



VOLENTIERI

RESTAURANT

Welkom in ons vernieuwde restaurant Volentieri waar wij u graag weer culinair in de watten willen leggen. Alhoewel ons uiterlijk is veranderd, is ons innerlijk hetzelfde gebleven en staat onze gastvrijheid onverminderd centraal. Wij hopen dat u, net als wij, zult genieten van alles wat Volentieri te bieden heeft.

Onze chefkok Ivo Verhees en zijn team serveren lunch tussen 12.00 uur en 15.00 uur & diner van 12.00 tot 20.00 uur.

Heeft u een allergie? Laat het ons dan even weten. Op verzoek is een allergenenkaart beschikbaar.

Eet smakelijk!

Met culinaire groet, chefkok Ivo Verhees en team Volentieri

TASTING MENU

Laat u verrassen door het Tasting Menu van onze chef: een zorgvuldig samengesteld menu met seizoensgebonden smaken en creatieve combinaties.

Dieetwensen of allergieën vernemen wij graag vooraf, zodat wij het menu hierop kunnen afstemmen.

Voor gezelschappen van 8 of meer personen serveren wij ons Tasting Menu voor het gehele gezelschap, zodat u samen kunt genieten van een harmonieuze culinaire ervaring.

Voorgerecht & hoofdgerecht | 42.50

Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert | 47.50

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht & dessert | 57.50

Supplement kaas (i.p.v. dessert) + 7.50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites en mayonaise

WIJNSUGGESTIES

Witte wijn

Viognier | Domaine de la Janasse | rond, bloemig, perzik | 8.80 | 44

Rode wijn

Saperavi | Bedoba, Kakheti Company | Georgië | vol, zwart fruit | 7.60 | 38

BROOD wit of bruin

- Kroketten | mosterdmayonaise | 11.50
- Garnalenkroketten | cocktailsaus | 17.50
- (V) Kaaskroketten | sriracha mayonaise | 11.50

PAN TOSTI brioche

- jonge kaas | boerenachterham | crudité | ketchup | 12.95
- brie | honing | appel salsa | walnoot | crudité | 14.95

TASTING LUNCH

Soep van de dag

Vol au vent | fleuron

2 luxe belegde broodjes

19.95

LUNCH SPECIALS

- Brioche bun gemarineerde kipfilet | pindasaus | witte kool | seroendeng | sambal van tomaat | 14.95
- Boeren landbrood Boeuf Bourguignon | zilveruien | bacon | crudite | 14.95
- Hartige wafel met gerookte zalm | witte-uiencompote | gepocheerd ei | hollandaise | 15.95
- (V) Naanta gepofte pompoen | rucola | sriracha mayonaise | geroosterde pitjes | knoflook yoghurt| 14.95
- Waldkorn beenham | zuurkool | mosterdsaus | 14.95

PASTA & SALADE

- (V) Tortelloni | Parmezaan | salieboter | gepocheerd ei | verse truffel | 25.95
 - Linguine | lamsgehakt | tomaat | venkel | pecorino | nduja olie | 23.95
 - (V) Salade pompoen | geitenkaas | noten | zoete aardappel | yoghurt | 19.95
 - Salade gemarineerde kipfilet | witte kool | mango | zoetzure komkommer | pinda | krokante uitjes | chili dressing| 19.95
 - Vissalade Volentieri | verse tonijn | gamba | zalm | 23.95
- Salades worden geserveerd met brood / supplement frites 4.50*

SOEP

- Crème agnès sorel | prei | champignons | kip | ham | 9.95
- (V) Uiensoep | toast | Gruyère | 11.50
- Erwtensoep | roggebrood | mosterd | beenham | 9.95
- Bisque van langoustines | courgette | saffraan | venkel | krab | sliptong | 16.75

SOEP & VOORGERECHT

- Trio van amuses | 14.95
 - (V) Uiensoep | toast | Gruyère | 11.50
 - Crème agnès sorel | prei | champignons | kip | ham | 9.95
 - Bisque van langoustines | courgette | saffraan | venkel | krab | sliptong | 16.75
 - Coquilles | vanillesaus | witte uien crème | Pata Negra | oesterzwammen | 14.95
 - Carpaccio | mesclun | truffelmayonaise | pijnboompitten | Parmezaanse kaas | 16.95
 - Halve kreeft | hollandaise | spinazie | Gruyère | 27.75
 - (V) Carpaccio van rode biet | geitenkaas | sinaasappelgel | walnoten crumble | 14.95
 - Voorgerecht van het Tasting Menu | 14.95
-

HOOFDGERECHT

- Special van de chef | 26
- Hoofdgerecht van het Tasting Menu | 28.50
- (V) Pastei van paddenstoelen | saus van truffel en ceps | gepocheerd ei | 28.50
- Tournedos | met lookboter | 36 | pepersaus | 38
- Tournedos Rossini | rode wijnjus | Madeira vinaigrette | brioche | spinazie | eendenlever | aardappelgratin | truffel | 43.50
- Surf & turf | runderhaas | halve kreeft | 47.50
- Hele kreeft | Hollandaise | spinazie | gruyère | 49.50
- Zeetong à la Meunière | 43.50

Hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites en mayonaise / 4.50

PASTA & SALADE

- (V) Tortelloni | Parmezaan | salieboter | gepocheerd ei | verse truffel | 25.95
 - Linguine | lamsgehakt | tomaat | venkel | pecorino | nduja olie | 23.95
 - (V) Salade pompoen | geitenkaas | noten | zoete aardappel | yoghurt | 19.95
 - Salade gemarineerde kipfilet | witte kool | mango | zoetzure komkommer | pinda | krokante uitjes | chili dressing| 19.95
 - Vissalade Volentieri | verse tonijn | gamba | zalm | 23.95
- Salades worden geserveerd met brood / supplement frites 4.50*
-

DESSERT

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

Tarte tartin | crème suisse | vanille ijs | 10.50

Crème brûlée | vanille ijs | 10.50

Dessert van het Tasting Menu | 10.50

Kaasplankje | 15.00

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

Port | White 4.20 | Port Tonic 5.75

Port | Red | Ruby 4.20 | Tawny 4.95

Whiskey | Johnnie Walker Red Label | 6.95