

Pâtisserie

Sweet memories

Aardbeienmousse en vanille namelaka op sloffendeeg
Strawberry mousse and vanilla namelaka on crumbly pastry

VG Chocolade bombe

Pure chocolademousse met passievrucht-kokosnoot crèmeux,
op chocolade cornflakes
*Dark chocolate mousse with passion fruit-coconut crèmeux,
on chocolate cornflakes*

Citroen meringue

Citroen-crèmeux (met luchtige meringue op frangipane)
Lemon cremeux (with airy meringue on frangipane)

Appeltaart

Zoetzure appelpartjes op frangipane
Sweet and sour apple segments on frangipane

€ 6,50

Met slagroom • *With whipped cream: + € 0,70*

V=vegan **G**=glutenvrij | *gluten free*

- Heb je een allergie? Laat het ons weten! *Do you have an allergy? Let us know!*
- Het is alleen mogelijk om per pin te betalen. Gelieve per tafel af te rekenen.
It is only possible to pay by (credit) card. Please pay per table.

Lunch

11.00 – 16.00 h

€

- | | |
|--|-------|
| VG Pomodorisoep met basilicumolie
<i>Pomodori soup with basil oil</i> | 9,50 |
| Dagsoep met brood en boter
<i>Soup of the day with bread and butter</i> | 11,50 |
| V* 12-uurtje: tomatensoep, quiche en briochebrood kroket*
<i>Tomato soup, quiche and croquet* on brioche bread</i>
*keuze uit rund of paddenstoel choice between beef or mushroom | 17,50 |
| G* Sandwich met gerookte zalm , gegrilde courgette en piccalillycrème
<i>Sandwich with smoked salmon, grilled courgette and piccalilli cream</i> | 17,00 |
| G* Landbrood met gegrilde groenten en saus van gepofte paprika
<i>Farmhouse bread with grilled vegetables and roasted pepper sauce</i> | 14,50 |
| VG* Burrata salade met venkel, witlof, sinaasappel, amandel
en Parmezaanse kaas
<i>Burrata salad with fennel, chicory, orange, almond
and Parmesan cheese</i> | 16,50 |
| G* Caesarsalade met kip, ei, spek, Parmezaanse kaas en croutons
<i>Caesar salad with chicken, egg, bacon, Parmesan cheese and croutons</i> | 15,50 |

V= vegetarisch | *vegetarian* **V***= vegetarisch mogelijk | *vegetarian available*

V= vegan **V***= vegan mogelijk | *vegan available* **G**= glutenvrij | *gluten free* **G***= glutenvrij mogelijk | *gluten free available*

€

G	Dungesneden ribeye op brood met truffelcrème <i>Thinly sliced rib eye on bread with truffle cream</i>	17,50
	Twee Amelander Wad'n rundvleescroquetten op briochebrood met mosterdmayonaise <i>Two beef croquettes by Amelander Wad'n on brioche bread with mustard mayonnaise</i>	14,25
V	Twee Amelander Wad'n bospaddenstoel-truffelcroquetten op briochebrood met truffelmayonaise <i>Two croquettes by Amelander Wad'n with forest mushroom and truffle on brioche bread with truffle mayonnaise</i>	14,25
V*	Croque Madame & Monsieur met emmentaler, ham, ei en bechamel <i>Croque Madame & Monsieur with emmentaler, ham, egg and bechamel</i>	14,50
V	Quiche met geitenkaas, zomergroente, shiitake en frisse salade <i>Quiche with goat cheese, summer vegetables, shiitake and fresh salad</i>	14,50
VG*	Vegan Beyond Burger met gekarameliseerde uien, sla, tomaat, augurk, cheddar en huisgemaakte barbecuesaus <i>Vegan Beyond Burger with caramelized onions, lettuce, tomato, pickle, cheddar and homemade bbq sauce</i> Met friet • <i>With fries:</i> + 3,00 V Met mayonaise • <i>With mayonnaise:</i> + 0,50	13,00
V	Portie friet <i>Portion of fries</i> Met mayonaise • <i>With mayonnaise:</i> + 0,50	4,75
G* VV*	Kleine salade <i>Side salad</i>	4,75

Borrel • Bites

vanaf • from 16.00 h

€

- | | |
|--|-------|
| V*G+ Borrelplank met Oude Haegsche kaas, charcuterie,
hummus, olijven en gemengde noten
<i>Appetizer plateau with Oude Haegsche aged cheese, charcuterie,
hummus, olives and mixed nuts</i> | 17,50 |
| VV+ Loaded fries met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
<i>Loaded fries with truffle mayonnaise and Parmesan cheese</i> | 6,75 |

