

### **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 lunch klassiekers**

**Feestlunch** 22,50

Gerookte zalm, gemarineerde zalm, forel, tonijnsalade, cocktailsaus, remouladesaus en toast

**Klassieke uitsmijter** vanaf 9,00

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

**Vuursche Omelet** 12,00

Met paddenstoelen, Gruyère kaas, boerenbrood en boter

**Eggs Benedict** 13,00

Drie gepocheerde eieren op getoast brioche brood, gekookte 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** 12,50

Gemarineerde zalm met mayonaise van Savora mosterd en verse citroen

**Tonijn** 11,00

Onze befaamde huisgemaakte tonijnsalade

**Ham** 11,50

Rauwe ham, met zachte roomkaas en vijgenjam

**Humus** 11,00

Met gegrilde groenten, mozzarella en pistache

### **Broodjes - warm**

**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, geserveerd met romige saus van strandkrabben en gefrituurde peterselie

**Saté** 16,00

Naar oud Indisch recept, saté van kippendijen met huisgemaakte Atjar, seroendeng, stokbrood en natuurlijke satésaus

### **Italiaans 12 uurtje**

Tomatensoep uit Toscane

\*\*\*

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

### **Waters**

Chaufontaine stil 0,75 liter	4,50
Chaufontaine licht bruisend 0,75 liter	4,50
Chaufontaine stil 0,25 liter	3,00
Chaufontaine 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**

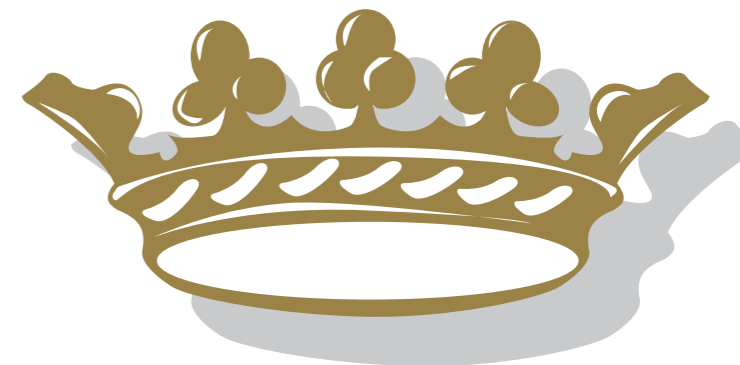
Swinckels superior pilsener	3,00
Seizoensbier van de tap	4,75
Brothers in Law - Blond	4,75
Bavaria Radler	3,00
La Trappe - Witte Trapist	4,00
La Trappe - Dubbel	4,00
La Trappe - Tripel	4,00
Bavaria Radler 0%	3,00
Bavaria 0%	3,00
Bittburger 0%	3,50

### **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 16 stuks	15,00
Gefrituurde Aziatische hapjes 12 stuks	12,00



# Menu Kaart

Restaurant  
De Lage Vuursche

## ***Koude en Warme (voor-) gerechten***

<b>Garnalen Cocktail</b>	<b>Dagprijs</b>
Klassieke garnalen cocktail van Hollandse garnalen met kropsla en cocktailsaus	
<b>Zalm</b>	<b>17,50</b>
Gerookte zalm met frisse salade, kappertjes, gesnipperde sjalot en crème fraîche, geserveerd met knapperige toast	
<b>Coquilles</b>	<b>17,50</b>
Gebakken coquilles met zoetzure radijs, crème van doperwt en een crumble van pistache en zuurdesembrood	
<b>Carpaccio</b>	<b>14,50</b>
Rijkelijk gearneerd met spekjes, Parmezaanse kaas, croutons en truffel dressing	
<i>Supplement eendenlever krullen</i>	<i>+ 7,00</i>
<b>Steak Tartaar</b>	<b>klein / groot 15,00 / 25,00</b>
Originele steak tartaar, op klassieke wijze bereid met een gepocheerd ei en truffeldressing.	
<i>De grote portie wordt standaard geserveerd met verse friet en mayonaise</i>	
<b>De Slagersvitrine (vanaf 2 personen)</b>	<b>16,50 p.p</b>
Selectie van oer-Hollandse vleeswaren; Nagelhout, bakleverworst, ossenworst, knabbelspek en gedroogde worst, Amsterdams zuur met frisse bietensalade	
<b><i>Salades</i></b>	
<b>Lage Vuursche</b>	<b>19,50</b>
Knapperige salade met gebakken coquille, gerookte zalm, Noorse garnalen, eendenlever en dressing met truffel	
<b>Confit de Canard</b>	<b>15,50</b>
Op traditionele wijze gekonfijte eendenbout met een rijkelijk gevulde mesclun salade en dressing van walnoten	
<b>Oosters</b>	<b>15,50</b>
Oosters gemarineerde en gebakken kippendijen, salade met taugé, verse gember, koriander, munt, rode peper en bosui	
Ook vegetarisch verkrijgbaar met gemarineerde tofu	
<b>Huzaren</b>	<b>11,50</b>
De enige echte “Lage Vuursche” Huzaren Salade; Opperdoezer Ronde, Achterhoekse beenham, Amsterdamse uien en Betuwse appel en mayonaise	
<b>Burrata</b>	<b>16,50</b>
Burrata met een rijke salade van verschillende tomaatjes, citrus dressing en oude balsamico	
<b><i>Soepen</i></b> – <i>geserveerd met een soepstengel</i>	
<b>Tomaten</b>	<b>7,50</b>
Met knoflook croutons en room	
<b>Bisque</b>	<b>12,50</b>
Romige soep, getrokken van strandkrabben gevuld met gamba’s	
<b>Mosterd</b>	<b>8,00</b>
Zaanse mosterdsoep met Franse brie	

