

Pannenkoeken

Naturel	6,50
Appel	8,75
Appel en rozijnen	10,50
Appel en spek	10,50
Gember	9,50
Spek	9,50
Spek en kaas	10,50
Ham en kaas	10,50
Ananas en kaas	10,50
Ham, kaas en champignons	11,50

Vuursche lunchklassiekers

Klassieke uitsmijter vanaf 9,00

Naturel of juist met sappige rosbief, beenham of Hollandse kaas, per item + 1,50

Vuursche Omelet 12,00

Met bospaddenstoelen, Gruyère kaas en boerenbrood en boter

Feestlunch 22,50

Een echt feest met gerookte en gemarineerde zalm, Noorse garnalen, gerookte paling, en salade van tonijn, geserveerd met warme toast

Broodjes - Koud

Wij gebruiken ambachtelijk gebakken brood van Bakkerij Elsenburg uit Amersfoort

Zalm en Roomkaas 12,50

Gerookte zalm met verse roomkaas, citroen en kruidensla

Hertenpastrami en Vijgen 12,50

Hertenpastrami met vijgenjam en gemengde salade

Tonijn en Amsterdams zuur 11,00

Salade van tonijn met Amsterdams zuur

Geitenkaas en Balsamico 10,00

Hollandse oude geitenkaas met een kletskep van noten, sla en oude balsamico

Broodjes - Warm

Toast Bospaddenstoelen 13,50

Knapperige toast met gebakken paddenstoelen en Raclette kaas

Groentekroketten 8,50

Twee groenten kroketten van de "Heeren van Loosdrecht" met Remouladesaus

Ambachtelijke kroketten van scharrel vlees 8,50

Twee kroketten van "Heeren van Loosdrecht" op wit brood met roomboter

Hamburger van 100% rundvlees 17,50

No nonsense burger, met bacon, cheddar, tomaat en frietjes met mayonaise

Tosti Klassiek 6,50

Rijkelijk belegde tosti met ambachtelijke beenham en jonge kaas

Italiaans 12 uurtje

Tomatensoep uit Toscane

Ciabatta carpaccio met pijnboompitten, spekjes, kappertjes, Parmezaanse kaas en truffeldressing 11,50

Meldt u ons a.u.b. uw voedselintolerantie of dieet, wij houden er graag rekening mee! Onze keuken is geopend van 12.00 – 16.30 uur en 17.00 – 21.30 uur

Waters

Chaudfontaine stil 0,75 liter	4,50
Chaudfontaine licht bruisend 0,75 liter	4,50
Chaudfontaine stil 0,25 liter	2,75
Chaudfontaine bruisend 0,25 liter	2,75

Frisdranken

Diverse frisdranken vanaf	2,75
Vers geperste sinaasappelsap	3,50

Biologische frisdranken en sappen

Bionade Vlierbessen of Gember-Sinaasappel	3,95
Biologisch appelsap	3,50

Bieren

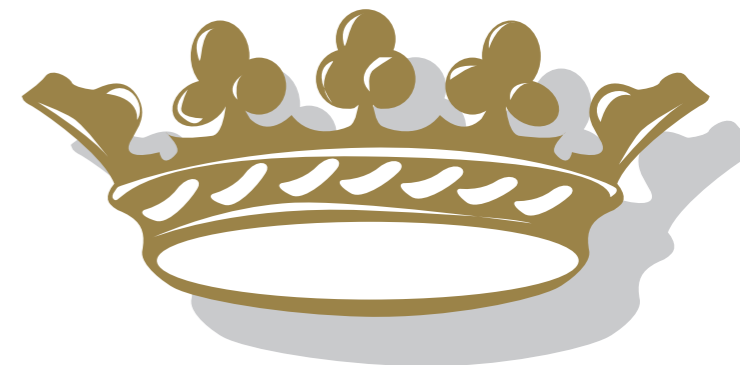
Swinckels Volmaakt van de tap	2,75
Seizoensbier van de tap	4,50
Seizoensbier op fles	4,50
Palm	3,00
Radler	2,75
Duvel	4,00
La Trappe Witte Trapist	3,50
La Trappe Dubbel	3,50
La Trappe Tripel	3,50
Bavaria 0,0%	2,75

