



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

Voorgerecht / hoofdgerecht / 41

Gebrande Dutch yellow tail | edamame | avocado mousse | wakame | radijs | gepofte rijst | zoet zure komkommer

Runderroastbeef | gefrituurde quinoa | crème van aardpeer | rode kool

(V) Côte de boeuf tomaat | burrata | palak saus | gedroogde spinazie | gebrande avocado

*

Fjordcod | schaaldieren beurre blanc | pastinaak crème | bospeen | bieslook olie

Runderlende | pastinaak | paksoi | bospeen | vadouvan jus met cognac

(V) Knolsteak | pastinaak crème | radijs | bieslook olie | aardappel schuim

*

Mousse van witte chocolade en mandarijn | karamel van honing & passievrucht | vanille parfait

Kaasplankje | supplement 7.50

WIJNSUGGESTIES

Witte wijn

Brogsitter Weingüter | Rheinhessen Terra Blanc | Blanc de Noir | 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 tannines 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 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 | burrata | tomaat

Warm gerookte zalm | wasabi |
komkommer

LUNCH SPECIALS

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

Gegrilde brioche | warm gerookte zalm | avocado spread | spinazie | citrus hollandaise | wasabi mayonaise | edamame boontjes | gepocheerd ei | 12.50

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

Puccia gemarineerde kip | gegrilde ananas | tomaat | BBQ saus | gefrituurde ui | lente ui | bieslook | 12.50

(V) Puccia burrata | gegrilde courgette | tomaat | balsamico | pijnboompitten | 12.50

PASTA & SALADE

(V) Ravioli van spinazie & ricotta | burrata | balsamico | rucola | 23.50

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

(V) Salade burrata | gegrilde courgette | tomaat | balsamico | pijnboompitten | 17.50

Salade gemarineerde kip | gegrilde ananas | tomaat | BBQ saus | gefrituurde ui | lente ui | bieslook | 17.50

Vissalade | gegrilde tonijn | gamba | edamame | wakame | wasabi mayonaise | 19.50

Salades worden geserveerd met brood en boter | supplement frites 3.95

SOEP & VOORGERECHT

(V) Indiase kerriesoep | kokos | groene appel | tuinkruiden | 9.95

Ossenstaart bouillon | tuinkruiden | rundvlees | 9.95

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

Gebrande Dutch yellow tail | edamame | avocado mousse | wakame | radijs | 14.50

Runderroastbeef | gefrituurde quinoa | crème van aardpeer | rode kool | 14.50

(V) Côte de boeuf tomaat | burrata | palak saus | gedroogde spinazie | gebrande avocado | 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 | citrus Hollandaise | spinazie | 22.75

HOOFDGERECHT

Fjordcod | schaaldieren beurre blanc | pastinaak crème | bospeen | bieslook olie | 28.50

Runderlende | pastinaak | paksoi | bospeen | vadouvan jus met cognac | 28.50

(V) Knolsteak | pastinaak crème | radijs | bieslook olie | aardappel schuim | 28.50

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 | citrus Hollandaise | spinazie | 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

Mousse van witte chocolade en mandarijn | karamel van honing & passievrucht | vanille parfait | 10.50

Citroen creme brûlée | chocolade crumble | vanille ijs | 10.50

Kaasplankje | 14.00

SPECIALE KOFFIE

Vier Eijcken koffie | koffie met zoete lekkernijen | 8.75

Koffie Het Woold | advocaat | 8.00

Affogato | Italiaanse ijskoffie | alcoholvrij | 5.75

Traditionele ijskoffie | 8.75

Baileys Coffee | 8.50

Irish coffee | Jameson Whiskey | 8.75

Café Français | Grand Marnier of Cointreau | 8.75

Café Español | Licor 43 of Tia Maria | 8.75

Caffé Italiano | Amaretto | 8.75

DIGESTIEF

Disaronno Originale | 4.75

Amaretto Berta | 7.95

Cognac | Rémy Martin VSOP 9.75 | Hennessy 7.75

Jenever | Jong 4.10 | Oud 4.10 | Zuidam 4.50

Limoncello | Villa Massa | 4.75

Ricard | 4.75

Port | White 4.20 | Port Tonic 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.