



VOLENTIERI

RESTAURANT

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.

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

Gekonfijte coquille | asperge | medina | langoustine vinaigrette

Gemarineerde kalfshaas | asperge | ui | rabarber

(V) Mousse van doperwt & wasabi | gepekeld citroen | koolrabi | zure appel | gebrande asperge

*

Zeebaarsfilet | asperges | lamsoor & zeekraal | sabayon van Riesling | bieslook

Lamsfilet | gebakken asperges | mousseline | knolselderij | snijboon | rozemarijn & tijmjus

(V) Gebakken asperges | knolselderij steak | bieslook | Beurre Blanc wei & geitenboter | tempeh

*

Dragon | verse aarbeien | hangop | kiwi

Kaasplankje | supplement 7.50

WIJNSUGGESTIES

Witte wijn

2014 Grüner Veltliner geschonken uit Magnum fles
| wit fruit, complex, houtgerijpt | perfect bij asperges | 7.75

Rode wijn

Chateau des Corcelles | Beaujolais, Morgon | Gamay | fruitig, kruidig | past goed bij de
romige kokos en Hollandaise sauzen | 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 | burrata | tomaat

Warm gerookte zalm | wasabi | komkommer

LUNCH SPECIALS

Broodje asperge | beenham | eiersalade | tuinkruiden | 12.50

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

Gegrilde brioche | warme 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 Volentieri | gegrilde tonijn | gamba | 19.50

Salades worden geserveerd met brood en boter / supplement frites 3.95

SOEP & VOORGERECHT

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

Gebonden aspergesoep | ei | boeren ham | tuinkruiden 9.95

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

Gekonfijte coquille | asperge | medina | langoustine vinaigrette | 14.50

Gemarineerde kalfshaas | asperge | ui | rabarber | 14.50

(V) Mousse van doperwt & wasabi | gepekeld citroen | koolrabi | zure appel | gebrande asperge | 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 | 27.75

HOOFDGERECHT

Zeebaarsfilet | asperges | lamsoor & zeekraal | sabayon van Riesling | bieslook | 28.50

Lamsfilet | gebakken asperges | mousseline | knolselderij | snijboon | rozemarijn & tijmjus | 28.50

(V) Gebakken asperges | knolselderij steak | bieslook | Beurre Blanc wei & geitenboter | tempeh | 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 | 47.50

Hele kreeft | citrus Hollandaise | spinazie | 49.50

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

Dragon | verse aarbeien | hangop | kiwi | 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.