

Pannenkoeken

In verschillende varianten zoals;

Naturel	7,00
Appel	9,00
Appel en rozijnen	10,50
Appel en spek	11,00
Gember	10,00
Spek	10,00
Spek en kaas	11,00
Ham en Kaas	11,00
Ananas en kaas	11,00
Ham, kaas en champignons	12,50

Vuursche Lunchklassiekers

Eiergerechten

Klassieke uitsmijter

Vanaf 9,00

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

Vuursche Omelet

12,00

Met paddenstoelen, Gruyère kaas, boerenbrood en boter

Eggs Benedict

15,00

Twee gepocheerde eieren op getoast brioche, sappige ham, spinazie en Hollandaise saus
gerookte zalm in plaats van ham **3,00**

Broodjes - koud

Wij gebruiken ambachtelijk gebakken brood van bakkerij Karel Elsenburg uit Amersfoort

Zalm en mosterd

12,50

Gemarineerde zalm met zachte mosterdmayonaise van Savora mosterd en verse citroen

Ossenworst en Ketchup van Amsterdamse ui

11,50

Amsterdamse ossenworst met ketchup van Amsterdamse uien

Baba Ganoush

11,00

Baba Ganoush met gegrilde asperges, feta en gerookte olijfolie

Kipfilet en Honing

11,50

Gerookte kipfilet met roomkaas, rucola en honing uit Maartensdijk

Broodjes - warm

Toast Bospaddenstoelen

14,00

Knapperige toast met gebakken bospaddenstoelen en gesmolten Raclette kaas

Groenten kroketten

9,00

Twee stuks van de "Heeren van Loosdrecht" met huisgemaakte Remouladesaus

Ambachtelijke kroketten van scharrelvlees

9,00

Twee kroketten van de "Heeren van Loosdrecht" op witbrood met roomboter

Garnalen kroketten

14,50

Goed gevuld met romige saus van strandkrabben en gefrituurde peterselie

Saté

16,00

Indische saté van kippendijen met huisgemaakte Atjar, seroendeng, stokbrood en natuurlijk Satésaus

Meld 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	3,00
Chaudfontaine bruisend 0,25 liter	3,00

Frisdranken

Diverse frisdranken vanaf	3,00
Verse geperste sinaasappelsap normaal/groot	3,75 / 5,00
Biologische Bionade vlierbessen	4,25
Biologische Bionade gember-sinaasappel	4,25
Biologische appelsap	3,50

Bieren

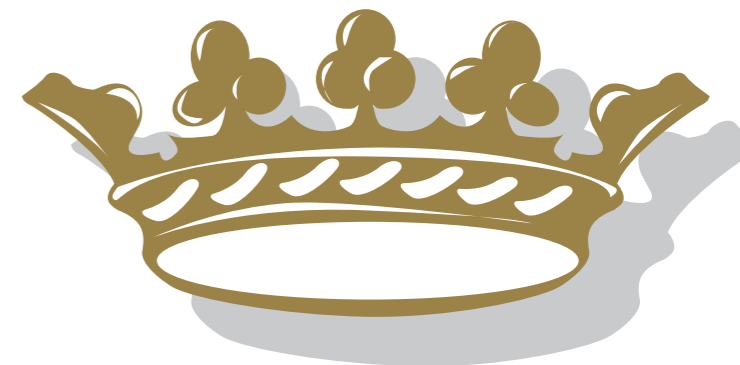
Swinckels superior pilsener	3,00
Seizoensbier van de tap	4,75
Seizoensbier op de fles	4,75
Radler	3,00
La Trappe Witte Trapist	4,00
Dubbel	4,00
Trippel	4,00
Seizoensbier 0%	3,50
Radlers 0%	3,00
Bavaria 0%	3,00

Aperitieven en gedestilleerd

Port/sherry/vermouth vanaf	3,50
Crodino (alcoholvrij)	3,00
Binnenlands gedestilleerd vanaf	3,50
Buitenlands gedestilleerd vanaf	4,50
Cognacs en likeuren vanaf	5,50

Voor bij de borrel

Bakje oude Hollandse brokkelkaas	3,60
Heeren van Loosdrecht bitterballen van scharrelvlees 8 stuks	7,50
Vlammetjes 8 stuks	7,50
Kaasstengels 10 stuks	7,50
Groot warm bittergarnituur	15,00



Menu Kaart

Restaurant
De Lage Vuursche

Koude en warme (voor-) gerechten

Garnalen Cocktail	Dagprijs
Klassieke garnalen cocktail van Hollandse garnalen met kropsla en cocktailsaus	
Spakenburgs blokje om (vanaf 2 personen)	18,50 pp
Een schaal met allemaal lekkers; gemarineerde zalm, gebakken coquille, glaasje met bisque van strandkrabben, mousse van gerookte forel en krokante makreel	
Zalmtartaar	14,50
Aangemaakt met dille, mayonaise van mierikswortel, krokant zuurdesem brood en kruidensla	
Ravioli	16,00
Oosterse ravioli's van Noordzeekrab met paksoi, dressing van soya en sesam	
Carpaccio	12,50
Rijkelijk gearneerd met spekjes, Parmezaanse kaas, croutons en truffel dressing	
Bloedworst	15,00
Gebakken bloedworst met hete bliksem, jus van appel en een krul eendenlever	
Kippenlever	12,50
Crème Brûlée van kippenlevers met duivekater en rode uiencompote	

