

Lunchgerechten - 11:00 - 16:00 uur

Lunch dishes

Eggs Benedict 15 ✓

bruschetta, twee gepocheerde Hoeve-eitjes, Hollandaise, spinazie, VR's gerookte zalm

Eggs Benedict - bruschetta, two poached farm eggs, Hollandaise sauce, spinach, VR's own smoked salmon

Bruschetta Caponata 8 ✓

aubergine, tomaat, kappertjes, courgette

Bruschetta Caponata - eggplant, tomatoes, capers, zucchini

Huisgemaakte Kippenragout 8

pastei, groene salade

Homemade chicken ragout vol-au-vents - green salad

Sandwich Carpaccio van Hollands rund 12

extra virgin olijfolie, aceto, Reggiano, zongedroogde tomaten

Sandwich Carpaccio made from Dutch beef - extra virgin olive oil, balsamic vinegar, Parmesan, sundried tomatoes

Boeren Uitsmijter 10 ✓

spek, eigen slagersham, belegen kaas

Farmer's Omelet - bacon, VR's own ham, mature cheese

Boerentosti 6 ✓

eigen slagersham, boerenkaas

Grilled ham and/ or cheese sandwich

Holtkamp Kalfsvleescroquetten 10

twee stuks, brood of friet, mosterd mayonaise

Holtkamp prawn croquettes - bread or fries, mustard mayonnaise

Holtkamp Garnalencroquetten 14

drie stuks, brood of friet, remoulade

Holtkamp prawn croquettes - 3 pieces, bread or fries, remoulade

Hollandse Runderburger 16

homemade 'smokey bbq saus', spek, pickles, salade

Dutch beef burger - smoky BBQ sauce, bacon, pickles, lettuce

Sandwich Huisgerookte Zalm 14

radijs, rode ui, crème fraîche, mierikswortel, salade

Home-smoked salmon sandwich - radish, pickled red onions, crème fraîche, horseradish, salad

Pastrami New York Style 12

rundvlees, brioche bol van de stadsbakker, eigen piccalilly

Pastrami New York Style - beef, brioche roll, homemade piccalilli

VR's Uurtje 15

huisgemaakte kippenragout, dagsoepje, broodje

'Oude Woerdenaar' kaas met eigen piccalilly

VR's "Hour" - homemade chicken ragout, soup of the day, sand-

wich "Oude Woerdenaar" cheese with homemade piccalilli

Van Rossum werkt met pure, eerlijke streekproducten, met groenten en vlees van eigen Van Rossum boerderij

Van Rossum works with honest-to-goodness local ingredients,

with meat and vegetables from Van Rossum's own nearby farm

Voorgerechten - 11:00 - 21:30 uur

Starters

Hollandse Garnalencocktail 14

gepocheerd Hoeve-ei, little gem, whiskeysaus, Granny Smith

Dutch shrimp cocktail - poached farm egg, little gem lettuce, whiskey sauce, Granny Smith apple

🍷 Lista Negra Arinto, Chardonnay

Huisgerookte zalm 14

radijs, rode ui, crème fraîche, mierikswortel, salade

Home-smoked salmon - radish, pickled red onions, crème fraîche, horseradish, salad

🍷 Ethereo Albarino Rias Baixas, Albarino

Carpaccio van Hollands rund 12

extra virgin olijfolie, aceto, Reggiano, zongedroogde tomaten

Carpaccio made from Dutch beef - extra virgin olive oil, balsamic vinegar, Parmesan, sundried tomatoes

🍷 La Jara Pinot Grigio Rosé [bio]

Pekingeend van eigen boerderij 14

rijstflensjes, hoisin, bosui, wortel, bok choy, emping

Smoked farm duck - rice pancakes, hoisin sauce, spring onion, carrot, bok choy, emping

🍷 El Bohemio, Pinot Noir

Open Ravioli 12 ✓

seizoenskool, kikkererwtentpuree, zoete aardappel,

vadouvan, geroosterde kikkererwtent

Open Ravioli - seasonal cabbage, chickpea puree, sweet potato

vadouvan, roasted chickpeas

🍷 Onze, Chardonnay Viognier

Gegrilde Asperges 9.5 ✓

- van de Big Green Egg,

baba ganoush, venkelsalade, aceto balsamico, Romero

Grilled Asparagus - Baba ganoush, fennel salad, balsamic vinegar, Romero cheese

🍷 Von der Nahe, Riesling

Soto Ayam 7 - kip, taugé, kruiden, ei

Soto Ayam - chicken, bean sprouts, herbs, egg

🍷 Pistola, verdejo

VR's Soep 6 ✓

- zie onze specialiteitenkaart

VR's Soup - Van Rossum knows what..

