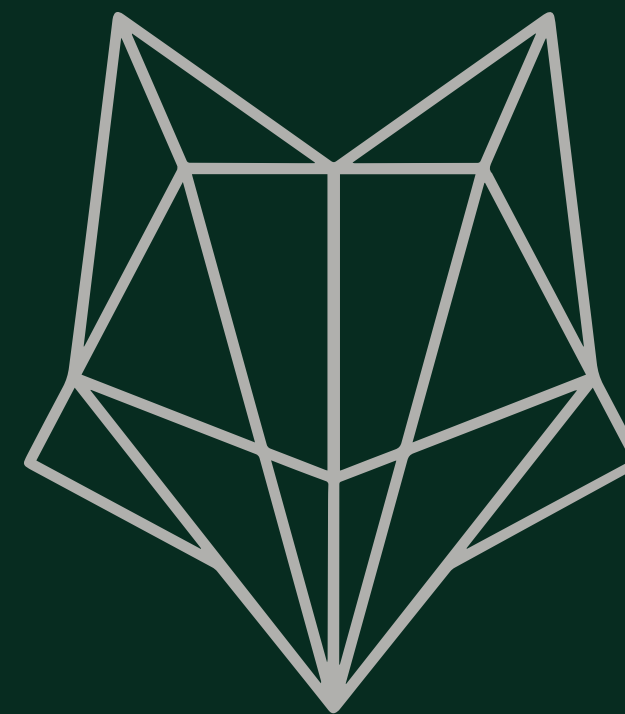




't Vosje

-DE DRIESPRONG-

www.vosjededriesprong.nl



DINER

VANAF 17:00

STARTERS

Serranoham (50gr/100gr) 6⁵/13
Spaans – 9 maanden gerijpt – toast – groene pesto

Charcuterie 13⁹
Serranoham – Coppa di Parma – Spianata Romana – olijven – toast

Bruschetta tomaat (4st) 7
Toast – pomodori – basilicum – knoflook - truffelcrumble

Olijven 4⁹
Groene – zwarte – Kalamon

Brood met dips 6⁵
Van onze bakker - huisgemaakte dips

SHARED DINING

Carpaccio 10⁹
Ossenhaas – truffelmayonaise – pijnboompitten – Parmezaanse kaas – crunchy bacon

Steak tartaar 10⁷
Ossenhaas – martino – augurk – kappertjes – rode ui – toast – truffelmayonaise

Edamamebonen 7⁵
Wasabicrumble – sojasaus – zeezout

Zalm sashimi 10⁵
Wakame – sojabonen – wasabimayonaise – sojasaus – crumble

Gyoza (6st) 9²
Vega – ponzumayonaise – zoetzuur – sesamzaad – bosui

Taco’s tonijn (2st) 10⁷
Soja – Sriracha – gember – wakame – avocadocrème – limoen

Zalmfilet 11⁹
Kruidenkorst – groene pesto – groene asperges – poftomaat – pastinaakcrème

Geitenkaascrème 9⁹
Zoete pepertjes – rucola – tomatencrumble – balsamico – toast

Groene curry bites (5st) 7⁸
Rode ui zoetzuur – citroenmayonaise – rode peper – bosui – kokos - bitterballen

Truffelrisotto 8⁹
+ krokante serranoham 2⁹
Romig – kastanje champignons – truffel – rucola – Parmezaanse kaas – poftomaat

Boa buns buikspek (2st) 11⁸
Hoisin – rode peper – bosui – komkommer – rode ui zoetzuur

Biefstukje 13⁷
Rode wijnsaus – pastinaakpuree – truffelchampignons – uiencrumble

Korean chicken (4st) 8⁴
Krokant – spicy – sticky – sesamzaad – bosui – rode ui zoetzuur

Ossenhaaspuntjes 12⁵
Gewokt – groenten – chiliketjap – kroepoek – gefruite ui – bosui

Indonesische kipsaté (2st) 9⁸
Kippendij – zoetzuur – satésaus – cassave – Oosterse kruiden

Gamba’s pil pil (6st) 10⁹
Black Tiger – groenten – knoflook – rode peper – peterselie – broodje

BIJGERECHTEN

Geroosterde groenten 6⁵

Zoete aardappelfriet 4⁵

Pil pil friet 4⁵

Friet truffel Parmezaan 6⁵

Gemengde salade Parmezaan 4⁹

Kip Caesar salade 8

SHARED TASTING MENU

We hebben een heerlijke selectie gemaakt van onze Shared Dining kaart. Bij elke gang kiest u een gerecht. Alles wordt in rondes geserveerd zodat u de hele avond kunt genieten. We raden aan om te delen, maar de keuze is aan u!

Drie gangen incl. dessert 34⁹
*Vier gangen incl. dessert 42⁹

Gang 1

Carpaccio of Gyoza’s

Gang 2

Korean chicken of Groene curry bites

Gang 3

Ossenhaaspuntjes of Gamba’s pil pil

Gang 4*

Bao buns buikspek of Zalmfilet

Dessert

Cheesecake dessert of Dame blanche

HOOFDGERECHTEN

Bij alle hoofdgerechten wordt pil pil friet geserveerd.

Zalm 24⁶
Kruidenkorst – groene pesto – groene asperges – pastinaakcrème – poftomaat

Biefstuk (200gr) 26⁵
Australië – graangevoerd – mals – groenten garnituur – saus naar keuze

Schnitzel 17⁹
Krokant – gepaneerd – bacon – groenten – saus naar keuze

Ossenhaas 24⁵
Oosters – botermals – runderpuntjes – pasta – groenten – cassave – gewokt

Hamburger 17⁹
+ vega mogelijk 1⁸
Klassiek: Black Angus – mosterdmayonaise – ketchup – bacon – rode ui – augurk – cheddar
Chef’s: Wisselend - Seizoensgebonden

Bloemkoolsteak 16⁴
Gemarineerd – groenten – pastinaakcrème – poftomaat

Saté ayam 17⁸
Indonesisch – malse kipsaté – taugé – satésaus – cassave – gefruite ui

Pasta pil pil 15²
+ black tiger garnalen (8st) 7⁵
Rode peper – knoflook – romig – pasta – groenten – Parmezaanse kaas

Chef’s special
Vraag het gerust aan onze medewerkers!

DESSERTS

Cheesecake dessert 7
Mousse – crumble – fruit – kletskop

Appeltaart 2.0 6⁵
Crumble – deeg – karamel – kaneelijs – slagroom

Dame blanche 5⁹
Vanille-ijs – chocoladesaus – brownie – slagroom – munt

Affogato 5⁵
Vanille-ijs – espresso – kletskop

Scroppino 8⁹
Citroenijs – Vodka – Cava – limoncello

Dessertproeverij v.a. 13⁹
Om te delen – vanaf 2 personen – laat je verrassen!

Heeft u een allergie, meld het ons, dan houden wij daar rekening mee!
V vega VM vega mogelijk