



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 / 45.00

Voorgerecht / hoofdgerecht / 41.00

Rosbief van herten rug | pompoen | bieslookolie, bloedsinaasappel | aioli van cashewnoot | king oyster

Salade van rode krab | koolrabi & appel | tobiko | radijs | dille | kreeftensoep

(V) Portobello | cantharel | pieds de mouton | bundelzwam | artisjok | zoetzure witte kool | paddenstoelenbouillon | lavas crème

*

Runderlende | truffeljus | knolselderij mousseline | snijbonen | gebrande uien | schorseneren | shimeji

Brandade van zeebaars | zeebaars | gepocheerd ei | carpaccio van coquille | bieslookolie | hollandaise met Comté | courgette

(V) Parel couscous | aubergine | courgette | gepofte paprika jus | pulled oesterzwammen

*

Witte chocolade mousse | bergamot | vanille biscuit | pavlova | appelsorbet | framboos

Kaasplankje | supplement 7.50

WIJNSUGGESTIES

Witte wijn

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

Rode wijn

Kakheti Company | Georgië, Bedoba | Saperavi | Kruidig en rijp | 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 Krokot | mosterdmayonaise | 5.75

2 Krokotten | mosterdmayonaise | 9.75

2 Garnalenkrokotten | cocktailsaus | 16.50

(V) 2 Groentekrokotten | 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

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

Salade van rode krab | koolrabi & appel | tobiko | radijs | dille | kreeftensoep | 14.50

Rosbief van hertenrug | pompoen | bieslookolie, bloedsinaasappel | aioli van cashewnoot | king oyster | 14.50

(V) Portobello | cantharel | pieds de mouton | bundelzwam | artisjok | zoetzure witte kool | paddenstoelenbouillon | lavas crème | 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

Brandade van zeebaars | zeebaars | gepocheerd ei | carpaccio van coquille | bieslookolie | hollandaise met Comté | courgette | 27.50

Runderlende | truffeljus | knolselderij mousseline | snijbonen | gebrande uien | schorseneren | shimeji | 27.50

(V) Parel couscous | aubergine | courgette | gepofte paprika jus | pulled oesterzwammen | 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

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

Witte chocolademousse | bergamot | vanille biscuit | pavlova | appelsorbet | framboos | 10.50

Bananen cheesecake | gebrande banaan | vanilleroom & ijs | karamel | 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.