

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 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 voorlopig slechts 27 euro (kinderen speciale prijs)



Tijdelijke Schotels

Lamsribs

Zacht gegaarde lamsribs in een vuurspoor marinade. Lekker kluiven, heerlijk zacht en mooi doorregen vlees. **17**

Pizza Pulled Porc

Een echt hollandse pizza met tomaat, kaas, ui, paprika, champignons en het heerlijkste superzacht gegaarde varkensvlees **12**

Pizza met kipreepjes

Ook iets moois uit de Nederlandse keuken. Met tomaat, kaas, paprika, ui en heerlijk gebakken kipreepjes **12**

Pizza boneless ribs

Tomaat, ui, champignons en heerlijk zachte spareribs zonder bot. **12**

Pizza Varkenshaas Saté

Dan iets totaal anders. Pizza met de gebruikelijke ingredienten en daarbij speciaal gesneden varkenshaassaté en satésaus. **12**

Pizza Cajunburger **12**

Schotels

T-Bone Steak

(zldvs)500 gram. Hoeft verder geen uitleg.

27,50

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.

20

Entrecôte

Gewoon een lekker biefstukje. Met een randje vet duidelijk meer smaak. Heerlijk in de boter gebakken op de bakplaat.

20

Diamanthaas

Argentijnse Biefstuk uit de schouder van de koe. Ook wel jodenhaas genoemd. Lekker zacht rundvlees met een mooie smaak en mooi gemarmerd.

20

Schotels

BBQ op het terras

BBQ worst, Mexicaanse Varkensfilet, Argentijnse Biefstuk, French Garden Buikspek, Indian Mystery Kipdijfilet en Varkenssaté
Diverse sausen, frietjes, salades, stokbrood op tafel.

20 (minimaal 2 personen)

DE Spareribs (min. 600 gram)

Langzaam op lage temperatuur gegaard en afgebakken in de speciale oven.

In een huisgemaakte marinade. Absoluut de zachtste die je kunt krijgen.

19

Mixed Grill

Argentijns Biefstukje, Turkse Kipshoarma, Grieks Varkenshaasje en een India's Kipdijfilet. Vers gegrild op de grilplaat.

20

Saté

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.

Kipsaté **16**, varkenssaté **17**

Mexicaanse Hotwings

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

15

“Shoarma”schotel kalkoen of kip

Op turkse wijze gemarineerde kalkoen(of kip)reepjes gebakken op de grillplaat.

Lekker vers met een hollands broodje.

15

Kip of varkensschnitzel

Heerlijke schnitzel met een tint uit eigen keuken. 220 gram, dus een eerlijke hollandse maaltijd. Naar keuze met zigeuner of grillsaus.

Voor de echte hollandse snackliefhebber mag het ook met curry, tomatensaus of mayonaise.

Kipschnitzel **15** varkensschnitzel **16**

Alle schotels worden geserveerd met frietjes, sausen en salade.

Burgers

SIMPLE FRIED BURGER

10,00

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

LOUISIANA CAJUN BURGER

14,50

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

JACK DANIELS FLAVOURED SMOKED BURGER

14,50

Uiteraard met echte whisky, prettige kruidenmelange en homemade saus.

CRUNCHY CHICKEN BURGER

10,00

Eenvoudige kipburger met saus en rauwkost. Gewoon lekker tussendoor.

Alle hamburgers worden geserveerd met broodje, friet, saus en salade. Indien gewenst kan er kaas, ei en/of bacon (gratis) aan toegevoegd worden.

Drankjes

Koffie en Thee

Koffie	2,60
Thee	2,60
Cappuccino	2,90
Latte	3,20
Espresso	2,60
Warme chocomel	3,20

Frisdranken

Cola, cola zero, spa, sprite, cassis, bitter lemon	2,60
sinas, sprite, cassis, bitter lemon	2,70
Appelsap, sinasappelsap, rivella, fristi, chocomel	2,90

Pils

Hertog Jan 0,2	2,50
Hertog Jan 0,25	2,80
Hertog Jan 0,45	5,00
Flesje Hertog Jan	3,25
Beugelfles Grolsch	5,00
Warsteiner 0.0	3,24
Diverse speciaalbieren	V.a. 4,00

Wijn

Chardonnay	4,25
Merlot	4,25
Zoete witte	4,25

Sterk

Jenever	3,00
Vieux	3,00
Bessenjenever	3,00
Bacardi	3,50
Jack Daniels	6,00

En nog veel meer

Ijs

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

Er staat in de "IJshalte" een buffet met vele soorten Ambachtelijk Italiaans ijs waar je niet omheen kan.

Op de tafels staan enkele voorbeelden, maar je kunt ook met behulp van een van onze medewerkers een "zelfijsje" samenstellen.



Wie zijn wij ?

Wij zijn Tanja en Gerrit. We zijn in Zetten in 2013 begonnen met het restaurantje 't Vuurspoor in het oude veilinggebouw aan het station. We hebben het rijksmonument in ere gehouden en slechts waar nodig aanpassingen gedaan. Echter is de sfeer nog steeds als vanouds, en dat willen we graag zo houden.

Intussen is het restaurantje wel wat uitgebreid met een bistro, de IJshalte, het buitenterras en "the Firecave" waar een alternatief feest, optredens van nederlandse bands, bruiloften en verjaardagsfeesten voordelig gevierd kunnen worden.

Intussen zijn we dus zo gegroeid dat ook Martijn en Caitlin ons bij zijn gaan staan in drukkere tijden.

Ook werken we samen met een jeugdsoos (Marquee Kesteren) tijdens de vele liveoptredens.

Mocht u een kleine rondleiding willen met een verhaaltje over de oude veiling dan kan dat uiteraard. Alleen tijdens drukte is dat niet mogelijk.



Kleine gerechten

Tosti	3,00
Broodje kroket	3,75
Broodje frikandel	3,75
Portie bitterballen (9 stuks)	6,50
Bittergarnituur (9 stuks)	6,50
Portie Friet	3,25
Uitsmijter ham kaas 2 brood 2 ei	8,00
Broodje Bal (op basis van J de B)	6,00

Voorgerechten

Soep van de dag (uiteraard uit eigen keuken)	
Met stokbrood en kruidenboter	6,00
Garnalencocktail	7,00
Stokbrood met kruidenboter	5,00