

Van Rossum's Dinerkaart

17:00 - 21:00 uur



Voorgerechten

Biologisch Brood ✓ - VR's hummus dip - eerste persing olijfolie - zeezout	5.5	Carpaccio van eigen slagerij - huisgerookt - parmezaan truffelmayonaise - zongedroogde tomaat	13
Huisgerookte zalm zoet zure venkel - mesclun - granaatappel - vinaigrette	12	Oesters - Creuses - sjalot - frambozenazijn - citroen	2.5 per stuk
Tomaten uit eigen tuin ✓ drie soorten tomaten - burrata - basilicum	10	VR's Proefplank ✓ - vanaf 2 pers. charcuterie uit eigen slagerij - Hollandse kazen - dips - biologisch brood	10 p.p.
Bieten uit eigen tuin ✓ feta - walnoten - salsa verde	9	Paprika Soep ✓ - harissa-yoghurt - geroosterde kikkererwten - bieslook	7

Hoofdgerechten tot 21:00

Kalfsentrecote - biologisch - verse huisgemaakte friet - mosterd-roomsaus	27.5	Kabeljauw - salsa verde - ratatouille met saffraan	21
Tournedos - biologisch - verse huisgemaakte friet - madeira saus	29	Vis van de dag met seizoensgroenten	dagprijs
Côtes du Boeuf van de Lindenhoff - 2 pers.- 30 min. bereidingstijd- verse huisgemaakte friet - chimichurri	39.5 p.p.	Risotto ✓ - citroen - courgette - munt - kervel - Parmezaan	19
1/2 Hollandse scharrelkip maiskolf - frisse salade - friet	18.5	Gegrilde artisjok ✓ - geitenkaas - bietensalsa - mosterd vinaigrette	16
		Extra bij te bestellen: verse huisgemaakte friet met truffelmayonaise	4.5

**Van Rossum's
Boerenmarkt menu**
3 gangen 39 p.p.

Tomaten uit eigen tuin
of
Carpaccio van eigen slagerij

Kalfsentrecote
of
Vis van de dag

Crème Brûlée of Trifle

Wijnarrangement € 18.5

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

✓ Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden