

## DESSERTKAART VANAF 10.00 UUR

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

<b>Caprizio</b> vanille-ijs met een hart van karamel, omhuld met krokante witte chocolade met slagroom	6,95
<b>Mango-ijs</b> 2 bollen fris mango-ijs met munt en slagroom *lactosevrij (zonder slagroom)	7,25
<b>Boerenjongensijs</b> 2 bollen met advocaat en slagroom	7,25
<b>Frisse citroen cheesecake</b> met slagroom	6,50
<b>Vanille-ijs</b> 2 bollen met slagroom	5,75
<b>Kaasplank</b> met druiven, noten en appelstroop	
4 kazen	8,95
6 kazen	11,95
<b>Kinderijsje</b> een bolletje ijs naar keuze met leuke versiersels en slagroom	4,25
<b>1 bol ijs</b> met slagroom	2,75
zonder slagroom	2,00

\*Al ons ijs is glutenvrij

TIP! probeer ook eens  
onze dessertwijn van Errazuriz  
de Sauvignon Blanc Late Harvest  
of blijf in de frisse smaken en  
bestel er een Limoncello bij.

Lekker met een glaasje  
Sherry of Port!

OF LIE/ER 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,  
Elspeeterbosweg 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** 10,25  
met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en geraspte oude kaas

**Dungesneden botervis** 11,75  
met komkommer, radijs en piccalillymayonaise

**Zalm tataki** 10,25  
kort aangebakken zalm gemarineerd in sojasaus, met sesamzaadjes, citroenmayonaise, wasabi en wakamé

✓ **Burrata met Parmaham** 11,95  
met tomaat, rucola en pesto  
\*eventueel vegetarisch te bestellen zonder Parmaham

Onze burrata wordt gemaakt van verse buffel mozzarella en heeft een romige binnenkant

**Gebakken gamba's** 10,25  
in chili-knoflookboter

**Boerenbol** 3,75  
met kruidenboter

**Breekbrood** 8,25  
met kruidenboter, aioli, tapenade

### HUISGEMAAKTE SOEPEN

✓ **Tomatensoep** 5,75  
met basilicumroom

✓ **Champignonsoep** 5,75

✓ **Uiensoep** 5,75  
met een kaascrouton

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 a.o. 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.

### MAALTIJDSALADE KLEIN/GROOT

**Salade vis** 14,95 / 19,95  
gebakken gamba's, gerookte zalm, kappertjes, tomaat, ei en wasabichips

lekker met een glas Pinot Grigio

✓ **Salade geitenkaas** 11,95 / 16,95  
met appel, walnoten, honing en warme geitenkaas  
\*optioneel met gebakken spekjes

lekker met onze Sauvignon Blanc

**Salade carpaccio** 11,95 / 16,95  
rundercarpaccio, truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en geraspte oude kaas

### HOOFDGERECHTEN

**Lamsfilet** 26,95  
met pistachecrumble en tijmsaus

**Zeebaarsfilet** 21,25  
met zeekraal en cherrytomaatjes

lekker met een glas Vinho verde

**Houthakkerschnitzel** 19,75  
met achterham, prei, champignons en geraspte kaas

**Schnitzel** 18,25  
champignonsaus, jachtsaus of naturel

✓ **Gevulde paprika** 16,95  
met kruidige couscous, zongedroogde tomaat, feta en tomatensaus

✓ **Rode linsenschotel** 16,95  
met Griekse yoghurt en Naan

**Entrecôte van 100% Angus** 26,95  
met kruidenboter

lekker met een glas Malbec

**Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met dag groenten, salade, aardappelen van de dag, frites en fritessaus.**

\*Met uitzondering van de linsenschotel en gevulde paprika

## DINERKAART VANAF 17.00 UUR

### MENU VAN DE CHEF

• 3-gangen à 29,50 p.p.

Onze chef stelt een 3-gangen menu voor u samen. Vraagt u gerust wat er vandaag op het menu staat of laat u verrassen!

## KINDERMENUKAART (TOT 12 JAAR) VANAF 12.00 UUR

### VOORGERECHTEN

Klein kopje soep 3,25 Kipnuggets met frites 5,50  
appelmoes en 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 stroop en suiker

Kaassoufflé met frites 5,50 **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!