Amelander Wad'n bitterballen

Small croquettes with ragout filling by Amelander Wad'n

- | | |
|---|-------|
| met rundvlees (8 st.) en mosterd
<i>with beef (8 pcs.) and mustard</i> | 9,00 |
| V met bospaddenstoelen en truffel (6 st.) en truffelmayonaise
<i>with mushroom and truffle (6 pcs.) and with truffle mayonnaise</i> | 9,00 |
| met chorizo en oude kaas (6 st.) en peppadewmayonaise
<i>with chorizo ad old cheese (6 pcs.) with peppadew mayonnaise</i> | 11,00 |

V = vegetarisch | vegetarian V* = vegetarisch mogelijk | vegetarian available

V = vegan V+ = vegan mogelijk | vegan available G = glutenvrij | gluten free G+ = glutenvrij mogelijk | gluten free available

Warme dranken • Warm drinks

	€
Koffie • <i>Coffee</i>	3,50
Cappuccino	4,10
Koffie verkeerd • <i>Coffee with milk</i>	4,40
Latte macchiato	4,40
Flat white	4,20
Espresso	3,50
Espresso macchiato	3,85
Dubbele espresso • <i>Double espresso</i>	4,30
Warme chocolademelk • <i>Hot chocolate</i>	4,00
Verse muntthee met honing • <i>Fresh mint tea with honey</i>	4,30
Verse gemberthee met honing, sinaasappel of citroen <i>Fresh ginger tea with honey, orange or lemon</i>	4,30

Met ijsklontjes • *iced version*: + 0,30

Met havermelk • *With oat milk*: + 0,70

Met slagroom • *With whipped cream*: + 0,70

Losse thee • Loose leaf tea

**F r a n k
+ P a u l**

Earl Grey • Breakfast Boost • Gentle Green
Ruby Rooibos • Young Jasmine • Bad Weather
Seasonal • Very Berry

€ 3,75

Frisdranken • Softdrinks

	€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,50
Fanta, Sprite, cassis	3,50
Tonic, bitter lemon, ginger ale	3,50
Fuze Tea Lemon, Fuze Tea Green	3,50
Mineraalwater (plat of bruisend) • <i>Mineral water (flat or sparkling)</i>	
25 cl	3,30
75 cl	6,75
Verse jus d'orange • <i>Fresh orange juice</i>	4,40
Appel-, peren- of tomatensap • <i>Apple, pear or tomato juice</i>	3,80
Melk, karnemelk • <i>Milk, buttermilk</i>	3,00
Karnejus • <i>Buttermilk with fresh orange juice</i>	3,50
Fristi, Chocomel • <i>Fruit yoghurt drink, chocolate milk</i>	3,50
Homemade limonade met gember • <i>Homemade limonade with ginger</i>	4,25
Homemade limonade met citroen • <i>Homemade limonade with lemon</i>	4,25

Bier • Beer

Heineken, Heineken 0.0%	3,95
Leffe 0.0%	5,00
Seizoensbier	5,75
La Chouffe Blond	5,75
La Trappe Tripel	5,90

Wijn • Wine

	€ glas <i>glass</i>	fles <i>bottle</i>
Rood • Red		
Dumanet, Languedoc Roussillon (FR) Merlot zacht, soepel, fruitig • <i>soft, supple, fruity</i>	6,00	29,00
Spier Estate, Stellenbosch (Z-A) Pinotage, Shiraz zoet, zwart fruit, kruidig • <i>sweet, black fruit, spices</i>	7,00	34,00
Wit • White		
Guillaman, Côtes de Gascogne (FR) Sauvignon Blanc licht droog, fruitig, zacht • <i>slightly dry, fruity, soft</i>	5,75	27,50
Spier Estate, Western Cape (Z-A) Chardonnay, Chenin Blanc droog, mineralig, tikje zurig • <i>dry, mineral, slightly sour</i>	6,25	30,00
Dumanet, Languedoc-Roussillon (FR) Viognier zacht, vol, rijp, weelderig • <i>soft, full, ripe, lush</i>	6,75	32,50
Rosé		
Clobanel, Languedoc Roussillon (FR) Shiraz, Grenache bloemig, fris zuurtje • <i>flowery, fresh acidity</i>	6,50	31,00

Mousserend • Sparkling

	€ glas <i>glass</i>	fles <i>bottle</i>
Caves Rigol, Penedes (SP) Xarel-lo, Macabeo, Parellada Cava Brut, zacht, fruitig • <i>Cava Brut, soft, fruity</i>	6,75	37,50
Philipponnat, Champagne (FR) Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier AOC Brut, vleugje rokerig, noten en citrus <i>AOC Brut, hint of smokiness, nuts and citrus</i>	-	80,00

Mix

Hendrick's Gin & tonic

Aperitivo Spritz

€ 10,50

Tot ziens bij Voorlinden
See you soon at Voorlinden

www.voorlinden.nl