VR's Salades - als voor- of hoofdgerecht te bestellen

VR's Salads - can be ordered as a starter or main course

Tomaten uit eigen tuin 11/16 ✓

asperges, salsa verde, buffelmozzarella, pistache noten

Tomatoes from our own garden - asparagus, salsa verde, buffalo

mozzarella, pistachio nuts

🍷 Forte Alto Dolomiti, Pinot Grigio

Geitenkaas uit de streek 12/17 ✓

honing, mosterdvinaigrette, walnoten, druiven

Goats cheese from the region - honey, mustard vinaigrette, walnuts, grapes

🍷 AB Opção Vinho Verde, Alvarinho, Loureiro

VR's Salade 12/ 17

Hollandse kippendij, soja-wasabi, limoen, rijstnoedels, taugé,

wortel, paksoi

VR's Salad - Dutch chicken thigh, soya-wasabi, lime, rice

noodles, beansprouts, carrot, bok choy

🍷 AB Opção Vinho Verde, Alvarinho, Loureiro

Hoofdgerechten - 12:00 - 21:30 uur

Main dishes

VR's Grillpan Vlees 26.5 p.p.

vanaf 2 personen

Hollandse scharrelkip, VR's steak, porchetta

VR's Meat Grill - for two or more - Dutch free-range chicken,

VR's steak, porchetta

🍷 Neragora Ares, Mavrud, Merlot [bio]

VR's Grillpan Vis 31.5 p.p.

vanaf 2 personen

assortiment van vis en schaaldieren, kruidenolie

VR's Fish Grill - for two or more – assortment of fish and shellfish, herb oil

🍷 Onze, Chardonnay Viognier

Geroosterde Aubergine 16 ✓

orzo, citroen tomaatjes, knoflook, Kalamata olijven,

geroosterde paprika

Roasted Eggplant - orzo, lemon tomatoes, garlic, Kalamata olives,

roasted peppers

🍷 La Jara Pinot Grigio Rosé [bio]

Risotto Bianco 17 ✓

geroosterde citroen, tomaten, bosui, babyspinazie, Reggiano

Risotto Bianco - roasted lemon, tomatoes, spring onion,

baby spinach and Parmesan

🍷 Forte Alto Dolomiti, Pinot Grigio

Op de huid gebakken Zeebaars 24

Italiaanse tomaten salsa, gekarameliseerde citroen

Sea bass - skin-on - Italian tomato salsa, caramelized lemon

🍷 AB Opção Vinho Verde, Alvarinho, Loureiro

Vis van de Dag dagprijs - zie onze specialiteitenkaart

Catch of the day - Van Rossum knows what...

VR's Lamsbuco 22

tomaten soffritto, pasta, gremolata

VR's Lamb shanks - tomato soffrito, pasta, gremolata,

🍷 Ontañon Rioja Crianza, Tempranillo

Hollandse Scharrelkip 18

bbq kruiden, koolsalade, knoflookdip

Dutch free-range chicken - BBQ spice mix, coleslaw, garlic dip

🍷 El Bohemio, Pinot Noir

VR's Double Dutch Steak 27.5 - van de Big Green Egg,

220 gram, bearnaisesaus

VR's Double Dutch Steak - from the Big Green Egg,

220 grams, Béarnaise sauce

🍷 Neragora Ares, Mavrud, Merlot [bio]

Côte de Boeuf van Hollands rund 37.5 p.p.

bearnaisesaus saus, per 2 personen, vanaf 17:00 uur

- bereidingstijd 25 minuten

Côte de Boeuf from Dutch beef - for 2 - béarnaise sauce,

can be ordered from 5 pm - preparation time 25 minutes

🍷 Neragora Ares, Mavrud, Merlot [bio]

✓ Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden
Vegetarian or can be prepared vegetarian

