

## SOEP

Romige knolselderijsoep | cakeje van knolselderij |  
crumble van quinoa & uien | gestoofde eendenbout | 9.95

(V) Mediterrane linzensoep | yoghurt | wilde rijst | za'atar | 9.95

(V) Indiase kerriesoep | kokos | zure appel | tuinkruiden | 9.95

Bisque van langoustines | courgette | saffraan | venkel | krab | sliptong | 16

## VOORGERECHT

Gamba's piri piri | 8 stuks | 14

Tartelette | rode biet | gemarineerde heilbot | dille crème |  
mierikswortelgel | koolrabi | dille | zorri | salty fingers | 14.50

Carpaccio | gerookte rundermuis | basilicum crème | Parmezaanse kaas |  
tomatendressing | 16.50

Coquilles | courgette | bieslookolie | vanille saus | Pata Negra |  
witte uien | 16.50

Halve kreeft | kreeftensoep | ananas & mango chutney | kokosschuim |  
korianderolie | softshell krab in tempura | 21.50

---

## PASTA & SALADE

(V) Pompoen ravioli | salieboter | gefrituurde salie | pistache |  
paarse wortel chips | vadouvan jus | Parmezaanse kaas | 23.50

Tricolore pasta | gestoomde heilbot | beurre blanc | hippo tops | citroen kaviaar  
| 23.50

Penne rigate-farfalle-fussili | gestoofde eendenbout | kerriejus | 23.50

(V) Salade met geitenkaas | peer | rucola | vijgen | hazelnoot | 17.50

Salade met Koreaanse kip | Koreaans gemarineerde kipfilet | sriracha  
mayonaise | salsa van rode peper & koriander | 17.50

Vissalade Volentieri | 19.50

*Salades worden geserveerd met brood en boter / supplement frites / 3.95*

## MENU VOLENTIERI

Chef's choice | 3-gangen menu | gerechten uit de kaart | 43.50

# HOOFDGERECHT

**Kalfshaas | cognac roomsaus | polenta gevuld met aardappel truffelpuree | 27.50**

**Tournedos naturel | 32.50**

**Tournedos lookboter | 34**

**Tournedos Rossini | rode wijn jus | Madeira vinaigrette | brioche | spinazie | eendenlever | polenta gevuld met truffelpuree | 37.50**

**Surf & turf | 39.50**

**Gebrande zalmfilet | Maltaise saus | seizoensgroente | 27.50**

**Hele kreeft | kreeftensoep | ananas & mango chutney | kokosschuim | korianderolie | softshell krab in tempura | 39.50**

**Zeetong gebakken en gegaard onder kruidenlardo | doperwtten crème | Hollandaise saus | gekookte aardappel | 39.50**

*Hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frites en mayonaise*

---

## WIJNSUGGESTIES

### Witte wijn

**Pipoli Basilicata IGP bianco | Greco & Fiano | vol van smaak, fruitig en fris met hints van citrus en tropisch fruit | 5.65 | 28.25**

**Stellenrust | Chenin Blanc | vol, stug, mineralige, frisse afdrank | 6.90 | 34.50**

### Rode wijn

**Chateau Haut-Blanville | Pinot Noir | zacht, rond, hints van rood fruit | 5.70 | 28.50**

**Domaine Paul Mas | Cabernet Sauvignon & Merlot | vol, stevig, hints van specerijen en pruimen | 5.60 | 28**

Heeft u graag een andere wijn? Vraag naar onze wijnkaart of neem een kijkje in onze wijnkelder Cantina del Vino.

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

## DESSERT

Dame blanche | vanille ijs | slagroom | warme pure chocolade saus | 10.50

Stoofpeer | sabayon | vanille ijs | 10.50

Toffee van banaan | spongecake van chocolade | vanille ijs | tuille | crispy parels | cashewnoten | 9.50

Crème brûlée | vanille ijs | 9.50

---

## SPECIALE KOFFIE

Caffé Completo | Koffie met vervennerijen | 7.75

Koffie Het Woold | Advocaat | 7.75

Affogato | Italiaanse ijskoffie | alcoholvrij | 5.75

Baileys Coffee | 7.75

Irish coffee | Jameson Whiskey | 7.75

Café Français | Grand Marnier of Cointreau | 7.75

Café Español | Licor 43 of Tia Maria | 7.75

Caffé Italiano | Amaretto | 7.75

---

## DIGESTIEF

Amaretto | Disaronno Originale | 4.50

Cognac | Rémy Martin VSOP 6.50 | Hennessy 6.50

Jenever | Jong 3.50 | Oud 3.50 | Zuidam 3.95

Limoncello | Villa Massa | 4.50

Ricard | 4.50

Port | White 4.10 | PortTonic 5.75

Port | Red | Ruby 4.10 | Tawny 4.85 | Colheita 7.75

Whiskey | Johnny Walker Red Label | 6.75

Heeft u graag een andere whiskey?

Neem dan gerust een kijkje in ons whiskey kabinet in ons restaurant.

---



Onze chef-kok Ivo Verhees en zijn team serveren  
lunch van 12.00 tot 17.00  
diner van 12.00 uur tot 20.00 uur

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

Eet smakelijk!

Met culinaire groet, Golfbaan het Woold en team Volentieri

## **BROODJE** wit of bruin

(V) Jong beleggen kaas | 5.35

(V) Oude kaas | 5.75

Boeren achterham | mosterdsaus | 5.75

## **MOLENAARS BROOD**

1 Krokot | mosterdmayonaise | 5.75

2 Kroketten | mosterdmayonaise | 9.75

2 Garnalen kroketten | cocktailsaus |  
Hollandse garnalen | 14.50

(V) 2 Groente kroketten | tuinkruiden mayonaise | 9.75

## **VIER EIJCKENLUNCH**

18.50

Soep | keuze van de chef

Vol-au-vent | fleuron

(V) Mini brioche | geitenkaas

Fish & bread | gefrituurde  
kabeljauwfilet | remouladesaus |  
zoetzure komkommer

---

## **LUNCH SPECIALS**

Schiacciata Romana | kalfsroastbeef | pittige tonijn mayonaise | verse tonijn | kappertjes | zoetzure rode uien | 12.50

Naanta | gerookte zalm | baby spinazie | rode ui | komkommer | 12.50

Koreaanse kipsandwich | Koreaans gemarineerde kipfilet | sriracha mayonaise | salsa van rode peper & koriander 12.50

Fish & bread | brioche | gefrituurde kabeljauwfilet | remouladesaus | zoetzure komkommer | 12.50

Rustico speltbonk | mosterd dille saus | gravad heilbot | frittata | 12.50

Steak & bread | black angus steak | rucola | kruidenspread | oesterzwammen | 12.50

(V) Schiacciata Romana | geitenkaas | peer | rucola | vijgen | hazelnoot | 12.50

---