

VOORWOORD

Vuur is niet meer weg te denken uit de Baarnse bossen. In de authentieke boerderij naast het beroemde kasteel Hooge Vuursche genieten onze gasten al vanaf 2007 van culinaire verrassingen.

De enthousiaste koks van Vuur laten zich inspireren door de mooiste ingrediënten uit de diverse windstreken. Daarbij maken ze uitsluitend gebruik van dagverse producten.

Wij delen onze passie voor wijnen graag met u. Met behulp van gerenommeerde sommeliers hebben wij een prachtige internationale selectie gemaakt. Met veel plezier adviseren we de juiste wijn voor het juiste moment.

Onder leiding van Chef-kok Remco Schram en Maitre Lasse Spall wenst het Vuur team u een fijn verblijf.

Geniet!



If you prefer the **menu in English**,
please scan the qr-code.





*** BUSINESS LUNCH ***

Chef's keuze ♦ 2 gangen
voorgerecht & hoofdgerecht
34 p.p.

Hello, you have great taste.

LUNCH

[12.00 - 16.30]

Salade asperge [✓]

groene & wite ♦ burrata
perzik ♦ walnoten

19

Scrambled egg [✓] *mogelijk*

gerookte zalm ♦ bieslook
zuurdesembrood

15

Kalfsvleeskroketten

van Holtkamp (2 stuks)

zuurdesembrood ♦ mosterd

13

Vuur Klassieker

Salade ocean

diverse vis uit het seizoen
limoenmayonaise

23

12 Vuurtje

seizoenssoep ♦ kalfsvleeskroket
scrambled egg

18

Rivierkreeft

brioche ♦ little gem
cognac-cocktailsaus

19

Club sandwich

kalfsmuis ♦ tonijnmayonaise
komkommer ♦ tomaat
kappertjes

18

Groenten van de bbq [✓]

brioche ♦ doperwten guacamole

16

Onze kaart is de hele dag door te bestellen,
eet wanneer je daar zin in hebt.

Appetizers

Ierse oesters

citroen ♦ mignonettesaus
per st. 5

Pata negra

grissini
9

Ambachtelijke chips

crème fraîche ♦ peterselie
4

Brood

5

Blini gerookte zalm

crème fraîche
per st. 4
(kaviaar +8)

Truffelrisotto bitterbal

truffelmayonaise
per st. 3

* CHEFS MENU *

3-gangen menu van de chef
46

STARTERS

Vitello tonnato

kalfsmuis van de bbq
gegrilde tonijn
kapperappeltjes
Parmezaan ♦ kletskep
limoenmayonaise
19

Gerookte eend

venkel ♦ sinaasappel-passie-
vruchtdressing ♦ amandelen
18

Steak tartaar

licht gerookt ♦ handgesneden
eidooiercrème
foccacia-crouton
19
(gehakte oester +4)

Aspergesoep [✓]

krulpeterselie
12

Paling

gekarameliseerd ♦ pata negra
gruyere ♦ brioche
21

Gamba cocktail

little gem ♦ bonito schuim
17

Burrata [✓]

doperwtten guacamole
cherry tomaten ♦ amandelen
crostini
18

Gegrilde groene asperges [✓]

biet ♦ tuinbonen
feta crème
17

MAINS

MEAT

Dry aged ribeye

polenta
bearnaise saus
36

Flat iron steak

rode wijn jus
aardappel-truffelmousseline
29

Duo van lam

lamsrack ♦ lamsrump
seizoensgroenten ♦ rozemarijn jus
34

FISH

Zeebaars

seizoensgroenten
citroen-kappertjessaus
27

CHEF'S FAVORITE

Kabeljauw & mosselen

groene asperges
beurre blanc saus
zalmkaviaar
34

MEATLESS

Sjalot tarte tatin

biet ♦ balsamico ♦ duxelle

23

Truffel linguine

truffelroomsaus ♦ bundelzwammen

rucola ♦ Parmezaan

19

SIDE DISHES

Brood

5

Gemengde salade

6

Seizoensgroenten

6

Friet

mayonaise

5

Bataat friet

truffelmayonaise

6

Heeft u een voedselallergie? Meld dit bij één van onze medewerkers.

