

# Volentieri



restaurant

Onze chef-kok Ivo Verhees en zijn team serveren dagelijks lunch & diner van 12.00 uur tot 20.30 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

*Voorgerecht | hoofdgerecht | dessert | 41.50*

*Voorgerecht | hoofdgerecht | 36*

**Kastanje** | schorseneren | rogge | tahin sinaasappel | pastinaak | hazelnoot

**Gekonfijte eend** | gebrande ui | crème van witte ui | rode biet | enoki | sinaasappel & vadouvan

**Zalm** | tom kha kai crème | dille | panna cotta zoetzure komkommer | zilverui | romanesco

\*

**Biet Wellington** | saus van gerookte biet | yoghurt | rucola

**Duo van Runderhaas** | zoete aardappel | pastinaak | calvados

**Schelvis** | knolselderij | koolrabi | prei | erwt | dashi | kerrie

\*

**Bordalou** | appel | kaneel | vanille ijs | kletskep

*Liever kaas i.p.v. dessert? + 5.50*

---

## 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.