



Onze chef-kok Ivo Verhees en zijn team serveren dagelijks lunch van 12.00 tot 17.00 uur en diner 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 / 43.50*

**Flan van mosselen** | gemarineerde mosselen | krabsalade | limoenblad | schuim van Tom ka Kai | gemberbloem

**Pastrami van runderhaas** | biet | radijs | pikante sesam kletskep | bouillon van gember-bleekselderij-appel-komkommer |

**Carpaccio van koolrabi** | frisee sla | watermeloen | bundelzwam | komkommer | oesterblad | crème van pickels | radijs

\*

**Snoekbaarsfilet** | pastinaak | wortel | bieslookolie | aardappelkaantjes | rode pesto saus

**Duo van kalfshaas en stoof** | lavas | wortel | aardappelkaantjes | saus van Banyuls

**(V) Paddenstoelen ragout** | truffel | uien crumble | truffel cracker | crème van artisjok

\*

**Parfait van zwarte sesam en zoethout** | mandarijn | abrikoos | mango en pepers

## WIJNSUGGESTIES

### Witte wijn

Bodegas Anadas Care Garnacha Blanca | aromatische wijn met hints van citrus en exotisch fruit | 5.65 | 28.35

### Rode wijn

Rube Montepulciano d'Abruzzo | soepele rode wijn met veel rood fruit en zachte tannines | 5.55 | 27.75

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

## **BROODJE** wit of bruin

(V) Jong belegen kaas | 5.35

(V) Oude kaas | 5.75

Boeren achterham | mosterdsaus | 5.75

## **MOLENAARS BROOD**

1 Krokot | mosterdmayonaise | 5.75

2 Krokotten | mosterdmayonaise | 9.75

2 Garnalen krokotten | cocktailsaus | 14.50

(V) 2 Groente krokotten | tuinkruiden mayonaise | 9.75

## **VIER EIJCKENLUNCH** 18.50

Soep | keuze van de chef

Vol-au-vent | fleuron

(V) Mini brioche | geitenkaas

Gerookte zalm | baby spinazie |  
rode ui | komkommer

---

## **LUNCH SPECIALS**

Kalfsroastbeef | schiacciata Romana | pittige tonijn mayonaise |  
verse tonijn | kappertjes | zoetzure rode uien | 12.50

Gerookte zalm | naanta | baby spinazie | rode ui | komkommer | 12.50

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

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

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

(V) Geitenkaas | schiacciata Romana | peer | rucola | vijgen | hazelnoot | 12.50

---

## **PASTA & SALADE**

(V) Ravioli van paddenstoelen en truffel | paddenstoelensaus | rucola |  
Parmezaanse kaas | 23.50

Pasta gamba's Piri Piri | rucola | rode uien | 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*

---

## SOEP & VOORGERECHT

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

Pomodori tomatensoep | tuinkruiden | crouton met room & tomatencrumble | 9.95

Oriëntaalse gevogelte bouillon | kruidenflensjes | prei | wortel | gamba | 9.95

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

Flan van mosselen | gemarineerde mosselen | krabsalade | limoenblad | schuim van Tom ka Kai | gemberbloem | 14.50

Pastrami van runderhaas | biet | radijs | pikante sesam kletskep | bouillon van gember -bleekselderij-appel-komkommer | 14.50

Carpaccio van koolrabi | frisee sla | watermeloen | bundelzwam | komkommer | oesterblad | crème van pickels | radijs | 14.50

Gamba' s piri piri | 8 stuks | 14

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

Halve kreeft | schuim van bisque | ananas & mango chutney | kokosschuim | korianderolie | softshell krab tempura | 22.75

---

## HOOFDGERECHT

Tournedos naturel | 32.50 | met lookboter | 34

Tournedos Rossini | rode wijn jus | Madeira vinaigrette | brioche | spinazie | eendenlever | aardappelgratin | 38.75

Surf & turf | 41

Snoekbaarsfilet | pastinaak | wortel | bieslookolie | aardappelkaantjes | rode pesto saus | 27.50

Duo van kalfshaas en stoof | lavas | wortel | aardappelkaantjes | oranje wortel | saus van Banyuls | 27.50

(V) Paddenstoelen ragout | truffel | uien crumble | truffel cracker | crème van artisjok | 27.50

Hele kreeft | kreeftensoep | ananas & mango chutney | kokosschuim | korianderolie | softshell krab in tempura | 42.50

Zeetong à la Meuniere | 39.50

*Hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frites en mayonaise*

## DESSERT

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

Citrus crème brûlée | abrikoos | perzik | 10.50

Pornstar martini | ijsdessert | 10.50

Parfait van zwarte sesam en zoethout | mandarijn | abrikoos | mango en pepers | 10.50

---

## SPECIALE KOFFIE

Vier Eijcken koffie | Koffie met zoete lekkernijen | 7.25

Koffie Het Woold | Advocaat | 8.00

Affogato | Italiaanse ijskoffie | alcoholvrij | 5.75

Traditionele ijskoffie | 6.30

Baileys Coffee | 8.50

Irish coffee | Jameson Whiskey | 8.50

Café Français | Grand Marnier of Cointreau | 8.50

Café Español | Licor 43 of Tia Maria | 8.50

Caffé Italiano | Amaretto | 8.50

---

## DIGESTIEF

Disaronno Originale | 4.75

Amaretto Berta | 7.95

Cognac | Rémy Martin VSOP 6.75 | Hennessy 7.25

Jenever | Jong 4.00 | Oud 4.00 | Zuidam 4.25

Limoncello | Villa Massa | 4.60

Ricard | 5.00

Port | White 4.20 | PortTonic 5.75

Port | Red | Ruby 4.20 | Tawny 4.95 | Colheita 7.75

Whiskey | Johnnie Walker Red Label | 6.95

*Heeft u graag een andere whisky? Neem dan gerust een kijkje in ons whisky cabinet in ons restaurant.*