SAVE THE BEST FOR LAST
DESSERTS

Omelette Sibérienne

merengue ♦ yoghurtijs
sinaasappelijs
citroen-vanillestroop
11

Perzik bavaois

vanille-ijs
abrikozen-dragoncompote
hazelnoot tuille
9

Kokosmakron

passievrucht-kokosijs
mango mousse
8

***KLASSIEK GELEPELD
AAN TAFEL***

Gorgonzola DOP Cremiziola

gepocheerde peer
Sardijnse crackers
13

**Witte chocolade
crème brûlée**

gepocheerde peer
peren-kardemonijs
9

Scroppino*

citroenijs ♦ wodka
prosecco
10

Affogato

espresso ♦ vanille-ijs
7

**Ook alcoholvrij verkrijgbaar.*

KIDS MENU

Kipnuggets

friet ♦ appelmoes
9.75

Vissticks

friet ♦ appelmoes
9.75

Ravioli

ricotta ♦ tomatensaus
11

Kinder ijsje

4

Beer is made by men, wine by God.

DESSERT WIJNEN

RODE WIJN

La Galline Banyuls Cuvée

Frankrijk - Perpignan

‡ 7

Quady Black Muscat Elysium

Verenigde Staten - Californië

‡ 8

Pedro Ximénez

Spanje - Jerez de la Frontera

‡ 6.50

WITTE WIJN

Moscatel Douro doc

'Portal' gb

Portugal - Douro

‡ 8

Lions de Suduiraut

Sauternes

Frankrijk - Bordeaux

‡ 8

WITTE WIJN

LEVENDIG & FRIS

Sauvignon Blanc

Limelight

Zuid-Afrika - Robertson Vallei

🍷 6 🍷 30

Grillo Sicilia Regaleali

'Sallier de la Tour'

Italië - Sicilië

🍷 11 🍷 55

Gruener Veltliner

'Gruber Roschitz'

Oostenrijk - Weinviertel

🍷 8 🍷 40

Pinot Grigio

Trentino Doc 'Cembra'

Italië - Trentino

🍷 7.50 🍷 35

Verdejo 'Gran Marius'

Spanje - Almansa

🍷 7 🍷 35

Picpoul de Pinet aop

'Cuvée des Comtesses'

Frankrijk - Languedoc

🍷 9 🍷 45

Sancerre Blanc aop 'Les Baronnes'

Frankrijk - Loire

🍷 70

VOL & RIJK

Chardonnay cote de gascoine

Frankrijk - Midi Pyrenees

🍷 6.50 🍷 32.50

Ribeiro Blanco 'Martin Codax'

Spanje - Ribeiro

🍷 9.50 🍷 47.50

Viognier Pays d'Oc ipp

Dumanet

Frankrijk - Languedoc

🍷 8 🍷 40

Chardonnay Sonoma County

'Diamond Collection' Coppola

Verenigde Staten - Californië

🍷 11.50 🍷 57.50

INTENS & COMPLEX

Riesling qba
'Villa Niederberger'

Duitsland - Pfalz

🍷 9 🍷 45

Macon-Aze
'Domaine La Garenne'

Frankrijk - Bourgogne

🍷 75

Chenic Blanc Old Vine
'Creation Estate'

Zuid-Afrika - Swartland

🍷 11 🍷 55

Condrieu
'La Petite Cote'

Frankrijk - Rhone

🍷 90

MOUSSEREND

Mille Bolle 0.0

Italië - Veneto

🍷 7.50 🍷 37.50

Champagne aoc Brut

'Philipponnat'

Frankrijk - Champagne

🍷 15 🍷 75

Prosecco Treviso Doc

'Brut Luna Argenta'

Italië - Argenta

🍷 7.50 🍷 37.50

Prosecco Rosé Doc Brut 'Fili'

Italië - Veneto

🍷 7.50 🍷 37.50

Crémant d'Alsace aoc Brut

'Cuvee Prestige Kuehn'

Frankrijk - Elzas

🍷 8.50 🍷 42.50

Champagne aoc Extra Brut

Blanc de Noirs

Frankrijk - Champagne

🍷 95

RODE WIJN

LICHT & FRUITIG

Merlot 'Limelight'

