

Pâtisserie

bij
Robèrt.

Appelkruimeltaartje

Sloffenbodem met amandelspijs,
appel- en abrikozenvulling en vanillemousse

*Almond pastry base with almond paste,
apple and apricot filling and vanilla mousse*

V Vegan Tropical taartje

Vegan gebakje van een madeleine met citroencrème,
ananas-mangocompote en passievruchtmeringue

*Vegan madeleine pastry with lemon cream, pineapple and mango compote,
and passion fruit meringue*

Witte chocoladetaartje

Sloffenbodem met amandelspijs, frambozencompote,
vanillemousse en witte chocolade

*Almond pastry base with almond paste, raspberry compote,
vanilla mousse and white chocolate*

Citroen-meringuetartaartje

Tartelette met citruscompote en meringue

Tartlet with citrus compote and meringue

€ 7

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 9,50
Pomodori soup with basil oil
- Hedendaagse erwtensoep** met crumble van rogge en spek, en 12,95
bladpeterselie-olie
Contemporary pea soup with rye and bacon crumble, and flat-leaf parsley oil
- V+ 12-uurtje:** pomodorisoep, groententaartje en een kroket* op brioche 17,50
Pomodori soup, vegetable tart and a croquet on brioche*
* rund of paddenstoel | beef or mushroom
- G+ Landbrood met spicy forelsalade,** limoendressing en kruiden crème 17,00
Rustic bread with spicy trout salad, lime dressing and herb cream
- VG+ Landbrood met gegrilde groenten,** tomatenhummus en amandelen 14,50
Rustic bread with grilled vegetables, tomato hummus and almonds
- G+ Caesarsalade** met kip, ei, spek, Parmezaanse kaas en croutons 17,75
Caesar salad with chicken, egg, bacon, Parmesan cheese and croutons
- G+ Vitello tonnato salade** met tonijnmayonaise, kappertjes en papadum 18,00
Vitello tonnato salad with tuna mayonnaise, capers and papadum
- V+ Croque Voorlinden** met Japans melkbrood, bechamel met drie soorten 17,50
kaas en beenham, een pickle van zoetzure komkommer en mosterdzaad
Croque Voorlinden with Japanese milk bread, béchamel with three types of cheese and ham, a sweet and sour cucumber pickle, and mustard seeds

V=vegetarisch | vegetarian V=vegan

V+=vegetarisch mogelijk | vegetarian available G+=glutenvrij mogelijk | gluten free available

€

- Twee Amelander Wad'n rundvleescroquetten** op briochebrood 15,50
met mosterdmayonaise
*Two beef croquettes by Amelander Wad'n on brioche bread with
mustard mayonnaise*
- V Twee Amelander Wad'n bospaddenstoel-truffelcroquetten** 15,50
op briochebrood met truffelmayonaise
*Two croquettes by Amelander Wad'n with forest mushroom
and truffle on brioche bread with truffle mayonnaise*
- V Groententaartje** met pompoen, Oude Haegsche kaas, gekarameliseerde 17,50
sjalotjes en salade
*Vegetable tart with pumpkin, Oude Haegsche cheese, caramelised
shallots and salad*
- V Vegan Beyond Burger** met gekarameliseerde uien, sla, tomaat, augurk, 16,50
cheddar en huisgemaakte barbecuesaus
*Vegan Beyond Burger with caramelized onions, lettuce, tomato, pickle,
cheddar and homemade bbq sauce*
Met friet • *With fries:* + 3,00
Met gebakken ei • *With fried egg:* + 1,50
- V Portie friet** 4,75
Portion of fries
Met mayonaise • *With mayonnaise:* + 0,60
- V Kleine salade** 4,75
Side salad

Borrel • Bites

vanaf • from 16.00 h

€

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

Amelander Wad'n bitterballen

Small croquettes with ragout filling by Amelander Wad'n

met rundvlees (8 st.) en mosterd
with beef (8 pcs.) and mustard

V met bospaddenstoelen en truffel (6 st.) en truffelmayonaise
with mushroom and truffle (6 pcs.) and with truffle mayonnaise

€ 9,00

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>	3,65
Cappuccino	4,30
Koffie verkeerd • <i>Coffee with milk</i>	4,80
Latte macchiato	4,80
Flat white	4,50
Espresso	3,65
Espresso macchiato	3,95
Dubbele espresso • <i>Double espresso</i>	4,50
Irish Coffee / Baileys Coffee	8,50
Baileys Latte / Baileys Hot Choco	8,50
Verse muntthee met honing • <i>Fresh mint tea with honey</i>	4,40
Verse gemberthee met honing, sinaasappel of citroen <i>Fresh ginger tea with honey, orange or lemon</i>	4,40
Chai Latte	5,10
Vegan chai latte	5,80
Warme chocolademelk • <i>Hot chocolate</i>	4,40
Met havermelk • <i>With oat milk</i> : + 0,70	
Met slagroom • <i>With whipped cream</i> : + 0,70	

Losse thee • Loose leaf tea

Frank
+ Paul

€ 3,85

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

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

Bier • Beer

Heineken, Heineken 0.0%	3,95
Afflichem Blond 0.0%	5,00
Seizoensbier	6,10
Guilty Monkey: Blonde Aap	5,90
Guilty Monkey: Tripple Aap	6,25
Guilty Monkey: IPA Aap	6,50

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
Port		
Kopke Tawny: 10 jaar	6,50	

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



Tot ziens bij Voorlinden
See you soon at Voorlinden

www.voorlinden.nl