

NAGERECHTEN / DESSERTS

VR'S DESSERTPLANK	12.95 P.P.
vanaf 2 personen - heerlijk om te delen <i>VR's Dessert platter - from 2 or more - great to share</i>	
MANDY'S KAASPLANK	12.95
lokale kazen - kletzenbrood - vijgencompote <i>Mandy's cheeboard - local cheeses - fruit loaf - fig compote</i>	
CRÊPES SUZETTE	8.95
Grand Marnier - sinaasappel - vanille ijs <i>Crêpes Suzette - Grand Marnier - orange - vanilla ice cream</i>	
TARTE AU CITRON	8.95
Lemon curd - bosbessenijs <i>Tarte au citron - lemon curd - blueberry ice cream</i>	
WITTE CHOCOLADEMOUSSE	8.95
rood fruit compote - karamel crumble <i>White chocolate mousse - red fruit compote - caramel crumble</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>	
VR'S COFFEE	8.00
licor 43 <i>VR's coffee - licor 43</i>	

DINERKAART



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

IETS TE VIERN? / 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

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 	6.25
VR's kruidenboter - olijfolie eerste persing - zeezout <i>Traditional Local Bread - VR's herb butter - olive oil - sea salt</i>	
OESTERPROEVERIJ	10.95
3 stuks met verschillende bereidingen <i>Oysters tasting - 3 pieces with different preparations</i>	
KNOLSELDERIJSOEP 	7.95
truffel crème fraîche <i>Celeriac soup - truffle crème fraîche</i>	
SOEP VAN DE DAG	7.95
vraag onze medewerkers <i>Soup of the day - Van Rossum knows what..</i>	
CARPACCIO VAN WAARDS RUND	14.95
Parmezaanse kaas - zongedroogde tomaatjes - rucola - truffelmayonaise <i>Carpaccio of Waards beef - Parmesan cheese - sundried tomatoes - arugola - truffle mayonnaise</i>	
STEAK TARTAAR VAN WAARDS RUND	14.95
ui - pickles - gepekeld eidooier - brioche <i>Steak tartare of Waards beef - onion - pickles - pickled egg yolk - brioche</i>	
CEVICHE VAN ZEEBAARS	15.95
radijs - shiso - pompoen - kruiden crumble <i>Ceviche of sea bass - radish - shiso - pumpkin - herb crumble</i>	
DRIE BEREIDINGEN VAN BIET 	13.95
rode biet - taleggio - kruidencrumble - jus van rode biet <i>Beetroot three ways - red beetroot - taleggio - herb crumble - beetroot gravy</i>	
GEMARINEERDE PASTINAAK 	13.95
hoisin sinaasappel marinade - wortel - zoetzure sjalot - gebakken uitjes <i>Marinated parsnip - hoisin orange marinade - carrot - sweet and sour shallot - fried onions</i>	
GESTOOFDE SPITSKOOL 	13.95
koolraap - zoete aardappel - zoetzure bloemkool - beurre noisette <i>Stewed pointed cabbage - turnip - sweet potato - sweet and sour cauliflower - beurre noisette</i>	
VR'S PROEFPLANK	14.95 P.P.
vanaf 2 personen - charcuterie - VR's kaaskrokantjes - boerenkaas - gerookte zalm - brood - picacalilly - vijgencompote <i>VR's tasting platter - from two or more - charcuterie - VR's cheese crisps - farmer's cheese - smoked salmon - bread - picacalilly - fig compote</i>	

VR'S PLANKENMENU / VR'S PLATTERMENU

vanaf 2 personen / from 2 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>	

VR'S GANGEN MENU / VR'S COURSES MENU

vanaf 2 personen / from 2 or more

3 GANGEN / 3 COURSE MENU	42.50 P.P.
4 GANGEN / 4 COURSE MENU	46.50 P.P.

Carpaccio of Zeebaars of Pastinaak / *Carpaccio or Seabass or Parsnip*

Gevulde Parelhoen / *Stuffed Guinea Fowl*

Ribeye of Kabeljauw of Gnocchi / *Ribeye or Cod or Gnocchi*

Witte chocolademousse of Kaasplank (+3.5) / *White chocolate mousse or Cheeseplatter (+3.5)*

HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES

HELE TARBOTINE VAN DE BIG GREEN EGG	25.95
strandkrabben jus - seizoensgroenten <i>Whole turbotine from the Big Green Egg - shore crab gravy - seasonal vegetables</i>	
AARDAPPELMOUSSELINE MET GEPOCHEERD HOEVE EI 	23.95
bundelzwammen - krokante aardappel - truffelsaus <i>Potato mousseline with poached Hoeve egg - bundle mushrooms - crispy potato - truffle sauce</i>	
RIBEYE VAN DE BIG GREEN EGG	27.95
madeira jus - seizoensgroenten - ambachtelijke friet <i>Ribeye from the Big Green Egg - madeira gravy - seasonal vegetables - artisan fries</i>	
GELAKTE EENDENBORST	25.95
hoisin sinaasappel lak - gepofte quinoa - bok choy - biet <i>Lacquered duck breast - hoisin orange lacque - puffed quinoa - bok choy - beetroot</i>	
GEVULDE PARELHOEN	21.95
paddenstoelen - seizoensgroenten - ambachtelijke friet - truffeljus <i>Stuffed guinea fowl - mushrooms - seasonal vegetables - artisanal fries - truffle gravy</i>	
VIS VAN DE DAG	DAGPRIJS
vraag onze medewerkers <i>Catch of the day - Van Rossum knows what...</i>	
VR'S GRILLPAN VLEES	29.95 P.P.
vanaf 2 personen - parelhoen - ribeye - chef's keuze - seizoensgroenten - ambachtelijke friet <i>VR's Meat Grill - from 2 or more - guinea fowl - ribeye - chef's choice - seasonal vegetables - artisanal fries</i>	
GEBAKKEN KABELJAUW	26.95
saffraansaus - seizoensgroenten - ambachtelijke friet <i>Cod - saffron sauce - antioise - seasonal vegetables - artisan fries</i>	
KROKANTE KALFSZWEZERIK	25.95
paddenstoelen - gevogelte jus - seizoensgroenten <i>Crispy sweetbread - poultry gravy - seasonal vegetables</i>	
GNOCCHI 	19.95
pompoen - bospaddenstoelen - hazelnoot - salie saus <i>Gnocchi - pumpkin - forest mushrooms - hazelnut - sage sauce</i>	
CÔTE DE BOEUF 800 GRAM VOOR 2 PERSONEN	37.50 P.P.
madeira jus - seizoensgroenten - ambachtelijke friet <i>Côte de boeuf 800 gram for 2 - madeira gravy - seasonal vegetables - artisan fries</i>	

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

AMBACHTELIJKE FRIET MET TRUFFELMAYONNAISE	4.95
<i>Artisan fries with truffle mayonnaise</i>	
GEPOFTE ROSEVAL AARDAPPEL	4.95
<i>Baked Roseval potato</i>	
GEMENGDE SALADE	3.95
<i>Mixed salad</i>	
GEROOSTERDE GROENTE	3.95
<i>Roasted vegetables</i>	

 vegetarisch - *vegetarian*  veganistisch - *vegan*

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!