



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

Gemarineerde tonijn | structuren van gazpacho | schuim van paella

Tagliata | zacht gegaarde kalfsfilet | gepofte risotto | tuinkruiden

(V) Crostini | gepekelde en gebrande courgette | stracciatella | rucola | basilicum crème | dressing van zongedroogde tomaat | filet americain van tomaat

*

Gekonfijte roodbaarsfilet | antiboise | courgette | paprika | basilicumolie | vongole | wittewijnsaus

Filetto di manzo in een mediterraan jasje | rode ui | courgette | paprika | crème van aubergine | Taggiasche witte wijn jus

(V) Ravioli van aubergine | courgette | paprika | pikante tomatensaus | basilicumolie | Rucola | Parmezaanse kaas

*

Tartelette | crème suisse van kersen & aardbeien | citrus crumble | gel van zoetzure kersen & frambozen | vanille ijs | verse aardbeien

WIJNSUGGESTIES

Witte wijn

Laurenz und Sophie | Singing Grüner Veltliner | Fris & sappig fruit, veelzijdig | 6.25 | 32.50

Rode wijn

Chateau de Corcelles | Morgon | Rood fruit, fris & kruidig | 7.80 | 39.00

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

Indiase kerriesoep

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 van 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 | Tzatziki | zwarte olijf | tomaat | komkommer | 17.50

Vissalade Volentieri | verse tonijn | gamba | gerookte zalm | 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

Mediterrane mossel chowder | pikante tomatensaus | antiboise | crostini met basilicum crème | 14.50

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

Gemarineerde tonijn | structuren van gazpacho | schuim van paella | 14.50

Tagliata | zacht gegaarde kalfsfilet | gepofte risotto | tuinkruiden | 14.50

(V) Crostini | gepekeld en gebrande courgette | stracciatella | rucola | basilicum crème | dressing van zongedroogde tomaat | filet americain van tomaat | 14.50

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

Gekonfijte roodbaarsfilet | antiboise | courgette | paprika | basilicumolie | vongole | wittewijnsaus | 27.50

Runderlende in een mediterraan jasje | rode ui | courgette | paprika | crème van aubergine | Taggiasche witte wijn jus | 27.50

(V) Ravioli van aubergine | courgette | paprika | pikante tomatensaus | basilicumolie | Rucola | Parmezaanse kaas | 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 verse frites en mayonaise

DESSERT

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

Aardbeien Romanoff | verse aardbeien | vanille ijs | 10.50

Pornstar martini | ijsdessert | biscuit | passiefruit | limoen | 10.50

Tartelette | crème suisse van kersen & aardbeien | citrus crumble |

gel van zoetzure kersen & frambozen | vanille ijs | verse aardbeien | 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

Espresso Martini | 6.75

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.