

## Toetjes/ Desserts

### Crème brûlée 8 - koffie - vanille-ijs

*Crème brûlée - coffee - vanilla ice cream*

🍷 *Domaine l'Ancienne Cure - Muscadelle, Semillon - Frankrijk - 2015*

### Trifle 9 - donkere chocolademousse - mangochutney

*Trifle - dark chocolate mousse - mango chutney*

🍷 *Tauromaquia - Pedro Ximénez - Spanje - 2015*

### VR's Sorbet 7.5 - drie soorten sorbetijs - seizoensfruit

*VR's Sorbet - three varieties of sorbet - seasonal fruit*

🍷 *Domaine l'Ancienne Cure - Muscadelle, Semillon - Frankrijk - 2015*

### Kazen van de boer 12.5 - 3 lokale kazen - kletzenbrood - chutney

*Farmers cheeses - 3 local cheeses - fruit bread - chutney*

🍷 *Kopke Fine Ruby port*

### Bonbons 4 - vier verrukkelijke bonbons

*Bonbons - four delicious chocolates*

### Rijke taartpunten vanaf 4 - kijk in Van Rossum's vitrine

*Rich pie slices from 4 - daily selection in our display case*

Van Rossum werkt zo veel mogelijk met pure, eerlijke streekproducten en groenten en vlees van zijn 'broertje' Breuren Traiteur.

Meer info: [www.breuren.nl](http://www.breuren.nl)

Van Rossum works with honest-to-goodness local ingredients, with vegetables and meat from his "brother" Breuren Traiteur.

More info: [www.breuren.nl](http://www.breuren.nl)

Iets te vieren? Bij Van Rossum kunt u terecht voor een ontbijt, lunch, High tea, High beer, High wine, diner of borrel. Ook op zakelijk gebied heeft Van Rossum vele mogelijkheden in zijn Stadshotel en Vergaderhuis.

Voor meer informatie kijk op onze website of vraag naar Jessica of Manon - [sales@vanrossumwoerden.nl](mailto:sales@vanrossumwoerden.nl)

# Van Rossum's Dinerkaart

'En Van Rossum, wat schaft de pot vandaag?'  
Elke dag van 17.00 tot 21.30 uur

*'Tell me Van Rossum, what are we having today?' Every day from 5:00 pm to 9:30 pm*



Van Rossum opent om 7.00 zijn deuren. Zijn koks zetten hun fornuis uit om 21.30 uur. Daarna maken ze - tot sluitingstijd - met liefde nog kleine versnaperingen voor je klaar.

## Voorgerechten/ Appetizer

### 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*

### Oesters 2.5 per stuk

citroen - frambozenazijn met sjalotten

*Oysters - lemon - raspberry vinegar with shallots*

🍷 Fizz Fizz Fizz - Cava - Spanje

### Carpaccio uit Ed's slagerij 12

paddestoelen - parmezaanse kaas - zongedroogde tomaten

*Carpaccio from Ed's butcher shop - mushrooms - parmesan cheese - sun-dried tomatoes*

🍷 La Jara - Pinot Grigio Rosé - Italië - 2019

### Wilde Bospaddestoelen ✓11

doperwttenpesto - gepofte kastanje - knolselderij - pistache spongecake

*Wild Forest Mushrooms - pea pesto - roasted chestnut - celeriac - pistachio sponge cake*

🍷 11 'Onze' - Chardonnay, Viognier - Frankrijk - 2019

### Huisgerookte Zalm 13

doperwttenpesto - mierikswortelcrème - zeewier tempura

*Home smoked Salmon - pea pesto - horseradish cream - seaweed tempura*

🍷 Forte Alto Dolomiti - Pinot Grigio - Italië - 2019

### Oerwortels & Chutney ✓10

duindoorn-pompoen chutney - hazelnoten-vinaigrette

*Coloured carrots & chutney - sea buckthorn pumpkin chutney - hazelnut vinaigrette.*

🍷 La Combe St. Paul - Vermentino - Frankrijk - 2019

### VR's Proefplank ✓12 p.p.

vanaf 2 personen - Ed's charcuterie - boerenkaas uit het Groene Hart dips - brood - VR's kaaskrokantjes - huisgerookte zalm

*VR's Tasting Platter - for 2 or more - Ed's cold meats, locally-produced cheeses - dips - bread - VR's cheese crisps - home smoked salmon*

🍷 Fizz Fizz Fizz - Cava - Spanje

### Pompoensoep ✓7 - gele curry - koriander

*Pumpkinsoup - yellow curry - coriander*

🍷 The Great Bustard - Pinot Blanc - Hongarije - 2019

## Hoofdgerechten/ Main dishes

### Gegrilde Bloemkool ✓16

doperwttencrème - notencrunch - groentechips - vinaigrette van appel en vanille

*Grilled Cauliflower - pea cream - nut crunch - vegetable chips - apple and vanilla vinaigrette*

🍷 La Combe Saint Paul - Vermentino - Frankrijk - 2019

### Truffelrisotto ✓19 - bospaddestoelen - parmezaanse kaas

*Truffle risotto - forest mushrooms - parmesan cheese*

🍷 Fattoria San Donato Chianti - Ciliegiole, Sangiovese - Italië - 2017

### Tournedos - van Hollandse bodem 29

huisgemaakte friet - seizoensgroenten - sjalotjus

*Tournedos - home made fries - seasonal vegetables - shallot gravy*

🍷 Chateau La Croix Calendreau - Merlot - Frankrijk - 2015

### Vis van de Dag - dagprijs - zie onze specialiteitenkaart

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

### Tarbot - op de graat gebakken 28

boter-kappertjessaus - gebakken cantharellen

*Tarbot - baked on the bone - butter-caper sauce - fried chanterelles*

🍷 Lista Negra Sétubal - Arinto, Chardonnay - Portugal - 2018

### Gegrilde Parelhoen 21 - truffelrisotto - doperwtten

*Grilled Guinea fowl - truffle risotto - peas*

🍷 Fattoria San Donato Chianti - Ciliegiole, Sangiovese - Italië - 2017

### VR's Grillpan Vlees 28 per persoon - per 2 personen

tournedos - parelhoen - specialiteit van de dag

*VR's Meat Grill - for 2 or more - tournedos - guinea fowl - special of the day*

🍷 Neragora Ares - Mavrud, Merlot - Bulgarije - 2016

## VR's Markant Menu/ VR's Striking Menu

3 gangen 39 p.p. - 4 gangen 45 p.p. - vanaf 2 personen  
3 courses 39 p.p. - 4 courses 45 p.p. - for 2 or more.

### Wilde Bospaddestoelen/ Wild Forest Mushrooms

of/ or

Carpaccio uit Ed's slagerij/ *Carpaccio from Ed's butcher shop*

of/ or

Huisgerookte Zalm/ *Home smoked Salmon*

Truffelrisotto/ *Truffle risotto*

Tournedos van Hollandse bodem

of/ or

Vis van de Dag/ *Catch of the day*

of/ or

Gegrilde Bloemkool/ *Grilled Cauliflower*

Trifle of Kazen van de boer (supp. € 3.5)

*Trifle or Farmers cheeses (supp. € 3.5)*

### VR's Specialiteiten

vraag naar onze verrassende specialiteitenkaart.

### VR's Specialties

ask for our surprising specialty menu.