



Menukaart



Wij heten u van harte welkom

Enkele vossentips:

- ♡ Bij Restaurant Op de Vos kunt u tot 16.00u per tafel een keuze maken uit de lunch- of dinerkaart. Na 16.00u worden er geen lunchgerechten meer geserveerd.
- ♡ Reserveer eens een verjaardagstafel voor de jarige. Succes verzekerd!
- ♡ Geef eens een Cadeaubon van Restaurant Op de Vos cadeau! Super om te krijgen en mooi om te geven.
- ♡ Indien u een aparte afrekening wenst, dient u dit van te voren aan te geven bij uw bestelling!
- ♡ Wenst u gebruik te maken van ons wifi netwerk? Vraag dan de inlogcode aan één van onze medewerkers.
- ♡ Heeft u haast, of wilt u juist in alle rust genieten? U zegt het maar, wij zullen hiervoor zorg dragen.

Openingstijden:

Maandag 11.00 - 23.00 uur (keuken tot 22.30 uur).
Dinsdag t/m vrijdag 06.00 - 23.00 uur (keuken tot 22.30 uur).
Zondag en feestdagen 12.00 - 22.00 uur (keuken tot 21.30 uur).
Zaterdags gesloten.

Kijk voor alle mogelijkheden op:

www.opdevos.nl

Voorgerechten

Zalm- of garnalencocktail	€ 8,75
met oerbrood en kruidenboter	
Carpaccio van ossenhaas	€ 11,50
Vega salade*	€ 10,75
met gebakken Camembert en veenbessen	
Salade Jessy*	€ 11,50
verrijkt met gebakken biefstukpuntjes, paprika, ui, en mosterddressing	
Vissalade*	€ 11,50
met 'duizend eilanden' dressing en in kruidenboter gebakken zalmfilet, pangafilet, garnalen en scampi	
Scampi's*	€ 12,-
in kruidenboter gebakken met oerbrood	
Hertencarpaccio	€ 13,50
frisse salade met flinterdun gesneden hertenfilet, verrijkt met frambozendressing	
Oerbrood met kruidenboter	€ 3,50

Soepen geserveerd met oerbrood en kruidenboter

Kippensoep	
Groentesoep	
Tomatensoep	
Gegratineerde uiensoep	€ 5,-
Wildbouillon	€ 6,-
met bospaddenstoelen	

Visgerechten

Gebakken kabeljauwfilet	€ 20,-
met apart geserveerde remouladesaus	
Visspies	€ 17,50
zalm- en kabeljauwfilet, geserveerd met vissaus	
Gebakken zalmfilet	€ 18,25
met hollandaisesaus	
Scampi's*	€ 21,85
met in kruidenboter gebakken verse groenten	
Gegratineerd vispannetje*	€ 19,75
kabeljauw, zalm, victoriabaars, scampi's en garnalen, gegratineerd met witte wijnsaus	

Vegetarische gerechten

Spinaziequiche

geserveerd met spinaziekroketjes en een frisse salade

Camembert

met in kruidenboter gebakken groenten

€ 12,-

Vleesgerechten

Schnitzel

€ 14,50

Cordon Bleu

€ 16,50

Biefstuk

€ 18,-

Biefstuk v/d haas

€ 22,-

Kalfsoester

€ 22,-

Duo spies

€ 17,50

Spiesjes van kip en varkenshaas met een saus naar keuze

koude sauzen

€ 2,-

- knoflooksaus
- honing mosterd
- piri-piri

- kruidenboter
- samba

warme sauzen

€ 3,-

- pepersaus
- champignon roomsaus
- truffelsaus
- gebakken champignons

- zigeunersaus
- vissaus
- hollandaisesaus
- satésaus

Portie fritessaus, curry, mosterd

€ 0,75

Zuurvlees

€ 12,-

Gemarineerde spareribs

ca. 500 gram met chilisaus

Boerenschnitzel

gebakken paprika, champignons, ui en spekjes

Schnitzel "Op de Vos"

