

Na

Van Rossum Kaasbord

Met lokale kazen, kletzenbrood en huisgemaakte vijgencompote | 14.⁹⁵

Eton Mess *SEIZOENSEFAVORIET*

Met slagroom, aardbeien en luchtige meringue | 9.⁹⁵

Eclair

Met banketbakkersroom, crumble, rood fruit en vanille-ijs | 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, Crème de Café en vanille | 11.⁹⁵



Diner

www.vanrossumwoerden.nl





Bij van Rossum draait alles om smaak en vakmanschap. Verse kruiden uit onze eigen kweek, vlees gerijpt in onze dry-aged kast, bereid op de Kopa grill – elk gerecht krijgt de aandacht die het verdient. Ontdek het verrassende **Chef's Oogstmenu** of deel samen het **Plankenmenu**. Liever zelf samenstellen? Dan kun je ook kiezen uit onze à la carte gerechten.

🌿 = Vegetarisch 🌱 = Vegan

Allergenen & English Menu
Scan de QR-code



menu's

Chef's Oogst Menu

◆ Chef's Oogst Menu **Chefs' Favorite**

De seizoenen leiden, onze chef volgt

Verwacht verrassende gerechten met huisgekweekte kruiden, recht uit onze keuken. Neem er gerust een kijkje!

Het menu bestaat uit een voor- en hoofdgerecht | 39.⁹⁵

De gerechten zijn ook los te bestellen, vraag hier gerust naar bij onze medewerkers.



Van Rossum Plankenmenu

Al jaren favoriet: ons plankenmenu, heerlijk om te delen.

- VOOR** | **Van Rossum Proefplank**
Een rijkgevulde plank om samen te ontdekken. Met charcuterie, kaaskrokantjes, lokale kazen en gerookte zalm. Geserveerd met brood, piccalilly en huisgemaakte vijgencompote.
- HOOFD** | **Van Rossum Grillpan Vlees**
Een selectie van Van Rossum's specialiteiten: de Van Rossum Steak, Maïskip Rouleau en Chef's keuze, geserveerd met geroosterde groenten en bearnaisesaus.
Supplement: vis (chef's keuze) | + 8.²⁵ per persoon
- NA** | **Van Rossum Dessertplank**
Een selectie van onze lekkerste zoetigheden om te delen.

45.⁹⁵ per persoon, vanaf 2 personen

Ook los te bestellen (Van Rossum Proefplank 16.⁹⁵ p.p., Van Rossum Grillpan Vlees 29.⁹⁵ p.p., Van Rossum Dessertplank 13.⁹⁵ p.p.)

Bij

Ambachtelijke friet 🌿
Met truffelmayonaise | 5.⁹⁵

Peterselie krieltjes 🌱 | 5.⁹⁵

Gemengde salade 🌱 | 5.⁹⁵

Geroosterde groenten 🌱 | 5.⁹⁵

a la carte

Vooraf

Carpaccio van Hollands Rund

Met parmezaan, wilde knoflookmayonaise, gepekeld mosterdzaad, gebrande pittenmix en mesclunsla | 16.⁹⁵

Tartaar van Hollands Rund

Verse tartaar met kappertjes, ingelegde rode ui, toast en augurk | 18.⁹⁵

Gerookte Zalm

Met venkel, koolrabi, venkelzaadvinaigrette, gepekeld mosterdzaad en dille | 17.⁹⁵

Gegrilde Watermeloen 🌿

Met La Ratte aardappel, gazpacho van tomaat, basilicumolie, tomaat, croutons en kruiden uit onze kruidenkast | 15.⁹⁵ kan ook 🌱

Van Rossum Broodplank 🌿

Brood geserveerd met hummus en aioli | 7.⁹⁵

Soep van de Dag

Geserveerd met brood, vraag onze medewerkers | 8.⁹⁵

Hoofd

Van Rossum Steak

Van de Kopa grill met bearnaisesaus en seizoensgroenten | 26.⁹⁵

Maïskip Rouleau

Gevuld met champignons, rode wijnjus en seizoensgroenten | 24.⁹⁵

Van Rossum Burger

Rundvleesburger op een sesambun met BBQ-bourbonsaus en cheddar, met friet en chef's saus | 23.⁹⁵

Gebakken Doradefilet

Met seizoensgroenten, tomatensalsa en kruiden | 25.⁹⁵

Vis van de Dag

Vraag het onze medewerkers

Gegrilde Prei van de Kopa Grill 🌿

Met gruyère, courgette, gepocheerd ei, hazelnoot en vinaigrette | 19.⁹⁵ kan ook 🌱

Groene Kruidenrisotto 🌿

Met basilicum, courgette, tomaat, groene kruiden en parmezaan | 20.⁹⁵

DRY AGED SPECIALS

TIP!

"Onze specials liggen 24 dagen in onze dry aged kast, en worden gegrild op de Kopa grill voor een unieke smaakbeleving."

◆ Rib Eye

te bestellen per 200 gram | 32.⁹⁵

◆ Côte de Boeuf

800 gram, vanaf 2 personen | 89.⁹⁵

Met een keuze uit rode wijn jus of bearnaisesaus