata, rucola en pesto

VSS MEAT
FINEST QUALITY

AL ONS VLEES KOMT VAN DIT JONGE EN DYNAMISCHE, NOG ZELF SLACHTENDE BEDRIJF UIT ELSPEET. ZIJ BIEDEN OP AMBACHTELIJKE WIJZE EEN TOTAALASSORTIMENT VAN DIVERSE SOORTEN VLEES, KIP, WILD, GEVOGELTE EN VLEESWAREN.

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Tomatensoep 5,75
met basilicumroom

Oosterse bouillon 5,75
met bosui, shiitake en glasmie

Champignonsoep 5,75

GRATIS WIFICODE:
CHECK IN VIA FACEBOOK

MAALTIJDSALADE KLEIN/GROOT

Salade vis 13,95/18,95
gebakken gamba's, gerookte zalm, frisse sla soorten, kappertjes, tomaat, ei, wasabi chips en kruiden-vinaigrette

lekker met een glas Pinot Grigio

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

lekker met onze Sauvignon Blanc

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

HOOFDGERECHTEN

Lamsfilet 26,50
lekker met de Salentein Malbec
met pistachecrumble en tijmsaus

Rode linzenschotel 16,25
met Griekse yoghurt, koriander en naanbrood
kies hierbij een lokale IPA of Triple!

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

Schnitzel 17,25
met champignonsaus, pepersaus, of naturel

Schelvis 19,50
met tomaat, kaas en spinazie

lekker met een glas Albariño

Pomponette van filodeeg 17,95
met shiitake, spinazie, paprika en knoflooksaus

Tournedos 27,95
met pepersaus

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met dag groenten, salade, aardappelen van de dag, frites en fritessaus (m.u.v. de Rode linzenschotel).

DINERKAART VANAF 17.00 UUR

KLEINERE GERECHTEN VOOR DE KLEINE ETERS

Lamsfilet 20,50
met pistachecrumble en tijmsaus

Rode linzenschotel 13,50
met Griekse yoghurt, koriander en naanbrood

Tournedos 21,50
met pepersaus

Houthakkerschnitzel 15,25
met achterham, prei, champignons en geraspte kaas

Schnitzel 14,25
met champignonsaus, pepersaus, of naturel

Schelvis 16,25
met tomaat, kaas en spinazie

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met verse daggroenten, salade, aardappelen van de dag frites en fritessaus (m.u.v. de Rode linzenschotel).

SEIZOENS KEUZEMENU

• 3-gangen à 27,50 p.p.

KINDERMENUKAART (TOT 12 JAAR) VANAF 12.00 UUR

VOORGERECHTEN

Klein kopje tomatensoep 3,25

HOOFDGERECHTEN

Kroket met frites 5,50
appelmoes en fritessaus

Frikandel met frites 5,50
appelmoes en fritessaus

Kaassoufflé met frites 5,50
appelmoes en fritessaus

Kipnuggets met frites 5,50
appelmoes met fritessaus

Poffertjes 5,50
12 stuks, met poedersuiker en roomboter

Kinderpannenkoek 6,25
met jam en 2 soorten hagelslag, stroop & poedersuiker

KINDERIJSJE

Kinderijsje 4,25
Een bolletje ijs naar keuze met leuke versiersels en slagroom

BORDJE (BIJNA) LEEG?

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

DESSERTKAART VANAF 10.00 UUR

"UIT ECHTE ROOMBOTER EN EERSTEKLAS GRONDSTOFFEN ONTSTAAN EERLIJKE EN ZACHTE SMAKEN ROOMIJS"

Caprizzio vanille-ijs met een hart van karamel, omhuld met krokante witte chocolade met slagroom	6,95
Mango-ijs 2 bollen met slagroom **lactosevrij (zonder slagroom)*	5,95
Boerenjongensijs 2 bollen met advocaat en slagroom	7,25
Appel kruimel dessert lauwwarm, met een bol vanille-ijs en slagroom	6,25
Lava cake met gezouten karamel, 1 bol vanille-ijs en slagroom	6,25
Vanille-ijs 2 bollen met slagroom	5,25
Kaasplankje diverse kazen met appelstroop en noten	8,95
Kinderijsje een bolletje ijs naar keuze met leuke versiersels en slagroom	4,25
1 bol ijs met slagroom	2,75
1 bol ijs zonder slagroom	2,00

**Al ons ijs is glutenvrij*

TIP! probeer ook eens onze dessertwijn van Errazuriz de Sauvignon Blanc Late Harvest.

Of een lekker glaasje Sherry of Port!

OF LIEVER EEN KOPJE 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.

DE VOSSENBERG

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

DINER KAART

ETEN · DRINKEN · SLAPEN