



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.

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 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 | 52.50

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

Pinot Blanc | Villa Wolf | heerlijk bij onze asperges | 6.20 | 31

Rode wijn

Pinot Noir | Chateau Haut-Blanville | gekoeld, licht rood | 6.50 | 32.50

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 gemarineerde kipfilet | pindasaus | witte kool | sambal van tomaat | 14.95

Schiacciata vitello tonnato | kalfsroastbeef | tonijnmayonaise | tonijn | 14.95

Hartige wafel met gerookte zalm | witte-uiencompote | gepocheerd ei | Hollandaise | 15.95

(V) Naanta met asperges | zoetzure asperge | groene asperge | witte druif | Parmezaanse kaas | 14.95

Brioche met asperge | eiersalade | beenham | zure mayonaise | augurk | 14.95

PASTA & SALADE

(V) Tortelloni | salie-olie | gepocheerd ei | kaassaus | verse truffel | 25.95

Linguine | lamsgehakt | tomaat | venkel | pecorino | nduja olie | 23.95

(V) Salade met asperges | ei | zoetzure asperge | groene asperge | croutons | witte druif | Parmezaanse kaas | 19.95

Salade gemarineerde kipfilet | witte kool | mango | zoetzure komkommer | pinda | krokante uitjes | chilidressing | 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

Romige aspergesoep | beenham | ei | tuinkruiden | 11.50 *(ook vegetarisch mogelijk)*

Runderbouillon | voorjaarsgroenten | tuinkruiden | 9.95

Bisque van langoustines | courgette | saffraan | venkel | krab | sliptong | 16.75

SOEP & VOORGERECHT

Trio van amuses | 14.95

Romige asperge soep | beenham | ei | tuinkruiden | 11.50 *(ook vegetarisch mogelijk)*

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

PASTA & SALADE

(V) Tortelloni | salie-olie | gepocheerd ei | kaassaus | verse truffel | 25.95

Linguine | lamsgehakt | tomaat | venkel | pecorino | nduja olie | 23.95

(V) Salade met asperges | ei | zoetzure asperge | groene asperge | croutons | witte druif | Parmezaanse kaas | 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

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 6.25

Port | Red | Ruby 4.20 | Tawny 4.95

Whiskey | Johnnie Walker Red Label | 7.50