gebakken ui, champignons en pepersaus

€ 17,50

Mixed Grill*	€ 18,50
spare-rib, kipfilet, varkens- en kalfsoester, geserveerd met gebakken uienringen en 2 koude sauzen	
Boeuf Provençale*	€ 19,50
provençaals gekruide reepjes biefstuk met paprika, spek, ui en champignons, afgeblust met rode wijnsaus	
Konijn op Limburgse wijze	€ 19,50
in zoetzure saus bereid met Limburgse stroop en gebakken uien	
Hertenbiefstukjes Forestière*	€ 24,50
geserveerd met wildsaus van veenbessen en bospaddenstoelen	
Duo van wild*	€ 27,50
hertenbiefstukjes en 2 koteletjes van wildzwijn, geserveerd met wildsaus van veenbessen en bospaddenstoelen	

Pastagerechten

Verse pasta met zalm, zeewolf, kabeljauw en garnalen*	€ 20,-
bladspinazie, tomaat en vissaus	
Verse pasta met kip*	€ 16,50
bladspinazie, broccoli en tomaatjes	
Vegapasta	€ 12,50
pasta met verse groenten en groene kruiden	

* tot 10 gasten per tafel

Kids only (t/m 12 jaar !)

Soep naar keuze	€ 3,-
------------------------	-------

Lion King

frietjes met frikandel of kroket, appelmoes en mayonaise

Star Trek

frietjes met schnitzeltje, appelmoes en mayonaise

Road Runner

frietjes met kipnuggets, appelmoes en mayonaise

Lady en de Vagebond

pasta bolognese

€ 6,-

Reintje de vos

vanilleroomijs met chocolade of aardbeiensaus, slagroom en een leuke verrassing

€ 5,-

Desserts

Dame blanche

roomijs met warme chocoladesaus en slagroom

Coupe Noisette

roomijs met gesuikerde noten, nougatine, karamelsaus en slagroom

Coupe Advocat

roomijs met advocaat en slagroom

Croccamel

roomijs met karamelblokjes, karamelsaus en slagroom

€ 6,-

Jägercoupe

Bosvruchten

yoghurt bosvruchtenijs, roomijs en bosvruchten

Banaan walnotencoupe

walnotenijs, roomijs, honing en walnoten

Crème brûlée

Chocolademousse

Pancakes met banaan

roomijs, banaan, chocoladesaus en slagroom

Pancakes met warme kersen

roomijs en slagroom

€ 7,-

Ijskoffie

in de volgende smaken:

€ 4,50

- Hazelnoot
- Caramel
- Macademia
- Speculoos
- Tiramisu

Koffievarianties

De Alfredo Espresso Tipo-Bar is een espresso voor de moderne gastronomie met een krachtige body en een pittige afdronk. Het aandeel hoogwaardige Arabica bonen en het optimaal gedoseerde aandeel krachtige Robusta bonen zijn mooi in balans. Oorsprong: het fijne Florence. Geschikt voor al onze verschillende koffie's.

Koffie	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,50
Espresso shot in formaat krachtig van smaak	€ 2,20
Doppio dubbele shot espresso	€ 3,20
Flat White dubbele espresso met laagje opgeklopte melk	€ 3,50
Caffé Latte koffie verkeerdt	€ 2,45
Latte Macchiato warme en opgeklopte melk met laagje espresso in het midden	€ 2,80
Karamel Latte Macchiato met karamelsiroop	€ 3,25
Hazelnoot Latte Macchiato met hazelnootsiroop	€ 3,25
Thee standaard / bosvruchten / groen / rooibos	€ 2,10
Warme chocomel	€ 2,45
Irish Coffee Jack Daniels	€ 6,-
Spanish Coffee Licor43	€ 6,-
Italian Coffee Di Saronno Amaretto	€ 6,-
Coffee Baileys Ierse room	€ 6,-
French Coffee Grand Marnier	€ 6,-

Al deze bovenstaande koffie's/thee zijn ook als dessert koffie te bestellen : een huisgemaakt lekker piccolo dessert, plus een heerlijk likeurtje, dit alles voor € 2,75 extra.