Heyendaalseweg 243 | 6525 SH Nijmegen | 024-3882434 | www.vurrukkulluk.nl

Voorgerechten

Borrelbrood 6,75
Huisgebakken brood met cherrytomaatjes, basilicum, olijven, zachte geitenkaas en mozzarella. Met een limoen aioli, pesto, grof zeezout uit de molen en olijfolie. Voor twee personen.

Appetizer **per persoon** 6,25
Olijven, focaccia van "De Knollentuin", tapenade, pesto en kleine hapjes als ham, gemarineerde vis, Caprese.
Vanaf twee personen

Proeverij **per persoon** 8,75
Selectie van kleine gerechtjes en brood van de Knollentuin,

Paddestoelkroketjes 8,75
Kroketjes gevuld met een ragout van bospaddestoelen. Met een Hollandaisesaus met citroentijm en brood van de Knollentuin, olijfolie en aioli.

Carpaccio 8,75
Dungesneden plakjes rauwe ossenhaas met salade, basilicumolie, Parmezaanse kaas, kapper appeltjes en gebrande zonnebloempitjes. Met brood van de Knollentuin, olijfolie en aioli.

Thaise gamba's 8,75
Tropische kweek BAP. Viswijzer: tweede keuze

Grote garnalen, Romain sla en Thaise basilicum gewokt met knoflook, ui chilipeper, citroensap, sojasaus, Thai fishsauce gembersiroop en olijfolie.

Gerookte eendenborst 8,75
Gepekelde en daarna licht gerookte eendenborst. Dungesneden uitgeserveerd met een chutney van pruimen en Aceto Balsamico. Geserveerd met brood van de Knollentuin, olijfolie en aioli.

Weekmenu

Laat onze keukenbrigade bepalen wat u vanavond eet

Entree 6,00
Elke week nieuwe voorgerechten. Keuze uit vlees, vis of vegetarisch. Geserveerd met brood en aioli.

Dagsoep 4,00
Elke dag een nieuw soepje. Ook vegetarisch.

Monte Scroppino Originale 4,00
Italiaans tussengerecht. Authentiek recept uit Venetië; limoensorbetijs, mousserende witte wijn en een scheutje wodka opgeklopt tot luchtige spoom.

Hoofdgerecht 17,00
Elke week nieuwe hoofdgerechten. Keuze uit vlees, vis of vegetarisch. Geserveerd met aardappelgarnituur of pasta, salade en dagverse groenten.

Chefs dessert of kaasplankje 6,00
Een likeurtje of dessertwijn er bij 3,00
Koffie compleet 6,00

Chefs Menu

3 gangen Chefs Menu 24,95
Chefs entree-, hoofdgerecht- en dessert of kaasplankje

4 gangen Chefs Menu 27,95
Chefs entree, soep of Scroppino, hoofd- en nagerecht van de Chef of een kaasplankje

5 gangen Chefs Menu 30,95
Chefs entree, de dagsoep of Scroppino, hoofdgerecht en dessert van de Chef of een kaasplankje, koffie compleet

Wijnarrangement

Bij elke gang een bijpassend glas wijn.
Ook als u à la carte bestelt.

3 glazen	8,95
4 glazen	11,95
5 glazen	14,95
6 glazen	17,95

Hoofdgerechten

Black Angussteak 19,75
Met mosterd, honing en basterdsuiker gemarineerde en daarna gebakken steak. Geserveerd met bospaddestoelen, verse zilveruitjes en peultjes gegaard in met roomboter gemonteerde jus de veau.
Met frietjes en salade

Baramundi 18,75
Met mosterd, honing en basterdsuiker gemarineerde en daarna gebakken steak. Geserveerd met bospaddestoelen, verse zilveruitjes en peultjes gegaard in met roomboter gemonteerde jus de veau.
Met frietjes en salade

Caesar Salad 18,75
Salade van Romain sla met in de oven gegaarde geplukte kippenpoten, pancetta en ciabatta. Met een dressing van knoflook, ansjovis, Parmezaanse kaas, crème fraîche, limoensap en olijfolie

Melanzana al gratin 17,75
Soesjes gevuld met jonge geitenkaas overgoten met basilicumsaus, een aubergine gevuld met Griekse Miskopasta met kruidige tomatensaus, gegratineerd met Mozzarella, baba ganoush.
Geserveerd met een salade.

Coniglio a la Toscana 17,75
Toscaans stoofpotje van konijn. Met olijven, pancetta, tomaat, ui, venkelzaad en knoflook. Op smaak gebracht met rozemarijn, witte wijn en Aceto Balsamico.
Met frietjes en salade

Kaasfondue 17,75
Van Brie de Meaux, Gruyère, Emmenthaler en Calvados. Met groenten en brood om te dippen.
Met salade en huisgemaakte frietjes.

Sliptongetjes 17,75
Nederlandse verantwoorde vangst.
Licht gebloemde in de roomboter gebakken sliptongetjes met broccoliroosjes en Hollandaisesaus met citroentijm.
Geserveerd met frietjes en salade

Kindermenu 9,95
Een hoofdgerecht in kinderformaat met frietjes en salade.