**Appetizers**

* Vurrukkulluk plankie met grasolijven, zongedroogde € 6,95

tomaatjes, tapenade van truffel- en bospaddenstoelen

en een mix van pecannoten en cashewnootjes

* Wolvenbol met Aioli-dip, Brakkensteinse tapenade, € 6,95

rucola-tapenade en Vurvurrukkullukku saus

* Vurrukkulluk brood met kruidenknoflook-olie € 6,95

uit de oven met dungesneden Italiaanse Parmaham

**Oesters**

* Verse oesters, “Fine Claire”, per stuk (indien voorradig) € 2,75

**Voorgerechten**

* Proeverij Vurrukkulluk, diverse lekkernijen € 13,95

 van het land en uit het water

* Carpaccio “Vurrukkulluk” € 9,95
* Krokante kalfszwezerik en gebakken eendenlever € 14,95

op kaneelappeltjes met een zachte truffeldip

* Geitenkaasje in kimono op gezoete Elstar appeltjes € 9,95

met rode ui compote vegetarische kroepoek

* Coquilles en gamba’s gegratineerd met een pittige € 11,95

Hollandaise en een bolletje fris lychee-ijs

* Tiramisu van gevogelte met spinazie, rabarberijs en € 9,95

bosbessenconfituur

* Rolletje van gerookte zalm en sweet zuurkool, met mousse € 12,95

van Groesbeeks gerookte paling en gerookte forel met een

frisse frambozensaus

* Cocktail van rivierkreeftstaartjes, kreeftencappuccino € 11,95

en een gambakroketje op een frisse salade

* Vegetarisch vleestomaat gevuld met artisjok, avocado € 9,95

zongedroogde tomaatjes en paddenstoelen, oversmolten

met mozzarella en Parmezaanse kaas

* Soep van de dag (wisselend) € 5,95

**Verras iemand met onze Vurrukkullukku Dinerbon**

**Hoofdgerechten**

* Duo van ossenhaas en varkenshaas met een € 20,95

Vurrukkullukku stroganoffsaus

* Gebakken eendenborst met een spiesje van € 19,95

gezoete appel en gebakken kalkoen en appelstroperige

Hollandaise saus

* Surf & Turf; Runder bavette van de gril en vers gebakken € 18,95

gamba’s met een kruidige saus van Underberg

* Dorade in zijn geheel gebakken met een Vurrukkullukku € 18,95

Brakkensteinse limoen-dilleboter

* Zalmfilet licht gerookt uit de oven met on-top een € 19,95

tapenade van bospaddenstoelen en truffel met

witte witte wijn saus

* Kabeljauw in smoking; gebakken in jasje van parmaham € 18,95

met een saus van zongedroogde tomaatjes

* Pannetje tagliatelle met paddenstoelen, een groentenspies € 17,95

en een taartje van tofu met een saus van soja-sjalotjes

* Kaasfondue “Vurrukkulluk” met verse groenten en € 17,95

Turkse Pide

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met Vurrukkulluk

gebakken aardappeltjes, verse seizoen groenten en frisse salade