

Menu

Huisgemaakte taart • Homemade pastries

Appeltaart met kaneelcrème
Apple tartlet with cinnamon cream

Citroen-meringetaart
Lemon meringue tartlet

Winterse bombe met witte chocolade, vanillemousse,
pistache crèmeux en kaneelbiscuit
*Winter bombe with white chocolate, vanilla mousse,
pistachio crèmeux and cinnamon biscuit*

Chocolade carameltaart met gezouten karamel
en chocolade financier
Chocolate tartlet with salted caramel and chocolate financier

VEGAN worteltaart **VG**
VEGAN carrot cake

€ 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

	€
Warme pompoen en paddenstoelen op brood V G+ met raddichio en pompoenpitten <i>Warm pumpkin, mushrooms, raddichio and pumpkin seeds on bread</i>	12,50
Gesmolten brie en vijgen op brood G+ met gecarameliseerde pecannoten en rucola <i>Melted brie, fig, caramelised pecans and rocket on bread</i>	12,75
Geroosterd buikspek op brood met komkommer, wortel, taugé en misomayonaise <i>Roasted pork belly, cucumber and miso mayonnaise on bread</i>	13,75
Brioche gerookte zalm G+ met wakamé zeewier, wasabimayonaise en sesamcrumble <i>Brioche with smoked salmon, wakamé seaweed, wasabi mayonnaise and sesam crumble</i>	14,00
Portie friet V <i>French fries</i> Met mayonaise • <i>With mayonnaise:</i> + 0,50	4,50

€

Vol-au-vent

21,75

Bladerdeeggebakje met kippenragout, paddenstoelen,
Hollandse garnalen en frietjes

*Puff pastry pie with chicken ragout, mushrooms, Dutch shrimps
and fries*

Erwtensoep G⁺

10,50

Huisgemaakte erwtensoep met rookworst, katenspek, truffel en
mosterd, geserveerd met roggebrood

*Homemade pea soup with Dutch smoked sausage,
smoked bacon, truffle and mustard, served with rye bread*

Pittige pompoen-wortelsoep V G⁺

9,75

met kokosmelk, witte peen en lemongrass

*Spicy pumpkin-carrotsoup with coconut milk, white carrot
and lemongrass*

Twee rundvleescroquetten op brood met mosterdmayonaise

12,50

Two beef croquettes on bread with mustard mayonnaise

Twee paddenstoelencroquetten op brood met miso-yuzu mayonaise

13,50

Two mushroom croquettes on bread with miso-yuzu mayonnaise

Caesarsalade

16,50

met kip, ei, spekjes en parmezaan

Caesar Salad with chicken, egg, bacon and parmesan

Borrel • Bites

vanaf • from 16.00 h

€

Gerookte amandelen VG

Smoked almonds

4,75

Groene olijven VG

Green olives

6,50

De Rotterdamsche Oude kaas G

met zilveruitjes, augurk en mosterd

Old cheese with pearl onions, gherkin and mustard

9,50

Nacho's Classic G

met cheddar, paprika, kidneybonen, mais, crème fraîche en guacamole
with cheddar, bell peppers, kidney beans, corn, crème fraîche and guacamole

11,25

Black Angus bitterballen

met mosterdmayonaise (8 st.)

Black Angus 'bitterballen' (small croquettes with ragout filling, 8 pcs.) with mustard mayonaise

8,50

Paddenstoelenbitterballen V

met miso-yuzumayonaise (6 st.)

Mushrooms croquettes with miso-yuzu mayonnaise (6 pcs.)

8,50

Geitenkaascroquetjes

met vijgendip (6 st.)

Goat cheese croquettes with fig dip (6 pcs.)

10,50

Warme dranken • Warm drinks

€

Koffie • <i>Coffee</i>	3,35
Cappuccino	3,95
Koffie verkeerd • <i>Coffee with milk</i>	4,30
Latte macchiato	4,30
Flat white	4,10
Espresso	3,35
Espresso macchiato	3,50
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 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 • Very Berry

Bad Weather • Young Jasmine

€ 3,60

Frisdranken • Softdrinks

	€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,30
Fanta, Sprite, cassis	3,30
Tonic, bitter lemon, ginger ale	3,30
Lipton Ice Tea Lemon, Lipton Ice Tea Green	3,30
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>	4,20
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

Bier • Beer

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

Wijn • Wine

	€	
	glas	fles
	glass	bottle
Rood • Red		
Dumanet, Languedoc Roussillon (FR) Merlot zacht, soepel, fruitig • <i>soft, supple, fruity</i>	6,00	29,00
Cantine Ermes, Terre Siciliane IGP (IT) Nerello Mascalese vol, rood fruit • <i>full-bodied, red fruit</i>	6,75	32,50
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	fles
	<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Caves Rigol, Penedes (SP) Xarel-lo, Macabeo, Parellada Cava Brut, zacht, fruitig • <i>Cava Brut, soft, fruity</i>	6,75	32,50
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

Aperol Spritz

€ 10,50

Tot ziens bij Voorlinden
See you soon at Voorlinden

www.voorlinden.nl