### ***Menu “Lage Vuursche”***

Ons wisselend drie gangen menu  
**36,50**

## ***Vis en Vleesgerechten***

<b>Vis van de dag</b>	<b>dagprijs</b>
Verse vangst speciaal voor u geselecteerd	
<b>Sliptongen</b>	<b>22,50</b>
In roomboter gebakken en geserveerd met citroen, kropsla, verse frieten en remouladesaus	
<b>Kabeljauw</b>	<b>24,50</b>
Op de huid gebakken met brandade van kabeljauw, zoetzure gekonfijte rode ui, bieslook en olijfolie	
<b>Schaal en Schelpdieren</b>	<b>23,00</b>
Zwarte pasta gemaakt met inktvis inkt, crème van doperwt en verschillende schaal- en schelpdieren uit het seizoen en knoflook	
<b>Bouillabaisse</b>	<b>27,50</b>
Franse vissoep, rijkelijk gevuld met verse vis, gebakken coquille, gamba, geserveerd met stokbrood en huisgemaakte rouille	
<b>Varken</b>	<b>23,00</b>
Drie verschillende bereidingen van varken; zacht gegaarde varkenswang, krokante rib en gegrilde filet, seizoensgroenten met een jus van gekarameliseerde knoflook	
<b>Tournedos Poivre</b>	<b>24,50</b>
Tournedos ingerold in zwarte peper, aardappeltaart met oude kaas, haricots verts met spek en groene pepersaus	
<b>Kalfslever</b>	<b>21,00</b>
Gebakken kalfslever met uitgebakken spek, appel en ui	
<b>Zwezerik</b>	<b>27,50</b>
Krokant gebakken kalfszwezerik met jus van dragon, gegrilde groene asperges en puree met rucola	
<b>Wagyu</b>	<b>Dagprijs</b>
Elke dag een ander deel van dit bijzondere rund, op zijn eigen manier bereid	
<b><i>Groenten gerechten</i></b>	
<b>Burrata</b>	<b>14,50</b>
Authentieke Italiaanse Burrata met jonge groente scheuten, grapefruit, en olie met lavendel	
<b>La Parmigiana di Melanzane</b>	<b>klein / groot 14,50 / 22,50</b>
In laagjes opgebouwd; gegrilde aubergine, tomaat, basilicum, mozzarella en vulling van Parmezaanse kaas	
<b>Portobello</b>	<b>20,00</b>
Gevulde Portobello met couscous, olijven, feta, kappertjes, gegrilde groente en pittige olie	

## ***Bijgerechten***

Frieten met mayonaise	<b>4,50</b>
Hollandse sla met een eitje	<b>4,50</b>
Haricots verts met spekjes	<b>4,50</b>

### ***Vuursche special***

Gebakken gamba’s in knoflook, room en bosui geserveerd met stokbrood.

Dit met een glas witte of rode wijn en een kop koffie of thee toe **20,00**

## ***Desserts en ijsgerechten***

<b>Dame Blanche</b>	<b>8,00</b>
Vanille roomijs met slagroom en warme chocolade saus, op uw verzoek met een scheut advocaat	
<b>Crème brûlée</b>	<b>9,00</b>
Gemaakt van vanille met roomijs	
<b>Café Glacé</b>	<b>8,00</b>
Koffie roomijs met stroop van espresso en slagroom	
<b>Eton Mess</b>	<b>8,50</b>
Verse aardbeien, merengue, room met frambozen en kletskoppen	
<b>Tarte Tatin</b>	<b>9,00</b>
Gemaakt van Betuwse appels met een bol vanille roomijs	
<b>Gember met Room</b>	<b>7,00</b>
Ingelegde gember met ongezoete room	
<b>Vanille ijs met espresso</b>	<b>5,00</b>
geen zin in een heel dessert; één bol vanille roomijs met warme espresso	
<b>Millefeuille</b>	<b>9,00</b>
“Duizend” laagjes van bladerdeeg met chocolade ganache en chocolade roomijs	
<b>Grand Dessert (vanaf 2 personen)</b>	<b>12,50 p.p.</b>
Laat u verrassen door verschillende lekkernijen	
<b>Kazen</b>	<b>12,50</b>
Een selectie kazen van het seizoen	
<b>Koffie- of thee servies</b>	<b>5,00</b>
Met huisgemaakte lekkernijen	

## ***Koffie of Thee***

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

## ***Ovenvers gebak***

Appeltaart met slagroom	<b>3,75</b>
Roomboter cake	<b>3,50</b>
Vuursch schuimgebak met hazelnoten	<b>3,50</b>
Dagebak	<b>4,50</b>

*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*