

Volentieri



restaurant

Onze chef-kok Ivo Verhees en zijn team serveren lunch woensdag t/m zondag van 12.00 tot 15.00 uur en diner elke dag vanaf 17.00 uur. Exclusieve en regionale producten worden in harmonie verwerkt, waardoor zowel oog als mond gestreeld worden.

Heeft u een allergie? Laat het ons dan even weten. Op verzoek is een allergenenkaart aanwezig.

Eet smakelijk!

Met culinaire groet,

Golfbaan het Woold, chef Ivo Verhees en team Volentieri

MENU VOLENTIERI

3 gangen seizoensmenu | 39.50

Tataki van runderlende | noodles | gemarineerde paddenstoelen | teriyaki Mayonaise | knoflook dressing | sojaboon | krokante Sjalot

In rode biet gemarineerde zalm | bulgur salade | tzatziki | venkel | bieslookolie | zalmeitjes

(V) Burrata mousse | groene tomatensaus | tomaat | tomaten chutney | watermeloen

*

Kalfshaas | buikspek | zwarte bonen saus | daikon

Zacht gegaarde heilbotfilet | antiboise | ansjovis | basilicum

Taartje van pompoen & linzen | pompoencrème | zoet-zure komkommer

*

Duivelse Aardbeien

WIJNKELDER

Tevens hebben wij voor u een mooie collectie huiswijnen. Wilt u graag een andere keuze maken, neem gerust een kijkje in onze wijnkelder.

U kunt hier een keuze maken uit een exclusief aanbod van diverse wijnen in samenwerking met Wijnhuis Deurne, Goessens Maastricht & de Bruijn Wijnkopers.

De wijnen zijn tegen winkelprijs te koop of om hier te drinken met een opslag van € 17,50 kurkengeld.