



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 / 43.50*

*Voorgerecht / hoofdgerecht / 39.50*

**Aspergemousse** | salade van asperges | gerookte zalm | dragon crème | gemarineerde komkommer | honingmosterd hollandaise

**Zoetzure asperges** | gemarineerd buikspek | komkommer | rettich | krokante asperge | geroosterde pindaolie | pikante tuille

**(V) Asperge tartaar** | tomaat | basilicum crème | sla | Parmezaanse kaas | tuinkruiden

\*

**Gepekeld & gebrande kabeljauw** | asperges | gepekeld citroen | zoetzure rettich | beurre blanc van knolselderij

**Rose gebraden kalfshaas** | asperges | jus van taggiasche olijven, witte wijn en ansjovis

**Asperges** | hollandaise van Thaise basilicum | gefrituurd ei | Thaise asperges | aardappel krokantjes

\*

**Mousse van aardbeien en groene appel** | kokos dacquoise met limon | vanille-ijs | aardbeien gel

## WIJNSUGGESTIES

### Witte wijn

Wolfberger signature Pinot Blanc | klassieke asperge wijn | 5.80 | 29.00

Laurenz V Singing Grüner Veltliner | veelzijdige frisse fruitige witte wijn | 6.25 | 32.50

### Rode wijn

Haut-Blanville Pinot Noir | licht gekoelde fruitige rode wijn | 5.70 | 28.50

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 | 16.50

(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

Gebonden aspergesoep | asperges | beenham | ei | tuinkruiden | 9.95

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

Aspergemousse | salade van asperges | gerookte zalm | dragon crème | gemarineerde komkommer | honingmosterd hollandaise | 14.50

Zoetzure asperges | gemarineerd buikspek | komkommer | rettich | krokante asperge | geroosterde pindaolie | pikante tuille | 14.50

(V) Asperge tartaar | tomaat | basilicum crème | frisse sla | Parmezaanse kaas | truinkruiden tuille | 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

Gepekeld & gebrande kabeljauw | asperges | gepekeld citroen | zoetzure rettich | beur blanc van knolselderij | 27.50

Rose gebraden kalfshaas | asperges | jus van taggiasche olijven, witte wijn en ansjovis | paprika krokant | 27.50

Asperges | hollandaise van Thaise basilicum | gefrituurd ei | Thaise asperges | aardappel krokantjes | 27.50

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

Zeetong à la Meunière | 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

Mousse van aardbeien en groene appel | kokos dacquoise met limon | vanille-ijs | aardbeien gel | 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

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.*