

DESSERTKAART VANAF 10.00 UUR

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

Caprizio vanille-ijs met een hart van karamel, omhuld met krokante witte chocolade met slagroom	7,5
Strawberry cheesecake met roodfruitsaus en slagroom	7,5
Bitterkoekjesijs met bitterkoekjeskrum en slagroom	7,5
Spekkoek met een bolletje spekkoekijs en slagroom	7,5
Vanille-ijs 2 bollen met slagroom	6,5
Frambozenijs met slagroom	7,5
Yoghurt-framboostaart met roodfruitsaus en slagroom	6,5
Kaasplank met druiven, noten en appelstroop	
4 kazen	10,0
6 kazen	13,0
Kinderijsje een bolletje ijs naar keuze met leuke versiersels en slagroom	4,5

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 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 11,5
met truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en geraspte oude kaas

Eendenboutjes 13,5
met frambozensaus

Gevulde vijg 11,8
met geitenkaas, Parmaham en basilicum

Rolletje van gerookte zalm 12,0
gevuld met forelmousse

✓ **Rode bietenhummus** 11,3
met geitenkaas en kaaskletskop

Crostini met gerookte paling 13,8
met zoetzure komkommer en haringkuit

Hertencarpaccio 12,5
met pesto, rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Boerenbol 4,5
met kruidenboter

Breekbrood 10,0
met kruidenboter, aioli, tapenade

HUISGEMAAKTE SOEPEN

✓ **Tomatensoep** 6,5
met basilicumroom

✓ **Pompoensoep** 6,5
met crème fraîche en pompoenpitten

✓ **Bospaddenstoelensoep** 6,5

MAALTIJDSALADE

Salade vis 18,5
gebakken gamba's, gerookte zalm, kappertjes, tomaat, ei en wasabichips

lekker met een glas Pinot Grigio

✓ **Salade geitenkaas** 17,0
met honing, appel en walnoten

Salade carpaccio 17,0
rundercarpaccio, truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en geraspte oude kaas

HOOFDGERECHTEN

Wildzwijnspies 21,0
met jachtsaus

Ganzenborst 24,5
met gebakken champignons en rode portsaus

Hertenjachtschotel 21,0

Verse vis 22,5
vraag een medewerker wat we serveren

Houthakkerschnitzel 21,5
met prei, champignons, ham en kaas

Schnitzel 20,5
pepersaus of jachtsaus

✓ **Gevulde zoete aardappel** 19,5
met bruine bonen, mais, Parmezaanse kaas.
Geserveerd met yoghurt en koriander

Diamanthaas 22,5
met kruidenboter

Heeft u een allergie, geef het aan ons door of vraag naar onze allergenenkaart

DINERKAART VANAF 17.00 UUR

MENU VAN DE CHEF

• 3-gangen à 37,5 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!

Liever alleen het voor- of het hoofdgerecht? Dat kan ook!

KINDERMENUKAART (TOT 12 JAAR) VANAF 12.00 UUR

VOORGERECHTEN

Klein kopje soep 3,5 **Kipnuggets met frites** 7,5
appelmoes en fritessaus

HOOFDGERECHTEN

Kroket met frites 7,5 **Poffertjes** 7,5
appelmoes en fritessaus 12 stuks, met poedersuiker en roomboter

Frikandel met frites 7,5 **Kinderpannenkoek** 8,0
appelmoes en fritessaus met stroop en suiker

Kaassoufflé met frites 7,5 **KINDERIJSJE**

Kinderijsje 4,5
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!