

DESSERTKAART VANAF 10.00 UUR

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

Caprizzio 6,95
vanille-ijs met een hart van karamel, omhuld met
krokante witte chocolade met slagroom

Mango-ijs 5,95
2 bollen met rood fruit en slagroom
**lactosevrij (zonder slagroom)*

Boerenjongensijs 7,25
2 bollen met advocaat en slagroom

Sorbet 7,25
2 bollen sorbetijs met vers fruit, aardbeiensaus en slagroom

Lava cake 6,25
met gezouten karamel, 1 bol vanille-ijs en slagroom

Vanille-ijs 5,25
2 bollen met slagroom

Kaasplankje 8,95
diverse kazen met appelstroop en noten

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

1 bol ijs 2,75
met slagroom

1 bol ijs 2,00
zonder slagroom

**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 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



DINERKAART VANAF 17.00 UUR

VOORGERECHTEN

- Rundercarpaccio van het Maas-Rijn-IJssel rund

met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en geraspte oude Reypenaer

9,75
- Dungesneden botervis

met linsensalade en piccalillysaus

10,50
- Burrata

met tomaat, rucola en pesto

9,95
- Geglaceerd buikspek

met mesclun en cherry tomaatjes

9,50
- Zalmtataki

met sojasaus, sesamzaadjes, wakamé en wasabi

10,25

MAALTUIDSALADE KLEIN/GROOT

- Salade vis

gebakken gamba's, gerookte zalm, frisse sla soorten, kappertjes, tomaat, ei, wasabi chips en kruiden-vinaigrette

13,95/18,95
- Salade geitenkaas

frisse slasoorten met appel, walnoten, honing en warme geitenkaas

11,95 / 16,25
- Salade carpaccio

rundercarpaccio met frisse slasoorten, truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en geraspte oude Reypenaer

11,95 / 16,25

HOOFDGERECHTEN

- Gamba's

spies van gemarineerde gamba's

19,25
- Rode linsenschotel

met Griekse yoghurt, koriander en naanbrood

17,25
- Houthakkerschnitzel

met achterham, prei, champignons en geraspte kaas

18,50
- Schnitzel

met champignonsaus, pepersaus, of naturel

17,25
- Vangst van de dag

19,50
- Varkenshaassaté

met gebakken uitjes, kroepoek en satésaus

17,95
- Entrecôte van 100% Angus

met kruidenboter

25,95

HUISGEMAAKTE SOEPEN

- Tomatensoep

met basilicumroom

5,75
- Oosterse bouillon

met bosui, shiitake en glasmie

5,75
- Courgettesoep

met geitenkaas

5,75

Onze entrecôte is afkomstig van 100% Angus gecertificeerde runderen die eerst lekker minimaal 365 dagen hebben mogen genieten van de mooie uitgestrekte Uruguayaanse pampa's. Vervolgens worden deze nog minimaal 200 dagen met een mix van graan bijgevoerd. Deze granen zorgen er o.a. voor dat het teveel aan vet opgeslagen wordt in de spieren. Dit geeft een extra verfijnde smaak en in combinatie met de rijping/malsheid van deze jonge Angus runderen een ultiem mondgevoel (Umami) wat de smaakpappillen in opperste staat van genot brengt.

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

DINERKAART VANAF 17.00 UUR

KLEINERE GERECHTEN VOOR DE KLEINE ETERS

- Gamba's

Spies van gemarineerde gamba's

16,00
- Rode linsenschotel

met Griekse yoghurt, koriander en naanbrood

14,25
- Varkenshaassaté

met gebakken uitjes, kroepoek en satésaus

14,75
- Houthakkerschnitzel

met achterham, prei, champignons en geraspte kaas

15,25
- Schnitzel

met champignonsaus, pepersaus, of naturel

14,25

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

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

appelmoes met fritessaus

5,50

HOOFDGERECHTEN

- Kroket met frites

appelmoes en fritessaus

5,50
- Frikandel met frites

appelmoes en fritessaus

5,50
- Kaassoufflé met frites

appelmoes en fritessaus

5,50
- Poffertjes

12 stuks, met poedersuiker en roomboter

5,50
- Kinderpannenkoek

met jam en 2 soorten hagelslag, stroop & poedersuiker

6,25

KINDERIJSJE

- Kinderijsje

Een bolletje ijs naar keuze met leuke versiersels en slagroom

4,25

BORDJE (BIJNA) LEEG?

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