

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 / 43.50

Voorgerecht / hoofdgerecht / 39.50

Marbré van gepekeld & gemarineerd heilbot | gerookte paling | venkel | bieslook | vinaigrette | dille crème | mierikswortel

Roastbeef gemarineerd in kerrie | gele wortel | radijs | tom kha kai crème | curry | sesam kletskop

(V) Panna cotta van geitenkaas | grapefruit | radicchio | rode biet & appel vinaigrette | geroosterde hazelnootkruim | red chart

*

Roodbaarsfilet | Hollandaise van basilicum | tomaten crumble | crème van gepofte doperwtten | snijbonen | basilicumolie

Runderlende | crème van gepofte knolselderij | broccoli | pinda | jus van Pedro Ximenez | bieslookolie

(V) Sous vide gegaarde knolselderij | crème van knolselderij | cantharel | artisjok | courgette | jus van cantharel | truffelschuim | verse truffel

*

Aardbeien dessert | crème suisse citroen | citrus merengue | vanille ijs | aardbeien gel

WIJNSUGGESTIES

Witte wijn

Bodegas Anadas Care Garnacha Blanca | Exotische, volle witte wijn | 5.65 | 28.25

Rode wijn

Bodegas Anadas Care Garnacha Syrah sobre lias | Rood fruit, fris & kruidig | 5.60 | 28.00

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

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

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

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

Griekse kipsandwich | gemarineerde kipfilet | tzaziki | olijven | tomaat |
komkommer | fetta | 12.50

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

PASTA & SALADE

(V) Ravioli van paddenstoelen en truffel | saus un pecorino | rucola | verse truffel |
23.50

Pasta gamba's Piri Piri | rucola | rode uien | 23.50

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

Griekse kipsalade | 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 basilicumcrème & tomatencrumble | 9.95

Velouté van doperwten | panna cotta munt | gerookte paling | hazelnoot | 9.95

Marbré van gepekeld & gemarineerde heilbot | gerookte paling | venkel | bieslook | vinaigrette | dille crème | mierikswortel | 14.50

Roastbeef gemarineerd in kerrie | gele wortel | radijs | tom kha kai crème | curry | sesam kletskep | 14.50

(V) Panna cotta van geitenkaas | grapefruit | radicchio | rode biet & appel vinaigrette | geroosterde hazelnootkruim | red chart | 14.50

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

Gamba' s piri piri | 8 stuks | 14

Carpaccio | gerookte rundermuis | truffelmayonaise | pijnboompitten | verse truffel | Parmezaanse kaas | 16.50

Halve kreeft | langoustinejus | ananas & mango chutney | bieslookolie | softshell krab tempura | 22.75

HOOFDGERECHT

Roodbaarsfilet | Hollandaise van basilicum | tomaten crumble | crème van doperwten | snijbonen | basilicumolie | 27.50

Runderlende | crème van gepofte knolselderij | broccoli | pinda | jus van Pedro Ximenez | bieslookolie | 27.50

(V) Sous vide gegaarde knolselderij | crème van knolselderij | cantharel | artisjok | courgette | jus van cantharel | truffelschuim | verse truffel | 27.50

Tournedos | met lookboter | 34 | pepersaus | 35.50

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

Surf & turf | runderlende | halve kreeft | 41

Hele kreeft | langoustinejus | ananas & mango chutney | bieslookolie | 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

Duivelse aardbeien | 10.50

Pornstar martini | ijsdessert | 10.50

Aardbeien dessert | crème suisse citroen | citrus merengue | 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.