



Onze chef-kok Ivo Verhees en zijn team serveren lunch en diner op maandag t/m zondag van 12.00 tot 20.00 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

Gestoofte eendenbout | panna cotta van gerookte geitenyoghurt | gerookte eendenborst | rode kool | vijgen | nashi peer | framboos

Trio van zalm | mozaïek van verse zalm, spinazie & dille | koolraap | groene appel | tartaar van gerookte zalm | haring kaviaar | zoetzure komkommer | kaffir crème | in rode biet gemarineerde zalm | bieten | radijs

(V) Gebakken cantharellen | crème van cantharellen | witte uien ragout | bospaddenstoelen jus | sherry schuim | kastanjechampignons | krokante polenta

*

Duo van wildpeper & hertenrugfilet | compote van stoofpeer | rode kool crudité | spruiten | pastinaakpuree | jus van kruidnagel, groene koffie en amarene kers

Schelvis | Beurre blanc van zuurkool | bieslook | bouchot mosselen

(V) Gepofte knolselderij | snijbonen | schorseneren | jus van knol & geitenboter

*

Koffie mouse | karamel | vanille | peer | hazelnoot

Kaasplankje | supplement 7.50

WIJNSUGGESTIES

Witte wijn

Libre y Salvaje Granacha blanca | gebalanceerde wijn met mooie zuren en zachte afdronk, heerlijk bij de visgerechten | 7.80 | 39.00

Rode wijn

Kakheti Company | Georgië, Bedoba | Saperavi | Kruidig en rijp, heerlijk bij onze wildgerechten | 7.20 | 36

BROODJE wit of bruin

(V) Jong belegen kaas | 5.35

(V) Oude kaas | 5.75

Boeren achterham | mosterdsaus | 5.75

MOLENAARS BROOD

1 kroket | mosterdmayonaise | 5.75

2 kroketten | mosterdmayonaise | 9.75

2 Garnalenkroketten | cocktailsaus | 16.50

(V) 2 Groentekroketten | tuinkruiden mayonaise | 9.75

VIER

EIJCKENLUNCH 18.50

Indiase kerriesoep

Vol-au-vent | fleuron

(V) Mini brioche | pompoen

Gerookte zalm | baby spinazie |
rode ui | komkommer

LUNCH SPECIALS

Schiacciata roastbeef | groene peper mayonaise | rode ui | kappertjes | 12.50

Geroosterde brioche | gerookte zalm | gepocheerd ei | bearnaisesaus | spinazie |
krokante dragon | 12.50

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

Schiacciata "Caesar style" | gemarineerde kipfilet | romeinse sla | Parmezaanse
kaas | ansjoviscrème | kappertjesjus | 12.50

(V) Naanta | gepofte pompoen | pompoenpitten | rucola | granaatappel | piri piri
crème | srirachayoghurt | 12.50

PASTA & SALADE

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

Pasta | spinazie & zongedroogde tomaat | zalmfilet | rucola | 23.50

(V) Salade pompoen | pompoen pitten | rucola | granaatappel | piri piri crème |
srirachayoghurt | 17.50

Salade "Caesar style" | gemarineerde kip | Romeinse sla | Parmezaanse kaas |
ansjoviscrème | kappertjes jus | 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 | groene appel | tuinkruiden | 9.95

Kruidige pompoensoep | panna cotta van wortel | pikante kip | pinda | 9.95

Erwtensoepp | roggebrood | boeren achterham | 9.95

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

Trio van zalm | mozaïek van verse zalm, spinazie & dille | koolraap | groene appel | tartaar van gerookte zalm | haring kaviaar | zoetzure komkommer | kaffir crème | in rode biet gemarineerde zalm | bieten | radijs | 14.50

Gestoomde eendenbout | panna cotta van gerookte geitenyoghurt | gerookte eendenborst | rode kool | vijgen | nashi peer | framboos | 14.50

(V) Gebakken cantharellen | crème van cantharellen | witte uien ragout | bospaddenstoelen jus | sherry schuim | kastanjechampignons | krokante polenta | 14.50

Coquilles | vanillesaus | witte uien crème | bieslook | Pata Negra | cantharellen | 14.50

Carpaccio | tomaten & jalapeño salsa | basilicum crème | gedroogde parmaham | 16.50

Halve kreeft | kreeftensalade | langoustinejus | lavas | 22.75

HOOFDGERECHT

Schelvis | Beurre blanc van zuurkool | bieslook | Bouchot-mosselen | 27.50

Duo van wildpeper & hertenrugfilet | compote van stoofpeer | rode kool crudité | spruiten | pastinaakpuree | jus van kruidnagel, groene koffie en amarene | 27.50

(V) Gepofte knolselderij | snijbonen | schorseneren | jus van knol & geitenboter | 27.50

Tournedos | met lookboter | 34 | pepersaus | 35.50

Tournedos Rossini | rode wijnjus | Madeira vinaigrette | brioche | spinazie | eendenlever | aardappelgratin | truffel | 41

Surf & turf | runderlende | halve kreeft | 42.50

Runderlende | seizoensgroente | cognac roomsaus | 27.50

Hele kreeft | kreeftensalade | langoustinejus | lavas | 42.50

Zeetong à la Meunière | 41.50

Hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites en mayonaise

DESSERT

Dame blanche | vanille ijs | slagroom | warme pure chocoladesaus | 10.50

Koffie mouse | karamel | vanille | peer | hazelnoot | 10.50

Kaasplankje | 14.00

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.