

Versnaperingen/ Refreshments

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

Oesters 2.5 per stuk

citroen - frambozenazijn met sjalotten

Oysters - lemon - raspberry vinegar with shallots

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

Olijvenmix ✓ 5

Olive mix

Notenmix ✓ 4

Nut mix

Huisgemaakte Friet ✓ 4.5 - truffelmayonaise

Home made Fries - truffle mayonnaise

Nacho's 7.5 ✓ - cheddar - crème fraîche - tomatensalsa

Nacho's - cheddar - crème fraîche - tomato salsa

Portie Oude Woerdenaar ✓ 6 - vijgenchutney - mosterd

'Oude Woerdenaar' cheese - fig chutney - mustard

Rundvlees Bitterballen 8/16 - acht/zestien stuks - mosterdmayonaise

Beef Bitterballen - eight / sixteen pieces - mustard mayonnaise

Frituurmix 7/13 - acht/zestien stuks

Deep fry mix - eight / sixteen pieces

Krokante kip 7 - zes stuks - chili saus

Crispy chicken - six pieces - chili sauce

Kaasstengels ✓ 6 - zeven stuks - chili saus

Cheese sticks - seven pieces - chili sauce

Veggie Rolls Red Bean ✓ 6 - zeven stuks - Ed saus

Veggie Rolls Red Bean - seven pieces - Ed sauce

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

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

Van Rossum's Dagkaart

'En Van Rossum, wat schaft de pot vandaag?'
Elke dag van 07.00 tot 17.00 uur

'Tell me Van Rossum, what are we having
today?' Every day from 7 am until 05:00 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.

Ontbijt/ Breakfast - tot 11:00/ till 11 a.m.

Boerenyoghurt ✓6

granola - vers fruit - honing
Farmer's yoghurt - granola - fresh fruit - honey

American Pancakes ✓6

huisgemaakte jam - seizoensfruit
American Pancakes - home made jam - seasonal fruits

Boeren Uitsmijter ✓10

spek van eigen varkens - Ed's slagersham - oude Woerdenaar kaas
Farmer's omelet eggs - bacon from our own pigs - Ed's ham - 'Oude Woerdenaar' cheese

Boerentosti ✓6.5

Ed's slagersham - boerenkaas - frisse salade - Ed saus
Farmer's Grilled sandwich - with Ed's ham and/ or farmer's cheese - green salad - Ed sauce

Croissant van de stadsbakker ✓2.5

huisgemaakte aardbeienjam
Croissant from the city bakery - home made strawberry jam

Eggs Benedict ✓15

bruschetta - twee gepocheerde Hoeve-eitjes - Hollandaise saus - spinazie - huisgerookte zalm
Eggs Benedict - bruschetta - two poached farm eggs - Hollandaise sauce - spinach - VR's home smoked salmon

Maaltijdsalades/ Meal salads - vanaf 11:00/ from 11 a.m.

Carpaccio uit Ed's slagerij 13

paddenstoelen - parmezaanse kaas - zongedroogde tomaten
Carpaccio from Ed's butcher shop - mushrooms - parmesan cheese - sun-dried tomatoes

Wilde Bospaddestoelen ✓11

doperwtenpesto - gepofte kastanje - knolselderij - pistache spongecake
Wild Forest Mushrooms - pea pesto - roasted chestnut - celeriac - pistachio sponge cake

Oerwortels & Chutney ✓10

duindoorn-pompoen chutney - hazelnoten-vinaigrette
Coloured carrots & chutney - sea buckthorn pumpkin chutney - hazelnut vinaigrette.

Warme gerechten/ Warm meals - vanaf 11:00/ from 11 am

Vis van de Dag - dagprijs - zie onze specialiteitenkaart

Catch of the day - Van Rossum knows what..

Tournedos - van Hollandse bodem 29

huisgemaakte friet of brood - seizoensgroenten - sjalotjus
Tournedos - home made fries or bread - seasonal vegetables - shallot gravy

Truffelrisotto ✓19

bospaddestoelen - parmezaanse kaas
Truffle risotto - forest mushrooms - parmesan cheese

Brood en meer/ Bread and more - vanaf 11:00/ from 11 a.m.

Eggs Benedict ✓15

bruschetta - twee gepocheerde Hoeve-eitjes - Hollandaise saus - spinazie - huisgerookte zalm
Eggs Benedict - bruschetta - two poached farm eggs - Hollandaise sauce - spinach - VR's home smoked salmon

Holtkamp Kalfsvleescroquetten 10

twee stuks - mosterd mayonaise - frisse salade
Holtkamp veal croquettes - two pieces - mustard mayonnaise - green salad

Boeren Uitsmijter ✓10

spek van eigen varkens - Ed's slagersham - oude Woerdenaar kaas
Farmer's omelet eggs - bacon from our own pigs - Ed's ham - 'Oude Woerdenaar' cheese

Boerentosti ✓6.5

Ed's slagersham - boerenkaas - frisse salade - Ed saus
Farmer's Grilled sandwich - with Ed's ham and/ or farmer's cheese - green salad - Ed sauce

Ed's Runderburger 16

brioche - home made 'smokey bbq saus' - huisgemaakte friet
Ed's beef burger - brioche - home made smokey bbq sauce - home made fries

Pompoensoep ✓7 - gele curry - koriander

Pumpkinsoup - yellow curry - coriander

Toetjes/ Desserts

Crème brûlée 8 - koffie - vanille-ijs

Crème brûlée - coffee - vanilla ice cream

Trifle 9 - donkere chocolademousse - mangochutney

Trifle - dark chocolate mousse - mango chutney

VR's Sorbet 7.5 - 3 soorten sorbetijs - seizoensfruit

VR's Sorbet - 3 varieties of sorbet - seasonal fruit

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

Farmers cheeses - 3 local cheeses - fruit bread - chutney

VR's Markante Lunch/ VR's Striking Lunch

35 per persoon - vanaf 2 personen/ 35 per person - for 2 or more.

Pompoensoep - gele curry - koriander
Pumpkinsoup - yellow curry - coriander

Tournedos - van Hollandse bodem
huisgemaakte friet of brood - seizoensgroenten - sjalotjus
Tournedos - home made fries or bread - seasonal vegetables - shallot gravy

of/ or

Vis van de Dag - zie onze specialiteitenkaart
Catch of the day - Van Rossum knows what..

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