

Volentieri



restaurant

Onze chef-kok Ivo Verhees en zijn team serveren dagelijks lunch van 12.00 tot 17.00 uur en diner van 17.00 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

Mozaïek van yellow tail | sereh | kokos | groene rijst | lychee | rode peper | waterkastanje

Runder short rib | umeboshi | zwarte knoflook | kimchi | sake | ponzou | knoflook crouton

(v) Gemarineerde rode biet | king oyster | groene appel | miso vinaigrette | mirin | raap

*

Huidgebakken zalmfilet | rode uien jus | Chinese kool | taugé | loempia van omelet en pompoen

Kalfshaas | wonton van rendang | zwarten bonen jus | Chinese kool | taugé | tempura van bimi

(v) Spicy rode rijst | rendang van jackfruit | kokos hangop | tempura van bimi

*

Verrassend dessert van mango | mango | peper | passievrucht

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.