

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
Panna cotta met stoofpeer met slagroom	7,0
Wafel met warme kersen met een bol vanille-ijs en slagroom	7,5
Espresso martini dessert een espresso room dessert met chocoladesaus en slagroom	7,5
Vanille-ijs 2 bollen met slagroom	6,5
Tartufo nero een bol met chocolade- en zabaglione-ijs, bedekt met cacao en gehakte hazelnoten, met slagroom	7,5
Kaasplank met druiven, noten, appelstroop en toast 5 kazen	12,0
Kinderijsje een bolletje ijs naar keuze met leuke versiersels en slagroom	4,5

Lekker met een
glaasje Port!

of neem een van onze heerlijke
gebaksoorten als dessert, te vinden
op de drankenkaart

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

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

🍷 *Cazal Viel Rose* 🍷 *Pauwel Kwak*

Gamba's in chiliboter

uit de oven

🍷 *Salentein Chardonnay* 🍷 *Tripel Karmeliet*

Hertencarpaccio

met huisgemaakte pesto, rucola en pijnboompitten

🍷 *Salentein Cabernet Sauvignon*

🍷 *Pauwel Kwak*

✓ Vrij met geitenkaas uit de oven

met walnoten, appel en honing

🍷 *Ellermann-Spiegel Weissburgunder*

🍷 *Hertog Jan Bockbier*

Crostini met eendenlever

met walnoten, balsamicostroop en vijgen

🍷 *Salentein Chardonnay*

🍷 *Triple Karmeliet*

Boerenbol

met kruidenboter

Breekbrood

met kruidenboter, aioli en tapenade

HUISGEMAAKTE SOEPEN

✓ Tomatensoep

met basilicumroom

✓ Pompoensoep

met crème fraîche en geroosterde pompoenpitten

✓ Bospaddenstoelensoep

met knoflook, rozemarijn, feta, cherrytomaatjes en noten

🍷 *Ellermann-Spiegel Weissburgunder*

🍷 *Hertog Jan Weizener*

We serveren onze hoofdgerechten met bijbehorende groenten, frites en fritessaus.

Wilt u ook gemengde salade erbij?

Dit kunt u bestellen voor 4,0.

MAALTIJDSALADE

Salade vis

gebakken gamba's, gerookte zalm, gerookte paling, avocado, kappertjes, tomaat, ei en wasabichips

🍷 *Farina Pinot Grigio* 🍷 *Hertog Jan Weizener*

✓ Salade warme geitenkaas

walnoten, appel en honing

🍷 *Masca del Tacco Susumaniello*

🍷 *La Chouffe*

Salade carpaccio

rundercarpaccio, truffelmayonaise, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en geraspte oude kaas

🍷 *Cazal Viel Rose* 🍷 *Pauwel Kwak*

HOOFDGERECHTEN

Hertenkotelet

met kruidenkorst, gebakken paddenstoelen en rode Portjus

🍷 *Salentein Cabernet Sauvignon*

🍷 *Lefte Bruin*

Diamanthaas

met kruidenboter

🍷 *Salentein Cabernet Sauvignon*

🍷 *Pauwel Kwak*

Verse vis

vraag een medewerker wat we serveren

Houthakkerschnitzel

met prei, champignons, ham en kaas

🍷 *Cazal Viel Rose* 🍷 *Tripel Karmeliet*

Schnitzel

met jachtsaus of champignonsaus

🍷 *Ellermann-Spiegel Weissburgunder*

🍷 *Hertog Jan pils*

✓ Hasselbackpompoen

met knoflook, rozemarijn, feta, cherrytomaatjes en noten

🍷 *Ellermann-Spiegel Weissburgunder*

🍷 *Hertog Jan Weizener*

Gestoofde wildzwijnswang

in eigen saus geserveerd

🍷 *Salentein Malbec* 🍷 *Hertog Jan Bock*

Wildzwijnspies

met jachtsaus

🍷 *Masca del Tacco Susumaniello*

🍷 *Texels Bock*

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

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-, hoofd- of nagerecht? Dat kan ook!

KINDERMENUKAART (TOT 12 JAAR) VANAF 12.00 UUR

VOORGERECHTEN

Klein kopje soep 3,5 Kipnuggets met frites 8,5
appelmoes en fritessaus

HOOFDGERECHTEN

Kroket met frites 8,5 Poffertjes 8,5
appelmoes en fritessaus 12 stuks, met poedersuiker en roomboter

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

Kaassoufflé met frites 8,5 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!