

Pâtisserie

bij
Robèrt.

Appeltaart met amandelspijs, koekkrumels en vanillemousse

Apple pie with almond paste, biscuit crumbs and vanilla mousse

VG Herfstmadeleine met citroencrème, ananas-mangocompote, mango-passiemousse en passievruchtmeringue

Autumn madeleine with lemon cream, pineapple and mango compote, mango and passion fruit mousse and passion fruit meringue

Stilte in de storm: sacherbiscuit, compote, ganache, mousse van abrikozen en stukjes karamel

Stillness in the storm: Sacher biscuit with compote, ganache and mousse of apricot, and caramel pieces

Witte chocola & framboos met passiecrèmeux en vanillemousse op sloffenbodem

White chocolate & raspberry, passion fruit crèmeux and vanilla mousse on almond cookie crust

Citroen-meringuetartelette met citruscompote, citruscrèmeux en Italiaanse meringue

Lemon meringue tartlet with citrus compote, citrus crèmeux and Italian 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 <i>Pomodori soup with basil oil</i>	9,50
	Erwtensoepp met roggebrood en katenspek <i>Pea soup with rye bread and smoked bacon</i>	11,50
V*	12-uurtje: pomodorisoep, groententaartje en een kroket* op brioche <i>Pomodori soup, vegetable tart and a croquet* on brioche</i> * rund of paddenstoel beef or mushroom	17,50
G*	Landbrood met spicy forelsalade , limoendressing en kruidencrème <i>Rustic bread with spicy trout salad, lime dressing and herb cream</i>	17,00
VG*	Landbrood met gegrilde groenten , tomatenhummus en amandelen <i>Rustic bread with grilled vegetables, tomato hummus and almonds</i>	14,50
G*	Caesarsalade met kip, ei, spek, Parmezaanse kaas en croutons <i>Caesar salad with chicken, egg, bacon, Parmesan cheese and croutons</i>	16,75
G*	Rosevalsalade met gerookte zalm, kropsla en spekjes <i>Roseval salad with smoked salmon, crisp lettuce and bacon bits</i>	18,50
G*	Vitello tonnato salade met tonijnmayonaise, kappertjes en papadum <i>Vitello tonnato salad with tuna mayonnaise, capers and papadum</i>	18,00
V*	Croque Madame & Monsieur met mortadella, Comté, ei en bechamel <i>Croque Madame & Monsieur with mortadella, Comté, egg and béchamel</i>	15,50

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 15,50
sjalotjes en salade
Vegetable tart with pumpkin, Oude Haegsche cheese, caramelised shallots and salad
- V Vegan Beyond Burger** met gekarameliseerde uien, sla, tomaat, augurk, 14,25
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*
- V* 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

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

€ 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