Aperitieven en gedestilleerd

Port/Sherry/Vermouth	3,50
Crodino (alcoholvrij)	2,75
Binnenlands gedestilleerd vanaf	3,50
Buitenlands gedestilleerd vanaf	4,50
Cognacs en likeuren vanaf	5,50

Voor bij de Borrel

Bakje oude Hollandse brokkelkaas	3,50
Heeren van Loosdrecht bitterballen van scharrelvlees, 8 stuks	6,50
Vlammetjes 8 stuks	6,50
Kaasstengel 10 stuks	6,50
Gebakken gamba's in knoflookolie met stokbrood, 6 stuks	8,50
Charcuterie van 3 soorten ham met humus, olijven, radijsjes en crudité	11,00
Groot warm bittergarnituur;	13,00
4 bitterballen, 4 kaasstengels, 4 vlammetjes en 4 loempia's	



Menu Kaart

Restaurant
De Lage Vuursche

Koude en warme (voor-) gerechten

Garnalenkroketten	14,00
Twee garnalenkroketten met romige saus van krab en krokante peterselie	
Zalm	17,50
Gerookte zalm met een American Pancake, gepocheerd ei en kruidensla	
Garnalencocktail	Dagprijs
Klassieke garnalencocktail in twee varianten; Hollandse of Noorse garnalen	
Coquilles	17,50
Gebakken coquilles St. Jacques met crème van bloemkool, rauwe bloemkool, geroosterde hazelnoot en beurre noisette	
Oesters	6 stuks 19,00 / 12 stuks 29,00
Uit het seizoen	
Carpaccio	12,50
Rijkelijk gearneerd met spekjes, Parmezaanse kaas, croutons en truffeldressing	
Supplement eendenleverkrullen	7,50
Eendenlever en Paling	21,00
Marbré gemaakt van eendenlever en gerookte paling, kruidkoek en crème van zoete appel	
Rondje wild per twee personen	17,50 p.p.
Schaaltje met; Coppa van wildzwijn, pastrami van hert, saté van fazant en paté van diverse soorten wild met een frisse uiencompote	

Salades

Lage Vuursche	19,50
Knapperige salade met gebakken coquille, gerookte zalm, eendenlever, Noorse garnalen en dressing van truffel	
Salade “Confit de Canard”	15,50
Op traditionele wijze gekonfijte eendenbout, goed gevulde mesclunsalade en dressing van walnoten	
Wintersalade (vegetarisch)	14,50
Heerlijke winterse smaken met linzen, aardappel, witlof, schorseneren en noten, dressing van vossenbessen	

Soepen - geserveerd met een soepstengel

Tomatensoep	7,00
Met knoflook croutons en room	
Bisque	12,50
Romige bisque van strandkrabben gevuld met gamba's	
Paddenstoelen soep	8,50
Gebonden soep van paddenstoelen	
Wildbouillon	8,50
Klassiek getrokken wildbouillon gegratineerd met kerrie room	

Menu “Lage Vuursche”

Ons wisselende 3-gangen menu **34,50**

Meldt u ons a.u.b. uw voedselintolerantie of dieet, wij houden er graag rekening mee! Onze keuken is geopend van 12.00 – 16.30 uur en 17.00 – 21.30 uur

Gerechten met groenten

Tofu met Paksoi	13,50
Tofu met een lak van miso en soya, paksoi gebakken met gember, frisse salade van taugé, rode peper en koriander	
Rode biet en noten	11,00
Dun gesneden gemarineerde rode biet, met kruidendressing, noten en salade	
Truffel risotto	19,50
Romige risotto met truffel en gebakken paddenstoelen	
Haloumi met witlof	20,00
Haloumi kaas van de grill, gekonfijte Cantharellen, gekarameliseerde witlof in donker bier en knapperige spruiten	
Groenten Pie	21,00
Bladerdeeg gevuld met pompoen, Oudwijker Fiore kaas, spinazie, broccoli met rucola en oude Balsamico	

