

DESSERTKAART VANAF 10.00 UUR

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

Caprizzio vanille-ijs met een hart van karamel, omhuld met krokante witte chocolade met slagroom	7,50
Cheesecake met kersen en slagroom	7,50
Bokkenpootjesijs met slagroom	7,50
Sorbet twee bollen sorbetijs met vers fruit en slagroom	8,50
Vanille-ijs 2 bollen met slagroom	6,50
Limoncello-ijs met slagroom	7,50
Sachertaart chocoladetaart met frambozenjam en slagroom	6,50
Kaasplank met druiven, noten en appelstroop	
4 kazen	10,00
6 kazen	13,00
Kinderijsje een bolletje ijs naar keuze met leuke versiersels en slagroom	4,50
1 bol ijs met slagroom	2,75
zonder slagroom	2,00



Lekker met een
glaasje 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 Vossenberg,
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 11,50
met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en geraspte oude kaas

Gamba's 12,00
in chili-knoflookboter

lekker met een glas Pinot Grigio Blush

Portabella 12,00
gevuld met oesterzwamburger en brie

Burrata 11,50
met tomaat en pesto-olie

Beef tataki 12,50
met bosui en radijs

Boerenbol 4,50
met kruidenboter

Breekbrood 10,00
met kruidenboter, aioli, tapenade

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Tomatensoep 6,50
met basilicumroom

Mosterdsoep 6,50
met spekjes en cress

Broccolisoe 6,50
met geitenkaas

MAALTJDSALADE

Salade vis 18,50
gebakken gamba's, gerookte zalm, kappertjes, tomaat, ei en wasabichips

lekker met een glas Pinot Grigio

Salade burrata 17,00
met tomaat en pesto-olie

Salade carpaccio 17,00
rundercarpaccio, truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en geraspte oude kaas

HOOFDGERECHTEN

Rundersukade 24,00
met truffeljus

lekker met een glas Susumaniello

Verse vis 22,50
vraag een medewerker wat we serveren

Houthakkerschnitz