



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

Cheviche van snoekbaars | schuim harissa | compote van aubergine | vinaigrette van karnemelk & bieslook

Short-rib | knolselderij | witlof | zuring | jus van kruidnagel & balsamico

(V) Flan van gele tomaat | mozzarella | kaki | sinaasappel | clementine | brioche

*

Skrei | courgette | beurre blanc & waterkers | zuurkool | vadouvan

Kalfslende | crème pieds de mouton | cantharellen | truffeljus | groene kool | spruitjes

(V) Wilde paddenstoelen ragout | krokante polenta | witlof | kruiden vinaigrette

*

Passiefruit | mango | pistache | Bretoens zanddeeg

Kaasplankje | supplement 7.50

WIJNSUGGESTIES

Witte wijn

Brogstetter Weingüter | Rheinhessen Terra Blanc | Blanc de Noir | 100% Spätburgunder
| laag in zuurgraad | aroma's van rood fruit & citrus | 7.20 | 35.90

Rode wijn

Bodegas LAN Viña Lanciano | Rioja | zijdezacht met elegant karakter | zoete tannine's en
veel rood fruit | 8 | 40

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

Cheviche van snoekbaars | schuim harissa | compote van aubergine | vinaigrette van karnemelk & bieslook | 14.50

Short-rib | knolselderij | witlof | zuring | jus van kruidnagel & balsamico | 14.50

(V) Flan van gele tomaat | mozzarella | kaki | sinaasappel | clementine | brioche | 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

Skrei | courgette | beurre blanc & waterkers | zuurkool | vadouvan | 27.50

Kalfslende | crème pieds de mouton | cantharellen | truffeljus | groene kool | spruitjes | 27.50

(V) Wilde paddenstoelen ragout | krokante polenta | witlof | kruiden vinaigrette | 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

Passiefruit | mango | pistache | Bretoens zanddeeg | 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.