Salades

Lage Vuursche	19,50
Knapperige salade met gebakken coquille, gerookte zalm, eendenlever, Noorse garnalen en dressing met truffel	
Confit de Canard	15,50
Op traditionele wijze gekonfijte eendenbout met een rijkelijk gevulde mesclun salade en dressing van walnoten	
Oosters	16,00
Oosters gemarineerde en gebakken ossenhaaspuntjes, salade met taugé, verse gember, koriander, munt, rode peper en bosui <i>ook vegetarisch verkrijgbaar met gemarineerde tofu</i>	

Soepen - geserveerd met een soepstengel

Tomatensoep	7,50
Met knoflook croutons en room	
Bisque	12,50
Romige soep getrokken van strandkrabben gevuld met gamba's	
Uiensoep	8,00
Franse uiensoep en stokbrood gratineerde met Zwitserse Gruyère	

Vuursche Special

Stoofpot van rundvlees met sperziebonen, paddenstoelen en aardappel gratin.
Dit met een glas wijn en koffie of thee toe. **20,00**

Meld 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

Baba Ganoush	14,50
Crème van geroosterde aubergines, met Tahin, komijn, gegrilde groene asperges, krokant zuurdesem brood van bakkerij Elsenburg, feta en gerookte olijfolie	
Terrine	12,50
Groenten terrine van gepocheerde tomaten, aubergine, courgette en prei met kruidensla en dressing van Savora mosterd	
Rösti	19,00
Gemaakt van zoete aardappels met coulis van tomaat, bimi, gegrilde groenten en krokante mozzarella	
Bucatini	22,50
Lange holle pasta met saus van gorgonzola, gebakken Shiitake, romanesco en geroosterde pecannoten	

Vis en vlees gerechten

Vis van de dag	dagprijs
Verse vangst speciaal voor u geselecteerd	
Kabeljauw	22,50
Op de huid gebakken kabeljauw met brandade van kabeljauw, winterpostelein, zoetzure gekonfijte ui, bieslook en olijfolie	
Sliptongen	22,50
In de roomboter gebakken en geserveerd met citroen, kropsla, frieten en Remouladesaus	
Livar varken	22,50
Gevulde varkenshaas met farce van paddenstoelen, romige saus van Cognac en andijviestamppot met spekjes	
Kalfshaas en Zwezerik	27,50
Gebraden kalfshaas met krokante zwezerik, ratatouille met olie van ansjovis, Pommes Fondantes en Béarnaise saus	
Steak Diane (vanaf 2 personen)	27,50 pp
Aan tafel bereid; Gebraden Filet Mignon met saus van Brandy, sjalot, mosterd en Shiitake, geserveerd met gebakken haricoverts en Hasselback aardappel	
Runderwang	22,50
Gestooftde runderwang met crème van rode biet en zoethout, aardappelpuree met winterpostelein en saus Forestière	
Eend	22,50
Gekonfijte eendenbout met jus van zuurkool, puree van schorseneren en gefrituurde salie	
Kalfslever	21,00
Gebakken kalfslever met uitgebakken spek, appel en ui	

Menu “Lage Vuursche”

Ons wisselende 3-gangen menu **36,50**

Bijgerechten

Frieten met mayonaise	4,50
Hollandse sla met een eitje	4,50
Haricots verts met spekjes	4,50
Rustieke ratatouille met ansjovisolie	4,50

Dessert en ijsgerechten

Dame Blanche	8,00
Vanille roomijs met slagroom en warme chocolade saus, op uw verzoek met een scheut advocaat	
Café Glacé	8,00
Koffie roomijs met stroop van espresso en slagroom	
Brood Pudding	8,50
Originele broodpudding met vanille sabayon en ijs van American Cookies	
Tarte Tatin	9,00
Ondersteboven gebakken appeltaart met kaneelroomijs	
Coupe Tiramisu	9,00
Alles wat u verwacht van Tiramisu, maar dan net even anders	
Grand Dessert (vanaf 2 personen)	12,50 pp
Laat u verrassen door verschillende lekkernijen	
Appel en Rozijnen	8,50
Gepocheerde appel, crème van appel en specerijen, appelsorbet en meringue	
Vanille ijs met espresso	4,50
Geen zin in een heel dessert; 1 bol vanille ijs met warme espresso	
Koffie- of thee servies	5,00
Met huisgemaakte lekkernijen	

Koffie of Thee

Koffie	2,60
Cappuccino	2,85
Latte macchiato	3,00
Espresso	2,60
Dubbele espresso	4,75
Potje Thee met fairtrade thee van Legends finest tea	3,50
Verse Muntthee	3,50
Verse Gemberthee	3,50
Verse Munt en gember	4,00
Warme choco	3,25
Melk	2,00
Speciale coffee's	7,50
Slagroom	0,70

Ovenvers gebak

Appeltaart met slagroom	3,75
Roomboter cake	3,50
Vuursch schuimgebak met hazelnoten	3,50

Italiaans 12 uurtje

Tomatensoep uit Toscane

Ciabatta carpaccio met pijnboompitten, spekjes, kappertjes, Parmezaanse kaas en truffeldressing **12,50**

Meld 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