

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

Stoofpeer

Met pumpkin spice ijs en Earl Grey crumble 9.⁹⁵

Tiramisu

Met mascapone, crumble en vanille-ijs 9.⁹⁵

Chocolademousse

Met melkchocolademousse, crumble en seizoenssorbetijs 9.⁹⁵

Rijke Taartpunten

Kijk in onze vitrine voor de dagselectie vanaf 5.⁹⁵

Bonbons

Vier verrukkelijke bonbons 8.⁹⁵

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, zoetzure rode ui, pittenmix, mesclunsla en truffelmayonaise 16.⁹⁵

Pompoensoep

Met bosui en verse gesneden kruiden 8.⁹⁵

Soep van de Dag

Bereid met seizoensgebonden ingrediënten.
Vraag onze medewerkers naar de specialiteit van de dag 8.⁹⁵

Gegratineerde Oester

Gegratineerd met kaas en Hollandaise saus 6.⁹⁵ per stuk

Vitello Tonato

Met tonijnmayonaise, tomaat, zoetzure rode ui, kappertjes en mesclunsla 17.⁹⁵

Tartaar van Hollands Rund

Met frisse kappertjes, zoetzure rode ui, toast en augurk 17.⁹⁵

Van Rossum Broodplank

Brood geserveerd met kruidenboter en olijfolie 7.⁹⁵

Van Rossum Proefplank

Een samengestelde plank met charcuterie, kaaskrokantjes, lokale kazen, gerookte zalm, brood, piccalilly en huisgemaakte vijgencompote (vanaf 2 personen) 16.⁹⁵ per persoon

Van Rossum Pintxos Plank

Een smaakvolle selectie van pintxos met toppings van zalm, steak tartaar, gerookte forel en blauwe kaas 15.⁹⁵

Gerookte Zalm

Met mierikswortelmayonaise, geroosterde wortel, rode biet en zoetzure rode ui 17.⁹⁵

Gerookte Forel op Toast

Drie toastjes met limoenmayonaise, bieslook en zoetzure rode ui 16.⁹⁵

Oesterproeverij

Een proeverij van drie verfijnde oesters, elk met een unieke bereiding op basis van onze kruidenstelling in de keuken 14.⁹⁵

Geroosterde biet

Met kerriemayonaise, linzen, geroosterde pittenmix en zoetzure rode ui 15.⁹⁵

VAN ROSSUM PLANKENMENU

voor

Van Rossum Proefplank

◆

hoofd

Van Rossum Grillpan Vlees

◆

na

Van Rossum Dessertplank

Vanaf 2 personen voor 45.⁹⁵ per persoon

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 voor- en hoofdgerecht 38.⁹⁵ De gerechten zijn ook los te bestellen, vraag onze medewerkers.

HOOFDGERECHTEN

Van Rossum Grillpan Vlees

Een selectie van Van Rossum's specialiteiten, met Van Rossum Steak, Hollandse scharrelkip en Chef's keuze, geserveerd met geroosterde groenten en wisselende 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 pepersaus 24.⁹⁵

Gevulde Ravioli

Met pompoen, champignons, Parmezaanse kaas en truffelsaus 20.⁹⁵

Gemarineerde Auberginesteak

Met zoete aardappelcrème, misosaus, witte kool en cashewnoot 19.⁹⁵

Hollandse Scharrelkip

Met seizoensgroenten en geschroeide citroen 27.⁹⁵

Porchetta van de Green Egg

Met seizoengroenten, rozemarijnjus en mediteraanse kruiden 24.⁹⁵

Van Rossum Burger

Rundvlees burger op een sesam bun met koolsla, Chef saus, kaas en tomaat. Geserveerd met ambachtelijke friet 22.⁹⁵

Gebakken Zeebaarsfilet

Met Sauce Vierge en geroosterde seizoensgroenten 24.⁹⁵

Vis van de Dag

Vraag onze medewerkers naar de vangst van de dag

Dry Aged Special

Keuze uit:
Rib Eye of Entrecôte te bestellen per 200, 400 of 600 gram
Côte de Boeuf te bestellen vanaf 2 personen per 800 gram

Wij serveren bij alle Dry Age Specials een wisselende saus. Vraag hiernaar bij onze medewerkers.

BIJGERECHTEN

Ambachtelijke friet met truffelmayonaise 5.⁹⁵

Peterselie krieltjes 5.⁹⁵

Gemengde salade 5.⁹⁵

Geroosterde groenten 5.⁹⁵

VAN ROSSUM GANGENMENU

Voor

Carpaccio van Hollands Rund of Geroookte Zalm of Geroosterde biet

Tussen

Gemarineerde Auberginesteak

Hoofd

Van Rossum Steak of Gebakken Zeebaarsfilet of Gevulde Ravioli

Na

Tiramisu of Kaasbord (+ 4.²⁵)

3 gangen 43.⁵⁰ **4 gangen** 49.⁵⁰ per persoon

vegetarisch veganistisch

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

Scan de QR-code voor de allergenenkaart

