

# Pâtisserie

## **N** Cherry-Berry

Frisse mousse met kersen-crèmeux en bramenkaramel  
op een brownie-bodem

*Fresh mousse with cherry cremeux and blackberry caramel  
on a brownie base*

## **VG** Vegan Chocolade Bombe

Pure chocolademousse met passievrucht-kokosnoot crèmeux,  
geserveerd op een krokante chocolade cornflakes bodem

*Dark chocolate mousse with passion fruit-coconut crèmeux,  
served on a crispy chocolate cornflakes base*

## **Citroen Meringue**

Citroen-crèmeux op een laag frangipane met luchtige meringue

*Lemon cremeux on a layer of frangipane, finished with airy meringue*

## **Appeltaart**

Zoetzure appelpartjes op een laag frangipane met kaneelroom

*Sweet and sour apple segments on a layer of frangipane  
with cinnamon cream*

€ 6,50

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

**N**=notenrij | *nut-free* **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+ Sandwich met crème van zoete aardappel**, geroosterde kastanje-champignons en crème van koriander 12,50  
*Sandwich with cream of sweet potato, roasted chestnut mushrooms and cream of coriander*
- Pâté en croûte** met zoetzure groenten, mosterd en veenbessencompote geserveerd met brood 14,00  
*Pâté en croûte with sweet and sour vegetables, mustard and cranberry compote served with bread*
- G+ Rillette van makreel**, mierikswortelcreme en cornichons geserveerd op brood 13,50  
*Mackerel rillette, horseradish cream and cornichons served on bread*
- V Portie friet** 4,50  
*Portion of fries*  
Met mayonaise • *With mayonnaise: + 0,50*
- V Bospaddenstoelensoep** met eekhoorntjesbrood, tijm en rozemarijn, met brood en boter 10,00  
*Wild mushroom soup with porcini, thyme and rosemary, with bread and butter*
- V+V Franse uiensoep** met kaascrouton en geserveerd met brood en boter 10,00  
*French onion soup with cheese crouton and served with bread and butter*

**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*

€

- Twee Amelander Wad'n rundvleescroquetten** 13,50  
op brood met mosterdmayonaise  
*Two beef croquettes by Amelander on bread with mustard mayonnaise*
- V Twee Amelander Wad'n bospaddenstoelen-truffelcroquetten** 13,50  
op brood met truffelmayonaise  
*Two croquettes by Amelander with forest mushrooms and truffle on bread with truffle mayonnaise*
- V\* Croque Madame & Monsieur** met emmentaler, ham, ei en bechamel 16,50  
*Croque Madame & Monsieur with emmentaler, ham, egg and bechamel*
- V Pompoenquiche** met geitenkaas, wortel, parmezaan en salade 14,00  
*Pumpkin quiche with goat cheese, carrot, parmesan and salad*
- G\* Caesarsalade** met kip, ei, spekjes en parmezaan en croutons 14,00  
*Caesar salad with chicken, egg, bacon, parmesan and croutons*
- GV Geitenkaassalade** met warme geitenkaas uit de oven en gepofte groenten geserveerd met brood 14,00  
*Goat cheese salad with warm goat cheese from the oven and puffed vegetables served with bread*
- V V Beyond Burger** met gekarameliseerde uien, sla, tomaat, augurk, kaas en huisgemaakte bbq saus 13,00  
*Beyond Burger with caramelized onions, lettuce, tomato, pickle, cheese and homemade bbq sauce*  
Met friet • *With fries:* + 3,00
- Confit de canard** zacht gegaarde eendenbout met roseval aardappel en haricots verts 17,50  
*Confit de canard soft-boiled duck leg with roseval potatoes and haricots verts*

# Borrel • Bites

vanaf • from 16.00 h

€

- |  |       |
|--|-------|
| <b>G+</b> <b>Borrelplank</b> met Oude Haegsche kaas, charcuterie, hummus, olijven en gemengde noten<br><i>Appetizer plateau with Oude Haegsche aged cheese, charcuterie, hummus, olives and mixed nuts</i> | 17,50 |
| <b>V</b> <b>Pinsa</b> met Italiaans platbrood met knoflook, yoghurt, feta, rode ui en tuinkers<br><i>Italian flatbread with garlic, yoghurt, feta cheese, red onion and cress</i>                          | 13,00 |

## Amelander Wad'n bitterballen

*Small croquettes with ragout filling by Amelander Wad'n*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>met rundvlees</b> (8 st.) en mosterd<br><i>with beef (8 pcs.) and mustard</i>  | 9,00  |
| <b>met chorizo en oude kaas</b> (6 st.) en peppadewmayonaise<br><i>with chorizo ad old cheese (6 pcs.) with peppadew mayonnaise</i>           | 11,00 |
| <b>met gerookte paling-risotto</b> (6 st.) en limoenmayonaise<br><i>with smoked eel risotto (6 pcs.) and lime mayonnaise</i>                  | 12,00 |
| <b>V met bospaddenstoelen en truffel</b> (6 st.) en truffelmayonaise<br><i>with mushroom and truffle (6 pcs.) and with truffle mayonnaise</i> | 9,00  |

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

**V**=vegan **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 haveremelk • *With oat milk*: + 0,70

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

## Losse thee • Loose leaf tea

Frank  
+ Paul

Earl Grey • Breakfast Boost • Gentle Green  
Ruby Rooibos • Young Jasmine

€ 3,75

# Frisdranken • Softdrinks

	€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,50
Fanta, Sprite, cassis	3,50
Tonic, bitter lemon, ginger ale	3,50
Lipton Ice Tea Lemon, Lipton Ice 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
Leffe 0.0%	5,00
Seizoensbier	5,75
La Chouffe Blond	5,75
La Trappe Tripel	5,90

# Wijn • Wine

	€	
	glas	fles
	glass	bottle
<b>Rood • Red</b>		
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
<b>Wit • White</b>		
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
<b>Rosé</b>		
Clobanel, Languedoc Roussillon (FR)   Shiraz, Grenache bloemig, fris zuurtje • <i>flowery, fresh acidity</i>	6,50	31,00

# Mousserend • Sparkling

	€	
	glas	fles
	glass	bottle
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

Aperitivo Spritz

Cocktail Voorlinden

€ 10,50

---

Tot ziens bij Voorlinden  
*See you soon at Voorlinden*

[www.voorlinden.nl](http://www.voorlinden.nl)