

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

Gerookte Eendenborst | salade van paksoi | pompoen toffee

Mossel chowder | zoete aardappel | pompoen | ras-el-hanout

Krokante Polenta | schuim van popcorn | jalapeño mayonaise | baby mais

*

Kalfshaas | pistache | saus van cantharellen | pata negra | stampot van snijbonen

Gekonfijte kabeljauwfilet | witlof | cantharellen | beurre noisette | hollandaise saus van sambai

Taartje van bloemkool en broccoli | geitenkaas | gebrande hazelnoot | salsa verde

*

Gepocheerde wilde perzik | amandelmelk ijs | framboos | ganache van perzik

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.