Restaurant 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 sinds 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.

Onder leiding van Chef-kok Remco Schram en maître Lasse Spall ontvangt het Vuur team u graag.

Amuse

Blini
feta truffel creme · bieten-gel

Voorgerechten

Wildterrine
cranberry compote · brioche

Zalmtartaar
creme van dragon · peper drop · sesam tuille · haringkaviaar

Gekonfijte Prei
beurre noisette · creme van aardpeer · gemarineerde bundelzwam
schuim van epoisse · pecannoten

Tussengerecht

Bouillon van Wilde Eend
cepes schuim · peterselie

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk
zuurkool · stoofpeer · szechuanpepersaus

Kabeljauw
pompoen-aardappeltaart · geroosterde bloemkool crème
saus van gebrande bosui

Gegrilde Knolselderij Steak
pastinaak-kastanje creme · truffel-aardappeltartaar · groenten demi glace

Kaas

Gorgonzola
focaccia crouton · gepocheerde vijg · balsamico

Dessert

Chocolade Bol
mousse van mandarijn · sneeuw van munt · pistache-ijs