

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]

Eggs Florentine [✓]

brioche ♦ spinazie
hollandaise saus

14

(gerookte zalm +3)

Kalfsvleeskroketten

van Holtkamp (2 stuks)

zuurdesembrood ♦ mosterd

13

12 Vuurtje

seizoenssoep ♦ kalfsvleeskroket
scrambled egg

18

Club sandwich

kalfsmuis ♦ tonijnmayonaise
komkommer ♦ tomaat
kappertjes

18

Scrambled egg ([✓] mogelijk)

gerookte zalm ♦ bieslook
zuurdesembrood

16

VUUR KLASSIEKER

Salade ocean

diverse vis uit het seizoen
limoenmayonaise

24

Picanha

brioche ♦ truffelcèpes-saus
little gem sla ♦ gruyère

19

Vuursche herfst tuin [✓]

kastanjarahmmus ♦ pompoen
bundelzwam ♦ vijgen
blauwe kaas ♦ focaccia-crouton

18

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

huisgemaakte boter
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
kappertjes
Parmezaan ♦ klets kop
limoenmayonaise

19

Wilde eend

rode ui pickle ♦ calvados jus

21

(gebakken eendenlever +5)

Steak tartaar

handgesneden
eidooiercrème
focaccia-crouton

19

(gehakte oester +4)

Paling

gekarameliseerd ♦ pata negra
gruyère ♦ brioche

21

Coquille carpaccio

mosterdkaviaar
amandelschuim ♦ tapioca
tjgermelk

18

Herten tataki

sojamayonaise
gepofte wilde rijst
Amsterdamse ui ♦ sesam

19

Paarse bloemkool ♪

tom yum ♦ rettich
groene kruidenolie

17

Artisjoksoep ♪

rode peper olie

12

MAINS

MEAT

Hertensucade

witlof
jus van bosbessen
29

Flat iron steak

pompoen
marsala jus
29

Duo van ree

reebiefstuk ♦ reepeper
oesterzwam ♦ specerijen jus
34

FISH

Heilbot

pastinaak
langoustinesaus
29

* CHEF'S FAVORITE *

Zeeduivel & kokkels

prei ♦ noilly prat saus
haringkaviaar
34

MEATLESS

Tarte tatin gerookte biet

spinazie ♦ walnoten
jus van groenten
23

Open ravioli

ricotta ♦ courgette ♦ tomaat
noten ♦ beurre noisette
19

SIDE DISHES

Brood

huiskemaakte boter
5

Friet

mayonaise
5

Gemengde salade

6

Bataat friet

truffelmayonaise
6

Seizoensgroenten

6

SAVE THE BEST FOR LAST
DESSERTS

Omelette Sibérienne

kaneelmerengue
pompoenroomijs
13

Sticky toffee

karamelsaus ♦ VOC-ijs
9

Hazelnoot cremeux

frambozengel ♦ baileyscrème
vanille-ijs
10

***FLUWEELZACHT
AAN TAFEL***

Gorgonzola DOP Cremiziola

gepocheerde peer
Sardinijsse crackers
13

Schwarzwald cake

amarene kersen
vanille-mascarponecrème
kirsch
11

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

🍷 6.50 🍷 32.50

Gruner Veltliner 'Gruber Roschitz'

Oostenrijk - Weinviertel

🍷 8 🍷 40

Pinot Grigio Trentino Doc 'Cembra'

Italië - Trentino

🍷 7.50 🍷 37.50

Picpoul de Pinet aop 'Cuvée des Comtesses'

Frankrijk - Languedoc

🍷 45

Sancerre Blanc aop 'Les Baronnes'

Frankrijk - Loire

🍷 70

VOL & RIJK

Chardonnay cote de gascoine

Frankrijk - Midi Pyrenees

🍷 6.50 🍷 32.50

Verdejo 'Gran Marius'

Spanje - Almansa

🍷 7.50 🍷 37.50

Viognier Pays d'Oc igr Dumanet

Frankrijk - Languedoc

🍷 8 🍷 40

Chardonnay 'Diamond Collection'

Verenigde Staten - Californië

🍷 11.50 🍷 57.50

INTENS & COMPLEX

White Taoba

'Ilia Estate'

Georgië – Kakheti

🍷 10 🍷 55

Macon-Aze

'Domaine La Garenne'

Frankrijk – Bourgogne

🍷 75

Chenin blanc

'Spier Signature'

Zuid Afrika – West Kaap

🍷 35

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 Valleï

🍷 6 🍷 30

Primitivo Mocavero

Italië – Puglia

🍷 7 🍷 35

Pinot Noir VDP D'oc 'Saint Seine'

Frankrijk – Pays D'oc

🍷 6.50 🍷 32.50

Malbec vdf 'Le Gouleyant Pur Fruit'

Frankrijk – Cahors

🍷 11 🍷 55

SOEPEL & ROND

Rioja tinto Crianza 'Conde Valdemar'

Spanje – Rioja

🍷 8 🍷 40

Blauer Zweigelt qba Organic 'Klassik'

Oostenrijk – Weinviertel

🍷 11 🍷 55

Taoba Saperavi 'Ilia Estate'

Georgië – Kakheti

🍷 9 🍷 45

Chateau Musar Red

Libanon – Bekaa Valleï

🍷 90

KRACHTIG & COMPLEX

Marselan igp
Édition Limitée 'Dumanet'
Frankrijk - Languedoc
🍷 8 🍷 40

Saint-Joseph Rouge aop
'Cavanos'
Frankrijk - Rhône
🍷 80

Tinto do
'La Boscana Silvestre'
Spanje - Costers del Segre
🍷 11 🍷 55

Fougueyrat aoc St.Emilion
Grand Cru
Frankrijk - Bordeaux
🍷 65

Montepulciano
Italië - Abruzzo
🍷 11.50 🍷 57.50

Amarone della Valpolicella
'Ansari'
Italië - Veneto
🍷 89

ROSE

C.d'Aix-en-Provence aop
Organic 'Chapelle du Seuil'
Frankrijk - Provence
🍷 8.50 🍷 42.50

Syrah Rose Pays d'Oc igp
Organic 'Bis by Biscaye'
Frankrijk / Languedoc
🍷 40

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

ALCOHOLVRIJ

Hertog Jan pilsener 0.0

4

Leffe blond 0.0

6.50

Affligem Belgisch Wit 0.0

5

Hoegaarden radler 0.0

5

Leffe bruin 0.0

6.50

VAN DE TAP

Hertog Jan 0.20 cl

4

Hertog Jan 0.50 cl

8

Hertog Jan 0.30 cl

4.50

Bockbier

8

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.