Zuid-Afrika - Robertson Vallei

🍷 5.50 🍷 27.50

Primitivo Mocavero

Italië - Puglia

🍷 7 🍷 35

Pinot Noir VDP D'oc 'Saint Seine'

Frankrijk - Pays D'oc

🍷 6.50 🍷 32.50

Cabernet Franc 'Petit Bourgeois'

Frankrijk - Loire

🍷 8 🍷 40

SOEPEL & ROND

Rioja tinto Crianza 'Conde Valdemar'

Spanje - Rioja

🍷 8 🍷 40

Aglianico del Molise Riserva doc 'Contado'

Italië - Molise

🍷 11 🍷 57.50

Taoba Saperavi 'Ilia Estate'

Georgië - Kakheti

🍷 9 🍷 45

Chateau Musar Red

Libanon - Bekaa Vallei

🍷 90

KRACHTIG & COMPLEX

Malbec 'Retamo'

Argentinië - Mendoza

🍷 8 🍷 40

Unoaked Tinto Douro doc

'quanta nova'

Portugal - Douro

🍷 11 🍷 55

Tinto do

'La Boscana Silvestre'

Spanje - Costers del Segre

🍷 11 🍷 55

Montepulciano

Italië - Abruzzo

🍷 11.50 🍷 57.50

Cabernet Sauvignon

'Seaward'

Zuid-Afrika - Coastal Region

🍷 55

Saint- Joseph Rouge aop

'Cavanos'

Frankrijk - Rhône

🍷 80

Fougeyrat aoc St.Emilion

Grand Cru

Frankrijk - Bordeaux

🍷 65

Amarone della Valpolicella

'Ansari'

Italië - Veneto

🍷 89

ROSE

Mont Baudile Gris 'Montalis'

Frankrijk - Languedoc

Roussillon

🍷 6.50 🍷 32.50

C.d'Aix-en-Provence aop Organic 'Chapelle du Seuil'

Frankrijk - Provence

🍷 8.50 🍷 42.50

A drink or two.

SMALL BITES

Van Dobben bitterbal

mosterd ♦ 8 stuks
9

Hummus

pita brood
9

KaasTengels

chilisaus ♦ 8 stuks
8

Olijven

4.50

Oude Goudse kaas

mosterd
8

Groenten gyoza

teriyaki saus ♦ 8 stuks
8.50

Empanadas

spinazie mozzarella
chilisaus ♦ 5 stuks
9

Nacho's

jalapeno ♦ tomatensalsa
10.50

Chicken bites

chilisaus ♦ 8 stuks
9

Vuur plateau

kip yakitori
mini garnalen kroket
serranoham
oude kaas ♦ brood
zwarte knoflook aioli
18

WARME DRANKEN

Koffie, Espresso

3.50

Thee

3.50

Koffie Verkeerd, Cappuccino, Espresso Macchiato

4.50

Verse Munt Thee, Verse Gember Thee

5

Latte Macchiato, Flat White Dubbele Espresso

4.75

Warme Chocolademelk

met slagroom + € 1

met rum +€ 1.50

4

Affogato

Espresso ♦ vanille-ijs

7

havermelk + 0.50

Bonbons

2.50 (per stuk)

8 (4 stuks)

SPECIALE KOFFIES

Ijskoffie

keuze uit caramel of vanille

7

Irish Coffee

Jameson Irish

Whiskey

koffie

geslagen room

10

Coffee Brasil

Tia maria

Grand Marnier

koffie

geslagen room

10

Spanish Coffee*

Tia Maria

koffie

geslagen room

10

Italian Coffee*

Amaretto

koffie

geslagen room

10

French Coffee

Grand Marnier

koffie

geslagen room

10

Cafe 43

Licor 43

koffie

geslagen room

10

* Ook alcoholvrij verkrijgbaar.

