

BROODJE

Jong belegen kaas | **4.80**

Oude kaas | **5.30**

Boeren achterham | mosterdsaus | **5.30**

Kroket | mosterd | **5.30**

VIER EIJCKENLUNCH 17.50

Soep van de dag

Vol-au-vent | fleuron

Zalm | brioche | pickle relish

Geitenkaas | focaccia | gegrilde groenten

LUNCH SPECIAL

(V) Geitenkaas | focaccia | gegrilde groenten | **9.75**

Gemarineerde kipfilet | rustiek broodje | zoetzure rode uien | rucola | kerriemayonaise | ananas | **9.75**

Zalm | chili bun | pickle relish | mesclune | **10.50**

PASTA & SALADE

(V) Ravioli ricotta | spinazie | tomaat | rucola | mozzarella | **19.50**

Pasta piri piri | gepelde gamba's | pittige knoflook-peper olie | rucola | **19.50**

Winterse salade Volentieri | keuze uit vis of vegetarisch | **16.75**

Salades worden geserveerd met brood en boter | Supplement frites 3.75

SOEP

Erwtensoep | roggebrood | katenspek | **8.00**

Romige soep van bospaddenstoelen | panna cotta van gerookt spek | **9.50**

Pompensoep | vadouvan | rivierkreeft | Hollandse garnalen | **9.50**

Lunch Menu Volentieri

Keuzemenu | 2 gangen | **29.50**

Romige soep van bospaddenstoelen | panna cotta van gerookt spek
Pompoensoep | vadouvan | rivierkreeft | Hollandse garnalen

Duo van kabeljauwfilet en zalmfilet | saus van spitskool | zoetzure kerrie
Hertenrugfilet | kersenjus | wildpeper | stoofpeer | rode kool | spruitjes
(V) Lasagne van bospaddenstoelen | bechamelsaus van epoisses

VOORGERECHT

Gamba's piri piri | 8 stuks | **13.25**

(V) Ravioli ricotta | spinazie | tomaat | rucola | mozzarella | **13.50**

Carpaccio van gerookte rundermuis | basilicum mayonaise | knoflookcroutons | Parmezaan | **15.00**

HOOFDGERECHT

(V) Ravioli ricotta | spinazie | tomaat | rucola | mozzarella | **19.50**

Duo van kabeljauwfilet en zalmfilet | saus van spitskool | zoetzure kerrie | **25.50**

Hertenrugfilet | kersenjus | wildpeper | stoofpeer | rode kool | spruitjes | **25.50**

(V) Lasagne van bospaddenstoelen | bechamelsaus van epoisses | **25.50**

Tournedos (200gr) | peterselie | rode wijn jus | lavas | **32.50**

Supplement foie gras **5.00**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groentegarnituur en frites

DESSERT

Dame blanche | vanille ijs | slagroom | warme pure chocolade saus | **8.50**

Parfait van framboos | roodfruit | crème suisse | yoghurt | **8.50**

Kaas | selectie van verschillende kazen | confituur | vijgenbrood | dadels | noten | **13.25**

WIJNEN

BUBBELS

Champagne | Gosset Extra Brut | 9.00 | 54.95

Cava | Mont Marcal Brut | 5.50 | 26.50

WIT

Fris - fruitig | Radio Boca Blanco | Spanje | Verdejo | 4.75 | 24.50

Vol - exotisch | Bodegas Anadas | Spanje | Garnacha Blanca | 4.95 | 26.50

Tonen van citrus | Bodega del abad | Spanje | Godello | 5.25 | 28.50

ROOD

Soepel – rood fruit | Gran Trio Rosso | Italië | Primitivo - Malvasia Nera | 4.80 | 25.50

Rijp fruit – body | Bodegas Anadas Tinto Sobre Lias | Spanje | Garnacha-Syrah | 4.90 | 26.00

Zwart fruit – kruidig | Paul Mas | Frankrijk | Cabernet Sauvignon-Merlot | 4.95 | 26.50

Specerijen – fruit – mineralig | Bodegas Anadas Cariñena Nativa | Spanje |
Cariñena | 4.95 | 26.50

DESSERTWIJN

Fruitig-vol en rond | Terre Blonde Gigondas la Cave | Frankrijk |

Muscat de Beauges de Venise | 7.00

Drinkt u graag een andere wijn? Neem gerust een kijkje in onze wijnkelder, Cantina del Vino.

VOOR BIJ DE BORREL

Borrelplanken

diverse warme en koude hapjes geserveerd op een rijkge vulde borrelplank | vanaf 2 personen

Prego | 17.50 p.p.

Volentieri Deluxe | 22.50 p.p.

Bourgondische bitterballen | 6 stuks | mosterd | 6.50

Authentiek gedroogde ham | olijven | focaccia | 7.50

(V) Reblouchon met pesto | brood | 9.50

Kaas | selectie van verschillende kazen | confituur | vijgenbrood | dadels | noten | 13.25

Gamba's piri piri | 8 stuks | brood | 13.25