

## ***Indoor onbeperkt BBQ of Grill.***

Een enorm assortiment vlees, vis, salades, groenten en fruit is de basis van dit heerlijk rustig en gezellig avondje gezellig dineren.

U maakt gebruik van een BBQ in een van onze zes grote tafels of van een houtskoolBBQ of glasgrill in onze kleine bistro. De tafel is de hele avond voor u gereserveerd, zodat er niet gehaast hoeft te worden, zoals bij veel andere gelegenheden.

U kunt beginnen met een van de beroemde soepen uit onze eigen keuken. Vervolgens zoekt u zelf in het buffet uw vlees of vis uit om te gaan bakken. Intussen worden de frietjes, sausen en brood aan tafel gebracht. Het kan haast niet luxer.

Kosten tijdelijk

Donderdag tot en met zondag van 38,95 voor 34,95 euro p.p. (bij contante of pinbetalingen)

Kinderen tot en met 3 jaar eten gratis mee via het boevenbordje.

Kinderen van 4 tot en met 11 betalen 3 euro per levensjaar.



## *Tijdelijke Schotels*

### *Lamsribs*

Zacht gegaarde lamsribs in een vuurspoor marinade. Lekker kluiven,  
heerlijk zacht en mooi doorregen vlees. **22,50**

### *Buikspek*

Voor de echte vleesliefhebber een prachtig stuk belgisch buikspek in een  
marinade gebakken van franse kruiden en knoflook. **22,50**

### *Varkenswangetjes*

Varkenswangetjes langzaam gegaard in een lichte satémarinade.  
Met saté of knoflooksaus een bijzonder stukje vlees. **22,50**

### *Varkenshaas in champignon roomsaus*

Varkenshaasje gebakken in de roomboter met peper en zout. Overgoten  
met een heerlijke roomsaus met vers gebakken champignons.

Gewoon ouderwets lekker **22,50**

Uiteraard deze schotels met oerfriet, saus en salade.

# Schotels

## *Vuurspoor Steak*

De vuurspoor steak is een ruim bemeten biefstuk die de liefhebber zeker zal bevallen. Eenvoudig met peper en zout snel gebakken op de grill.

Saus naar keuze. **27,50**

## *Diamanthaas*

Argentijnse Biefstuk uit de schouder van de koe. Ook wel jodenhaas genoemd. Lekker zacht rundvlees met een prettige smaak en mooi gemarmerd. **25,50**

## *De Spareribs* (600 gram)

Langzaam op lage temperatuur gegaard en afgebakken in de speciale oven. Absoluut de zachtste die je kunt krijgen. **24**

## *Mixed Grill*

Argentijns Biefstukje, Turkse Kipshoarma, Grieks Varkenshaasje en India's Kipdijfilet. Vers gegrild op de grillplaat. **27,50**

Alle schotels worden geserveerd met frietjes, sausen en salade.

# Schotels

## *Salé*

Varkenssaté van de haas of kipsaté. Gebakken op de grill en daardoor knapperig en toch superzacht. 5 stokjes met het lekkerste vlees. Natuurlijk met saus, uitjes en kroepoek. Kip of varken **23**

## *Mexicaanse Hotwings*

Zin om lekker te kluiven ? Heerlijk pittig mexicaanse kluifjes in een karakteristiek saus. **20**

## *Kipshoarma schotel*

Op turkse wijze gemarineerde kip reepjes gebakken op de grillplaat.

Lekker vers met een hollands broodje. **20**

Alle schotels worden geserveerd met frietjes, sausen en salade.

## *Schnitzels* (220 gram kip of varken)

*Wienerschnitzel* 20

De meest bekende schnitzel met een schijfje citroen voor de bite.

*Zigeunerschnitzel* 20

Met heerlijk warme zigeunersaus met paprika en zilveruitjes

*Zettens trots* 22

Met gebakken champignons en uitjes

*Jakarta* 22

Bijna indonesisch met huisgemaakte satésaus, gebakken eitje, kroepoek en uitjes

*Istanbul* 22

Uit het oosten van Europa met knoflooksaus, gebakken eitje, citroen en uitjes.

Alle schotels worden geserveerd met frietjes, sausen en salade.

## *Burgers* (220 gram)

**SIMPLE FRIED BURGER (150 GRAM)** 12,00

Een hamburger uit de frituur, zacht pittig gekruid, heerlijk sausje en rauwkost. Gewoon een lekker broodje.