FRISDRANKEN

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange,
Fanta Cassis, Fuze Tea sparkling, Fuze Tea green tea,
Sprite, Rivella, Fristi & Chocomel

4

Fever Tree bitter lemon

5

Crodino

5

TASSONI FRISDRANKEN

Ginger beer Organic, Tonica Superfine, Ginger Ale Organic

5

SAPPEN

Big Tom tomatensap

5

Verse Jus d'orange

4.50

Schulp appelsap, Cranberrysap

4

MARIE STELLA MARIS WATER

Plat/bruisend 0.25 cl

4

Plat/bruisend 0.75 cl

7

BIER & SPECIAAL BIER

Brouwkamer Baarns blond, Brouwkamer Baarns tripel,
Brouwkamer wit

7

Liefmans fruitbier

5

ALCOHOLVRIJ

Hertog Jan pilsener 0.0

4

Leffe blond 0.0

6.50

Affligem Belgisch Wit 0.0

5

Hoegaarden radler 0.0

5

Liefmans Fruitesse 0.0

5

VAN DE TAP

Hertog Jan 0.20 cl

4

Hertog Jan 0.50 cl

8

Hertog Jan 0.30 cl

4.50

Leffe Blond

7

Seizoensbier
(wisselende prijs)

APERITIVO

Sir Edmond Gin & Tonic

Sir Edmond gin ♦ Tonica Superfine
gedroogde sinaasappel ♦ koffiebonen
12.50

Classic Gin & Tonic

Hendricks gin ♦ Tonica Superfine
limoen ♦ komkommer
12.50

Aperol Spritz

Aperol ♦ prosecco
bruisend water ♦ sinaasappel munt
10

Campari Spritz

Campari ♦ prosecco
bruisend water ♦ sinaasappel
10

Limoncello Spritz

limoncello ♦ prosecco
bruisend water ♦ citroen
11

ALCOHOLVRIJ

Mojito 0.0

Lyre's Spirit ♦ bruisend water
rietsuiker ♦ limoen ♦ munt
10

Alpex Gin en tonic

jeneverbes ♦ citroen
10

Alpex Spritz

sinaasappel ♦ grapefruit
10

Alpex hugo

limoen ♦ munt
10

Alpex Paloma

Llimoen ♦ grapefruit
10

PORT, SHERRY AND VERMOUTH

Fine White Port doc 'Portal'

Portugal - Douro
7

Fine Ruby Port doc 'Portal'

Portugal - Douro
7

Late Bottled Vintage Port doc 'Portal' gb

Portugal - Douro
8

10 Years Old Tawny Port doc 'Portal' gb

Portugal - Douro
10

Martini Bianco, Martini Rosso

6

GEDISTILLEERD

Zuidam Jonge Graanjenever

6

Ketel 1 Vodka

7

Zuidam Oud Hollandsche
Jenever

6

Bacardi Carta Blanca

7

Zuidam Korenwijn

6

Bacardi Carta Negra

7

WHISK(E)Y

Jameson Irish Whiskey

7

Glenfiddich Whisky
Single Malt

8

Jack Daniels Black Label

7

Frysk Hynder Single Malt

9

Laphroaig Whisky
Single Malt

9

The Balvenie Whisky 12 years

11

Chivas Regal 12 years

8

Puni Arte Italian Single Malt

15

LIKEUR

Amaretto
7

Drambuie
7

Likeur 43
7

**Bailey's
Irish Cream**
7

**Southern
Comfort**
7

Limoncello
7

Campari
7

Grand Marnier
7

Sambuca
7

Cointreau
7

Kahlua
7

Tia Maria
7

COGNAC & GRAPPA

Armagnac VS
7

Calvados VS
7

Remy Martin VSOP
8

Joseph Guy VS
7

Hennessy VS
8

Calvados VSOP
9

Grappa
8

GIN

Hendrick's Gin
8

Sir Edmond Gin
8



GROEPEN & EVENEMENTEN

Vuur is de ideale locatie voor gezelschappen.
Centraal gelegen in Nederland, midden in de Baarnse bossen
èn dichtbij de belangrijkste uitvalswegen.

Of het nu gaat om een zakelijke bijeenkomst, een familiedag of
een gezellig samenzijn met vrienden. Vuur beschikt over verschillende
ruimtes die u voor een besloten bijeenkomst kunt afhuren.

Samen met vrienden, familie of collega's dineren bij Vuur?
We reserveren een mooie tafel in ons restaurant of richten een van
onze privézalen voor jullie in. Kies voor een 3-, of 4 gangen keuze menu
samengesteld door onze chef, of voor een diner in informele sfeer
met onze walking dinner.

Meer informatie?
Vraag het onze medewerkers.

**Enjoy
your stay
and
SMILE.**