

TOETJES / DESSERTS

VR'S DESSERTPLANK	12.95 P.P.
vanaf twee personen - heerlijk om te delen <i>VR's Dessert platter - from two or more - great to share</i>	
LEMON PIE	8.95
rood fruit - aardbeiensorbet <i>Lemon pie - red fruit - strawberry sorbet</i>	
CREME BRULEE	8.95
vanille - karamelijs - crumble <i>Crème brûlée - vanilla - caramel ice cream - crumble</i>	
PANNA COTTA	8.95
gin-tonic - komkommer - chocolade ijs <i>Panna Cotta - gin-tonic - cucumber - chocolate ice cream</i>	
CREMEUX	8.95
rabarber - witte chocolade crumble - vanille ijs <i>Cremeux - rhubarb - white chocolate crumble - vanilla ice cream</i>	
MANDY'S KAASPLANK	12.95
lokale kazen - kletzenbrot - vijgencompote <i>Mandy's cheeseboard - local cheeses - fruit bread - fig compote</i>	
RIJKE TAARTPUNTEN	VANAF/FROM 4.95
kijk in Van Rossum's vitrine <i>Rich pie slices - daily selection in our display case</i>	
BONBONS	4.95
vier verrukkelijke bonbons <i>Bonbons - four delicious chocolates</i>	

IETS TE VIEREN? / SOMETHING TO CELEBRATE?

U kunt met kleine en grote gezelschappen bij Van Rossum terecht voor een ontbijt, lunch, zondag's brunch, high-tea, high wine of high beer, diner, walking dinner of borrel. Op zakelijk gebied heeft Van Rossum vele mogelijkheden in zijn Stadshotel en Vergaderhuis. Voor meer informatie kijk op www.vanrossumwoerden.nl

Join us with a big or small group for breakfast, lunch, Sunday brunch, high-tea, high wine or high beer, dinner, walking dinner or drinks. For business events, Van Rossum has many possibilities in its Stadshotel and Vergaderhuis. For more information visit www.vanrossumwoerden.nl

DINERKAART



Van Rossum werkt zo veel mogelijk met pure, eerlijke streekproducten.

Van Rossum opent om 7.00 uur zijn deuren. Zijn koks zetten hun fornuis uit om 21.30 uur. Daarna maken ze - tot sluitingstijd - met liefde nog kleine versnaperingen voor u klaar.

VOORGERECHTEN / APPETIZERS

BROOD VAN ONZE STADSBAKKERIJ 	5.95
VR's kruidenboter - olijfolie eerste persing - zeezout <i>Traditional Local Bread - VR's herb butter - olive oil - sea salt</i>	
CREUSES OESTERS	16.95/29.95
6 of 12 stuks - citroen - frambozenazijn met sjalotten <i>Oysters - 6 or 12 pieces - lemon - raspberry vinegar with shallots</i>	
GEROOSTERDE PAPRIKA TOMATENSOEP 	7.25
basilicum olie - brood <i>Roasted bell pepper tomato soup - basil oil - bread</i>	
SOEP VAN DE DAG	7.25
vraag onze medewerkers <i>Soup of the day - Van Rossum knows what..</i>	
GEGRILDE GROENE ASPERGES 	12.95
aubergine - venkel - baba ganoush - lavas crème - gerookte basilicum dressing <i>Grilled green asparagus - aubergine - fennel - baba ganoush - lovage cream - smoked basil dressing</i>	
OER TOMATEN 	13.95
Coeur de Boeuf - burrata - dadels - lavas crème - basilicum dressing <i>Mixed tomatoes - Coeur de Boeuf - burrata - dates - lovage cream - basil dressing</i>	
CARPACCIO VAN HOLLANDS RUND	14.95
pestomayonaise - Parmezaanse kaas - zoetzure rode ui - rucola <i>Carpaccio of Dutch beef - pesto mayonnaise - Parmesan cheese - sweet-and-sour onions - arugola</i>	
BUIKSPEK	12.95
little gem - komkommer - cashew noten - wortel - sinaasappel hoisin <i>Pork belly - little gem - cucumber - cashews - carrot - orange hoisin</i>	
BAWYKOV ZALM	15.95
soja shiitake - rettich - krokante nori - limoen crème <i>Bawykov Salmon - soy shiitake - rettich - crispy nori - lime cream</i>	
CEVICHE VAN MAKREEL	15.95
scheermes - mango - zoetzure komkommer - jasmijn - gepofte quinoa <i>Mackerel ceviche - razor clam - mango - sweet-and-sour cucumber - jasmine - puffed quinoa</i>	
VR'S PROEFPLANK	12.95 P.P
vanaf twee personen - charcuterie - VR's kaaskrokantjes - boerenkaas - Bawykov zalm - brood - huisgemaakte dips <i>VR's tasting platter - from two or more - charcuterie - VR's cheese crisps - farmer's cheese - Bawykov salmon - bread - homemade dips</i>	

