

BITTERGARNITUUR VANAF 12.00 UUR

BITTERGARNITUUR

Schaaltje gemengde zoutjes	1,95	Bittergarnituur warm	11,75
		14 diverse warme hapjes, zoals u een bittergarnituur kent	
Bourgondische rundvlees bitterballen		Luxe bittergarnituur	13,50
8 stuks	7,75	14 diverse luxe warme hapjes, met o.a. gefrituurde garnalen	
12 stuks	10,95		
✓ Gefrituurde kaasloempia's		✓ Vegetarisch warm bittergarnituur	13,50
8 stuks	7,95	14 stuks, mozzarellasticks, kaasstengels, groenteloempia's en jala bites	
12 stuks	11,25		
Portie vlammetjes	7,50		
8 stuks			
Borrelplank	13,95	Twee Bourgondische rundvleeskroketten **	9,75
fuet, oude en jonge kaas, Parmaham, gemarineerde olijven en geroosterde amandelen		met frites en fritessaus	
Breekbrood *	8,25	Grote puntzak met frites *	4,75
met kruidenboter, aioli en tapenade		met fritessaus	

* te bestellen tot 21.00 uur

** te bestellen tot 17.00 uur



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

LUNCH KAART

ETEN • DRINKEN • SLAPEN

LUNCHKAART 12.00 - 16.00 UUR

HUISGEMAAKTE SOEPEN

- ✓ **Tomatensoep** 5,75
met basilicumroom
- ✓ **Champignonsoep** 5,75
- ✓ **Uiensoep** 5,75
met een kaascrouton

Soepen worden geserveerd met ambachtelijk brood en boter

EIERGERECHTEN

met keuze uit ambachtelijk donker of licht brood

- Uitsmijter ham en/of kaas** 7,75
- Uitsmijter spek en/of kaas** 7,75
- Uitsmijter rundercarpaccio** 8,75
- Boerenomelet** 8,95
met spek, ui en champignons
- Omelet zalm en gamba's** 11,95
met bosui
- ✓ **Vegetarische omelet** 9,50
met spinazie, ui, feta en cherry tomaatjes

SALADES 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 carpaccio 11,95/16,95
rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, en geraspte oude kaas

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

lekker met onze Sauvignon Blanc

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 10,95
ambachtelijk boerenbrood met gebakken ei, ham en kaas, bourgondische rundvleeskroket, kopje tomatensoep met basilicumroom en rauwkost

Tosti 7,25
ham en/of kaas

✓ **Tosti caprese** 7,95
met mozzarella, tomaat en pesto

Twee Bourgondische rundvleeskroketten 9,75
met brood en boter

✓ **Glutenvrije pistolet met glutenvrije kroket** 8,25
(ook vegetarisch)

Twee Bourgondische rundvleeskroketten 9,50
met frites en fritessaus

neem er een lekker (speciaal)biertje bij van de tap!

Bao bun 9,50
Oosters gemarineerde kippendij met bosui en taugé

Sandwich Vierhouten 10,95
ambachtelijk boerenbrood besmeerd met kruidenmayonaise, belegd met gerookte kalkoen, tomaat, komkommer en gebakken ei met spek, met frites en fritessaus

Grote puntzak met frites 4,75
met fritessaus

Houthakkerschnitzel 16,95
met achterham, champignons, prei en geraspte kaas, met frites en fritessaus

Met keuze uit ciabatta wit of donker, desembol wit, boerenbol donker of glutenvrije pistolet (meerpijs 1,50)

Broodje ham en/of kaas 6,75

Broodje Parmaham 9,95
met tapenade, cherrytomaatjes en rucola

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

Broodje burrata 11,75
met tomaat, rucola en pesto

Broodje huisgerookte zalm 11,95
met roomkaas, zoetzure komkommer en eiersalade

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 gezond 8,75
met ham, kaas, gemengde sla, ei, tomaat, komkommer en kruidenkaas

lekker met een glas Aix rosé

Broodje rundercarpaccio 10,95
truffelmayonaise, zongedroogde tomaat, rucola, pijnboompitten en geraspte oude kaas

