

BITTERGARNITUUR VANAF 12.00 UUR

BITTERGARNITUUR

Schaaltje gemengde zoutjes	2,0	Bittergarnituur warm	12,3
		14 diverse warme hapjes, zoals u een bittergarnituur kent	
Bourgondische rundvlees bitterballen		Luxe bittergarnituur	14,0
8 stuks	8,0	14 diverse luxe warme hapjes, met o.a. gefrituurde garnalen	
12 stuks	11,3		
✓ Gefrituurde kaasloempia's		✓ Vegetarisch warm bittergarnituur	14,0
8 stuks	8,3	14 stuks, mozzarellasticks, kaasstengels, groenteloempia's en jala bites	
12 stuks	11,5		
Portie vlammetjes		Twee Bourgondische rundvleeskroketten **	10,5
8 stuks	7,8	met frites en fritessaus	
Borrelplank	15,0	Grote puntzak met frites *	5,5
fuet, oude en jonge kaas, Parmaham, gemarineerde olijven en geroosterde amandelen		met fritessaus	
Breekbrood *	10,0		
met kruidenboter, aioli en tapenade			

* te bestellen tot 21.00 uur

** te bestellen tot 17.00 uur



Hotel Restaurant De Vossenberghotel,
Elspeeterbosweg 1, 8076 RA Vierhouten | 0577 411 275

LUNCH KAART

ETEN • DRINKEN • SLAPEN

LUNCHKAART 12.00 - 16.00 UUR

HUISGEMAAKTE SOEPEN

- ✓ **Tomatensoep** 6,5
met basilicumroom
- ✓ **Pompoensoep** 6,5
met crème fraîche en pompoenpitten
- ✓ **Bospaddenstoelensoep** 6,5

Soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood en boter

EIERGERECHTEN

met keuze uit ambachtelijk donker of licht brood

- Uitsmijter ham en/of kaas** 8,5
- Uitsmijter spek en/of kaas** 8,5
- Uitsmijter rundercarpaccio** 10,0
- Boerenomelet** 11,0
met spek, ui en champignons
- Omelet zalm** 12,5
met spinazie, cherry tomaat en feta
- ✓ **Vegetarische omelet** 10,0
met spinazie, ui, feta en cherry tomaatjes

SALADES

- Salade vis** 18,5
gebakken gamba's, gerookte zalm, kappertjes, tomaat, ei en wasabichips
lekker met een glas Pinot Grigio
- Salade carpaccio** 17,0
rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en geraspte oude kaas
- ✓ **Salade geitenkaas** 17,0
met honing, appel en walnoten

Puur Veluws brood wordt ambachtelijk gebakken, met liefde voor het vak en aandacht voor traditie en duurzaamheid. Elk product is uniek, doordat het ambachtelijke verwerkt wordt, is geen model exact hetzelfde. Voor de bereiding wordt zelfgemaakte desem gebruikt. Dit geeft meer smaak en een heerlijk krokante korst aan het brood. Door het gebruik van desem zijn deze degen veel langer onderweg, soms tot wel 12-24 uur. Bakker Piet teelt hun granen gedeeltelijk zelf, de tarwe en spelt groeien op de akkers in en om Elspeet. Het graan wordt vermalen in een authentieke molen op molenstenen, met behulp van duurzame energie(de wind).

LUNCHKAART 12.00 - 16.00 UUR

LUNCHGERECHTEN

- Lunch compleet** 12,5
ambachtelijk boerenbrood met gebakken ei, ham en kaas, bourgondische rundvleeskroket, kopje tomatensoep met basilicumroom en rauwkost
- Tosti** 8,0
ham en/of kaas
- Twee Bourgondische rundvleeskroketten** 10,5
met brood en boter
- ✓ **Twee groentekroketten** 11,5
met brood en boter
lekker met onze cava
- Twee Bourgondische rundvleeskroketten** 10,5
met frites en fritessaus
neem er een lekker (speciaal)biertje bij van de tap!
- Sandwich Vierhouten** 13,0
ambachtelijk boerenbrood besmeerd met kruidenmayonaise, belegd met gerookte kalkoen, tomaat, komkommer en gebakken ei met spek, met frites en fritessaus
- Grote puntzak met frites** 5,5
met fritessaus
- Met keuze uit focaccia wit of bruin of glutenvrije pistolet (meerpijs 1,50)**
- Broodje wildzwijn** 13,0
met ui, champignons en jachtsaus
- Broodje hertencarpaccio** 13,0
met pesto, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- Broodje huisgerookte zalm** 13,0
met forelmousse, ei en zoetzure komkommer
- SINDS 2021 ROKEN WIJ ZELF ZALM.**
Door de zalm zelf te roken, kunnen wij er onze eigen smaak aan toevoegen. Het roken gebeurt in een rookoven en duurt tussen de 2 en 10 uur, afhankelijk van de smaak die we willen verkrijgen.
- Broodje ham en/of kaas** 8,5
- Broodje gezond** 11,0
met ham, kaas, gemengde sla, ei, tomaat, komkommer en kruidenkaas
- Broodje rundercarpaccio** 12,5
truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, rucola, pijnboompitten en geraspte oude kaas
- ✓ **Broodje geitenkaas** 12,5
met honing, appel en walnoten

LIVE MUZIEK!

IEDERE EERSTE ZONDAG VAN DE MAAND LIVE MUZIEK