Van Rossum's Versnaperingen

Van Rossum's Refreshments

VR's Proefplank 10 p.p. - vanaf twee personen
charcuterie, boerenkaas uit het Groene Hart, dips, brood,
VR's kaaskrokantjes, huisgerookte zalm
VR's Tasting Platter - for 2 or more - cold meats, locally-produced cheeses, dips, bread, VR's cheese crisps, home-smoked salmon

VR's Vega Proefplank 10 p.p. ✓ - vanaf twee personen
caponata, groenten uit eigen tuin, olijven, dips, brood
VR's Vegetarian Tasting Platter - for 2 or more - caponata, vegetables from our garden, olives, dips, bread

VR's Pintxosplank 12.5 - 4 rijk belegde pintxos
caponata, huisgerookte zalm, geitenkaas, ossenworst
van eigen slagerij
VR's Pintxos Platter - 4 deluxe pintxos - caponata, home-smoked salmon, goats cheese, beef sausage from our own butchers

VR's Vega Pintxosplank 12.5 ✓ - 4 rijk belegde pintxos
caponata, baba ganoush, geitenkaas, gegrilde asperges
VR's Vegetarian Pintxos Platter - 4 deluxe pintxos - caponata, baba ganoush, goats cheese, grilled asparagus

Oesters 15/30 - half/heel dozijn
citroen, frambozenazijn met sjalotten
Oysters - lemon, raspberry vinegar with shallots

Thaise Gamba's 12
negen stuks, kokos, rode curry, koriander
Thai Prawns - nine pieces, coconut, red curry, coriander

Gegrilde Asperges 8 ✓
baba ganoush, Romero kaas
Grilled Asparagus - baba ganoush, Romero cheese

Holtkamp Garnalencroquetten 9
remoulade, twee stuks
Prawn croquettes - remoulade sauce, two pieces

BBQ Chicken Wings 10
zeven stuks, bbq saus
BBQ Chicken wings - seven pieces, BBQ sauce

Bordje Pata Negra Bellota 14.5/27.5
Iberico-ham uit Spanje, 50/100 gram, stokbrood
Pata Negra Bellota - Iberico ham from Spain, baguette, 50/100-gram

Authentiek brood van onze Stadsbakkerij 5.5 ✓
160 gram, VR's dip, VR's olijfolie
Traditional Local Bread from the city's bakery - 160 grams, VR's dip, VR's olive oil

Van Rossum heeft vele mogelijkheden...
Iets te vieren, vergaderen of overnachten?
Vraag naar Monique of Manon.

Heeft u een allergie? Heeft u speciale (dieet)wensen?
Vraag naar onze allergenenkaart.

Do you have an allergy? Any specific dietary requirements?
Ask for our allergen card

VAN ROSSUM

STADSHOTEL

CAFÉ RESTAURANT

VERGADERHUIS

BOERDERIJ

'genereuze gastvrijheid'

- 2014 Green Key Gold - Duurzaamheidscertificaat
- 2015 Algemeen Dagblad - Terrassen trofee
Genomineerd voor de Hospitality & Style award
- 2016 Booking - Guest Review Awards 9.5
- 2017 Tripadvisor - Travellers Choice
Tripadvisor - Eco Leader
Gaia Green Key Award - Meest duurzame hotel van NL
Booking - Guest Review Awards 9.5
- 2018 Tripadvisor - Beste kleine hotel nr 1 van NL
Tripadvisor - Meest romantische hotel nr 3 van NL
Tripadvisor - Hotel met de beste service nr 5 van NL
KHN - Meest Markante horeca ondernemers Midden NL
Booking - Guest Review Awards 9, 5
- 2019 Tripadvisor - Beste kleine hotel nr 1 van NL
KHN - Meest Markante Horeca Ondernemers van Nederland
Green Key Gold - Duurzaamheidscertificaat
- 2020 Booking - Traveller Review Awards 2020 9.5

Van Rossum's Spijskaart

'En Van Rossum, wat schaft de pot vandaag?'
Elke dag vanaf 07.00

'Tell me Van Rossum, what are we having today?' Every day from 7 am



www.vanrossumwoerden.nl

Meulmansweg 33m 3441 AT Woerden Tel. +31 03 48 70 65 00