

Volentieri



restaurant

Onze chef-kok Ivo Verhees en zijn team serveren lunch maandag t/m zaterdag van 12.00 tot 15.00 uur en diner vanaf 17.00 uur tot 21.00 uur. Op zondagen & feestdagen is lunch en diner mogelijk vanaf 12.00 uur tot 21.00 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

Voorgerecht | hoofdgerecht | dessert | 41.50

Voorgerecht | hoofdgerecht | 36

Trio van zalm | zalmmozaïek | krokant rolletje zalmtartaar | ceviche van zalm

Iberico fingers | sambal | yoghurt | ananas | komkommer | rode ui | steamed bun

(V) Aspergemousse | zoetzure witte asperges | groene asperges |
mayonaise van tomaat | macadamia

*

Kabeljauwhaas | pompoensalade | kokossaus | zoetzure kerrie |
asperges

Kalfshaas | Zwolse mosterdroom | rode wijnjus | asperges

(V) Witte asperge | krokant ei | Hollandaise saus | salsa van groene asperges

*

Mousse van aardbeien | crème suisse citrus-yoghurt-vanille-munt | verse 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.