Klassieke vis- en vleesgerechten

Vis van de dag	Dagprijs
Verse vangst, speciaal voor u geselecteerd	
Sliptongen	22,50
In de roomboter gebakken en geserveerd met citroen, kropsla, knapperige friet en ravigottesaus	
Heek	23,50
Filet van heek met hutspot van pompoen en wortel, romige saus van Foelie	
Tournedos	24,50
Tournedos van Argentijns rund met “Pont Neuf” aardappelen, wintergroeten en Bordelaise saus	
Kalfslever	21,00
Gebakken kalfslever met uitgebakken spek, appel en ui	
Kalfszwezerik	32,50
Krokant gebakken zwezerik met saus van Madeira en Morieljes, wilde spinazie en aardappelmousseline	

Wildspecialiteiten

Wild special geselecteerd door onze jager	Dagprijs
Verrassend wildgerecht van de dag	
Hazenrugfilet	27,50
Rouleaux van hazenrugfilet met een duxelles van wild en paddenstoelen, aardappelpuree en een saus van appel	
Hert	25,00
Gebraden hert met rode kool en “Mokums Cement”, stoofpeer en saus van vossenbessen	
Fazant	22,50
Gebraden fazantenborst, rookworst, spek, een klassieke zuurkoolstampot en romige saus van truffel	
Hertenwangen	22,50
Gestooft hertenwang met stampot van knolselderij en geroosterde pompoen, gekarameliseerde witlof in donker bier en saus van eendenlever	

Vuursche Special

Boswachters wildstoof

Stoofschotel van wild met sperziebonen, paddenstoelen, aardappelpuree, spekjes en zilveruitjes

Dit met een glas witte of rode wijn en een kop koffie of thee toe **19,75**

Ook in een vegetarische variant!

Bijgerechten

- Frieten met mayonaise	4,50
- Aardappel puree	4,50
- Rode kool a la chef	4,50
- Spruiten met roomboter en spek	5,00
- Stoofperen 5 stuks	5,00

Dessert en ijsgerechten

Dame Blanche	7,50
Vanille roomijs met slagroom en warme chocoladesaus, op uw verzoek met een scheut advocaat	
Café Glacé	7,50
Heerlijk koffie roomijs met stroop van espresso en slagroom	
Tarte Tatin	8,50
Ondersteboven gebakken appeltaart met stroopwafel roomijs	
Crème Brulée	9,50
Gemaakt met echte vanille en geserveerd met amandelroomijs	
Moelleux au chocolat	9,50
Warm chocoladetaartje met mascarpone en roomijs van cranberry	
Vuursche Mess	9,50
Onze beroemde stoofperen, room met kaneel, meringue en een klets kop	
Appel en Rozijnen	9,00
Gepocheerde appel, crème van specerijen, rozijnen en appel sorbet	
Crêpes Suzette vanaf 2 personen	15,00 p.p.
Aan tafel voor u bereid!	
Kazen	12,50
Wisselende selectie kazen met kletzenbrood	
Grand Dessert vanaf 2 personen	12,50 p.p.
Van alles een beetje, perfect om samen te delen	
Koffie- of theeservies	5,00
Met huisgemaakte lekkernijen	

Koffie of Thee

Koffie	2,35
Cappuccino	2,60
Latte macchiato	2,75
Espresso	2,35
Ristretto	2,35
Potje thee	2,95
Verse muntthee	3,50
Verse Gemberthee	3,50
Warme Chocolate	2,50
Beker halfvolle-/karnemelk	1,50
Speciale koffie's	7,50
Slagroom	0,60

Ovenvers gebak

Huisgemaakte appeltaart met slagroom	3,50
Roomboter cake	3,25
Vuursch schuimgebak met hazelnooten (glutenvrij)	3,25
Slagroomsoesjes met chocolade (5 stuks)	3,50
Stoofperenschuitje met banketbakkersroom	3,75