**VUURSPoor BURGER** 17,50

De eerste eigen hamburger van de grill. Cajun gekruid en een prettige friszoete smaak. Natuurlijk met een eigen saus en rauwkost.

**VUURSPoor BURGER EXTRA** 18,50

Onze bekende burger, maar dan met een gebakken eitje en kaas.

**VUURSPoor BURGER DE LUXE** 19,50

De mooiste burger met kaas, gebakken eitje, gebakken uitjes en bacon.

Hamburgers worden geserveerd met broodje, friet, saus en salade.

# Drankjes

## Koffie en Thee

|                |      |
|----------------|------|
| Koffie         | 2,70 |
| Thee           | 2,70 |
| Cappuccino     | 2,90 |
| Latte          | 3,20 |
| Espresso       | 2,70 |
| Warme chocomel | 3,20 |

## Frisdranken

|                        |      |
|------------------------|------|
| Alle limondes per stuk | 3,00 |
|------------------------|------|

## Pils

|                 |      |
|-----------------|------|
| Hertog Jan 0,2  | 2,80 |
| Hertog Jan 0,25 | 3,00 |
| Hertog Jan 0,45 | 5,60 |

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Beugelfles Grolsch     | 5,50      |
| Warsteiner 0.0         | 3,75      |
| Diverse speciaalbieren | V.a. 4,00 |

## Wijn

|             |      |
|-------------|------|
| Chardonnay  | 4,75 |
| Merlot      | 4,75 |
| Zoete witte | 4,75 |

## Sterk

|               |      |
|---------------|------|
| Jenever       | 3,50 |
| Vieux         | 3,50 |
| Bessenjenever | 3,50 |
| Bacardi       | 4,00 |
| Jack Daniels  | 6,50 |

## En nog veel meer

# Ijs

**Bij het vuurspoor hebben we zoveel ijs dat het moeilijk wordt om hier een kaart voor te maken.**

**Op tafel staat een ijskaart met enkele voorbeelden.**

**U kunt ook zelf uw ijs samenstellen**



## Nieuwtjes

Een van de nieuwste loten aan vuurspoorboom is het gebruik van de

### *Aziatische Hotpot.*

De aziatische hotpot-grill bestaat uit twee pannen met elk een eigen bouillon. Hierbij hebben we intussen de keuze uit zeven verschillende soorten. Naast de twee gekozen bouillons heeft u tevens de beschikking over twee bakplaten waarop u zowel de gegaarde producten als vlees uit het buffet kunt (na)garen.

U krijgt op tafel vijf soorten dun gesneden vlees (rund, varken en kip) en een mooi assortiment groenten en noedels. Deze producten gaat u zelf garen in de bouillons en vervolgens direct nuttigen of nog even nabakken op de bakplaat. Net wat u zelf het lekkerst vindt.

Uiteraard krijgt u ook frietjes, brood en diverse sausen op tafel en u kunt tevens gebruik maken van beide buffetten met 24 soorten vlees en vis en 24 soorten groenten, fruit en andere lekkere bijgerechten. Tot 1 april 2024 is de prijs hetzelfde als voor de onbeperkte BBQ.

## Ook Nieuw

### *3 Gangen Menu*

Met ingang van 1 maart 2024 starten we met het aanbieden van drie gangen menu's

Lekker voordelig tafelen vanaf 30 euro. Geen poespas, wel ruim bemeten, zoals men van ons gewend is. Wel een maar.... Alleen mogelijk indien de drukte rond de BBQ, Grill en Hotpot het toelaat en voorlopig niet meer dan vier personen per tafel.

## *Kleine gerechten*

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Broodje kroket                           | 4,50 |
| Broodje frikandel                        | 4,50 |
| Portie bitterballen (10 stuks)           | 7,95 |
| Bittergarnituur (10 stuks)               | 7,95 |
| Portie Friet                             | 4,00 |
| Broodje Bal (op basis van J.B.)          | 6,50 |
| Duitse Curryworst met kleintje friet     | 8,00 |
| Twee frikandellen of kroketten met friet | 8,50 |
| Frikandel of kroket met friet            | 6,75 |

## *Voorgerechten*

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Soep van de dag (uiteraard uit eigen keuken) |      |
| Met stokbrood en kruidenboter                | 7,50 |
| Garnalenspies met knoflook                   | 9,50 |
| Stokbrood met kruidenboter                   | 6,00 |
| Kipdijspies chili                            | 8,50 |
| Torpedogarnalen met chilisaus                | 9,50 |