Heeft u een allergie of heeft u speciale (dieet) wensen? Laat het ons weten!

Do you have an allergy or do you have special (diet) wishes? Please let us know!

vegetarisch 
vegetarian

veganistisch 
vegan

HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES

SUKADE STEAK - VAN DE BIG GREEN EGG	24.95
seizoensgroenten - truffeljus - ambachtelijke friet <i>Flat iron steak - seasonal vegetables - truffle gravy - artisan fries</i>	
ROODBAARS	24.95
scheermes - seizoensgroenten - gele curry saus <i>Red perch - razor clam - seasonal vegetables - yellow curry sauce</i>	
RISOTTO MET VOORJAARSGROENTEN 	19.95
groene asperges - oer tomaten - Parmezaan cracker - salsa verde <i>Risotto with spring vegetables - green asparagus - tomatoes - Parmesan cracker - salsa verde</i>	
VR'S GRILLPAN VLEES	29.95 P.P.
vanaf twee personen - sukade steak - scharrelkip - chef's keuze - gegrilde groenten - rode wijn jus <i>VR's Meat Grill - from two or more - flat iron steak - free-range chicken - chef's choice - grilled vegetables - red wine gravy</i>	
VIS VAN DE DAG	DAGPRIJS
vraag onze medewerkers <i>Catch of the day - Van Rossum knows what...</i>	
HOLLANDSE SCHARRELKIP	23.95
geschroeide citroen - ambachtelijke friet - truffelmayonaise <i>Dutch free-range chicken - seared lemon - artisan fries - truffle mayonnaise</i>	
CÔTE DE BOEUF 800 GRAM VOOR TWEE PERSONEN	37.50 P.P.
seizoensgroenten - portjus - ambachtelijke friet <i>Côte de boeuf 800 gram for two - seasonal vegetables - port gravy - artisan fries</i>	
KALFSRIBEYE	26.95
uiencompote - ambachtelijke friet - rode wijn jus <i>Veal ribeye - onion compote - artisan fries - red wine gravy</i>	
INDIASE GROENTECURRY 	20.95
raita - koriander - naanbrood <i>Indian vegetable curry - raita - coriander - naanbread</i>	

ONZE MENU'S / OUR MENU'S VANAF TWEE PERSONEN / FROM TWO OR MORE

HEERLIJK DELEN / EASY TO SHARE	39.50 P.P.
VR's Proefplank, Grillplan Vlees en Dessertplank <i>VR's Tasting platter, Meat Grill and Dessert platter</i>	
3 GANGEN MENU / 3 COURSE MENU	42.50 P.P.
4 GANGEN MENU / 4 COURSE MENU	46.50 P.P.

Carpaccio of Bawykov Zalm of Gegrilde groene asperges
Carpaccio or Bawykov Salmon or Grilled green asparagus

Soep van de dag
Soup of the day

Sukade Steak of Roodbaars of Risotto met voorjaarsgroenten
Flat Iron Steak or Red perch or Risotto with spring vegetables

Crème brûlée of Kazen van de boer (supp. € 3.5)
Crème brûlée or Farmers cheeses (supp. € 3.5)