

NAGERECHTEN

Van Rossum Dessertplank

Een selectie van zoetigheden om te delen (vanaf 2 personen)
13.⁹⁵ per persoon

Van Rossum Kaasbord

Met lokale kazen, kletzenbrood en vijgencompote 14.⁹⁵

Tartelette

Met crumble, crème patisserie, en vanille ijs 10.⁹⁵

VR's Scoppino

Met citroenijs, huisgemaakte limoncello en limoen 9.⁹⁵

Crème brûlée

Met sinaasappel, crumble en bloedsinaasappel ijs 9.⁹⁵

Rijke Taartpunten

Kijk in onze vitrine voor de dagselectie vanaf 5.⁹⁵

Bonbons

Vier verrukkelijke bonbons 4.⁹⁵

Van Rossum's Coffee

Met Licor 43 9.⁹⁵

Special Coffee

Keuze uit Ierse, Spaanse, Italiaanse of Franse stijl 9.⁹⁵

Espresso Martini

Met vodka, De Kuyper Crème de Café en vanille 11.⁹⁵

DINERKAART



Een warm welkom en oprechte gastvrijheid, altijd.

IETS TE VIEREN?

U kunt met kleine en grote gezelschappen bij Van Rossum terecht voor een ontbijt, lunch, zondagsbrunch, 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

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Ambachtelijk Hollands Rund

Dungesneden carpaccio van ambachtelijk Hollands Rund met Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, aceto ui, geroosterde tuinboon, en basilicum mayonaise. 14.⁹⁵

Tom Kha Kai soep

Taugé en bosui 8.⁹⁵

Soep van de Dag

Bereid met seizoensgebonden ingrediënten.

Vraag onze medewerkers naar de specialiteit van de dag 8.⁹⁵

Tartaar van Hollands Rund

Met frisse kappertjes, ingelegde rode ui, toast en augurk 16.⁹⁵

Van Rossum Proefplank

Een samengestelde plank met charcuterie, kaaskrokantjes, lokale kazen, gerookte zalm, brood, piccalilly en huisgemaakte vijgencompote (vanaf 2 personen) 15.⁹⁵ per persoon

Van Rossum Pintxos Plank

Een smaakvolle selectie van pintxos met toppings van zalm, petit geitenkaas, ossenworst en blauwekaas 14.⁹⁵

Gerookte Zalm

Met sesamdressing, wakame, miso crème, gepofte boekweit. 17.⁹⁵

Oesterproeverij

Een proeverij van drie verfijnde oesters, elk met een unieke bereiding op basis van onze kruidenstelling in de keuken 13.⁹⁵

Gegrilde Aubergine

Met baba ganoush, verse kruiden, granaatappel en hazelnoot 14.⁹⁵

Van Rossum Broodplank

Brood geserveerd met kruidenboter en huisgemaakte aioli 7.⁹⁵

VAN ROSSUM PLANKENMENU

voor

Van Rossum Proefplank

Met charcuterie, kaaskrokantjes, lokale kazen, gerookte zalm, brood, piccalilly en huisgemaakte vijgencompote

hoofd

Van Rossum Grillpan Vlees

Van Rossum steak, parelhoenfilet en de Chef's Keuze, geserveerd met geroosterde groenten en rode wijn jus

na

Van Rossum Dessertplank

Een selectie van zoetigheden om te delen

Vanaf 2 personen voor 44.⁹⁵ per persoon

VAN ROSSUM GANGENMENU

Voor Carpaccio van Hollands Rund of Gerookte Zalm of Gegrilde Aubergine

Tussen Gemarineerde Bloemkoolsteak

Hoofd Van Rossum Steak of Gebakken Doradefilet of Linguine

Na Tartelette of Kaasbord (+ 4.²⁵)

3 gangen 42.⁹⁵ **4 gangen** 48.⁹⁵ per persoon

HOOFDGERECHTEN

Van Rossum Grillpan Vlees

Een selectie van Van Rossum's specialiteiten, met Van Rossum steak, parelhoenfilet en Chef's keuze, geserveerd met geroosterde groenten en rode wijn jus (vanaf 2 personen) 29.⁹⁵ per persoon
Supplement: vis (Chef's keuze) + 6.⁹⁵ per persoon

Van Rossum Steak

Steak van de grill met geroosterde seizoensgroenten en port jus 24.⁹⁵

Linguine Pesto

Met rode pesto, gegrilde groenten, pecannoot en gruyère kaas 20.⁹⁵

Gemarineerde Bloemkoolsteak

Met caponata, rucola pesto uit onze eigen kruidenstelling en geroosterde tuinboon 19.⁹⁵

Parelhoenfilet

Met seizoensgroenten, salie jus en aardappel crème 27.⁹⁵

Varkens rack van de Big Green Egg

Cider abrikoos lak, provençalse kruiden en geroosterde seizoensgroenten 24.⁹⁵

Kalfssukade Steak van de Big Green Egg

Met geroosterde seizoensgroenten en bearnaise saus 25.⁹⁵

Van Rossum Burger

Rundvlees burger op een sesam bun met rode pesto, Chef saus, kaas en tomaat. Geserveerd met ambachtelijke frieten 22.⁹⁵

Gebakken Dorade filet

Met hollandaise, paprika crème en geroosterde seizoensgroenten 24.⁹⁵

Vis van de Dag

Vraag onze medewerkers naar de vangst van de dag

Dry Aged Special

Vraag onze medewerkers of neem een kijkje in onze droogkasten

BIJGERECHTEN

Ambachtelijke friet met truffelmayonaise 5.⁹⁵

Peterselie krieltjes 5.⁹⁵

Gemengde salade 5.⁹⁵

Geroosterde groenten 5.⁹⁵

CHEFS OOGST MENU 2 GANGEN

De seizoenen leiden, onze chef volgt. Verwacht verrassende gerechten met huisgekweekte kruiden, recht uit onze keuken. Neem gerust een kijkje in de keuken. Het menu bestaat uit een vóór- en hoofdgerecht 38.⁹⁵
Gerechten zijn ook los te bestellen, vraag onze medewerkers.

vegetarisch veganistisch

Heeft u een allergie of heeft u speciale (dieet) wensen?