

Pâtisserie

Lentetaart met citrusbiscuit, perzik-abrikooscompote,
vanille namelaka en amandelmousse
*Spring tartlet with citrus biscuit, peach-apricot compote,
vanilla namelaka and almond mousse*

Appeltaart met frangipane en vanille kookroom
Apple tartlet with frangipane and vanilla cream

Citroen-meringuetartaart met frangipane, citroen cremeux en meringue
Lemon meringue tartlet with frangipane, lemon cremeux and meringue

VG VEGAN Chocolade bombe van pure chocolademousse,
met passie-kokosnoot cremeux op gepofte rijst
*Chocolate bombe of dark chocolate mousse,
with passion-coconut cremeux on puffed rice*

€ 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

	€
V+ Croque monsieur met boerenham, belegen kaas en bechamelsaus <i>Croque monsieur with country ham, mature cheese and béchamel sauce</i>	12,50
V Quiche geitenkaas met courgette en frisse salade <i>Goat cheese quiche with courgette and fresh salad</i>	13,00
VG+ Ciabatta verdure met zongedroogte tomaat hummus, gegrilde groenten, gerookte amandel en citrusolie <i>Ciabatta verdure with sun-dried tomato hummus, grilled vegetables, smoked almonds and citrus oil</i>	12,50
G+ Ciabatta entrecote met truffelcrème, rucola en zongedroogde tomaat <i>Ciabatta sirloin steak with truffle crème, rocket and sun-dried tomato</i>	14,50
G+ Focaccia met rilette van makreel , mierikswortelcrème en cornichons <i>Focaccia with mackerel rilette, horseradish crème and cornichons</i>	13,50
V Portie friet <i>Portion of fries</i> Met mayonaise • <i>With mayonnaise: + 0,50</i>	4,50

	€
V Pomodorisoep met kruidenolie <i>Pomodori soup with herb oil</i>	9,00
G+ Garnalenbisque met vongole <i>Shrimp bisque with vongole</i>	14,75
Twee rundvleescroquetten op brood met mosterdmayonaise <i>Two beef croquettes on bread with mustard mayonnaise</i>	13,00
V Twee paddenstoelencroquetten op brood met miso-yuzu mayonaise <i>Two mushroom croquettes on bread with miso-yuzu mayonnaise</i>	14,00
G+ Caesarsalade met kip, ei, spekjes en parmezaan <i>Caesar salad with chicken, egg, bacon and parmesan</i>	16,50
G+ Burratasalade met peer ingelegd in Moscato-wijn, granaatappel, cherrytomaat en citrusolie <i>Burrata salad with pear pickled in Moscato wine, pomegranate, cherry tomato and citrus oil</i> Met ham • <i>With ham:</i> + 5,00	16,50

Orzo

Gegrilde kip met orzo, spinazie en cherrytomaat
Grilled chicken with orzo, spinach and cherry tomato

Op de huid gebakken zalm met orzo, spinazie en cherrytomaat
Skin-fried salmon with orzo, spinach and cherry tomato

€ 19,50

Borrel • Bites

vanaf • from 16.00 h

€

- G⁺ Borrelplank** 17,50
met Oude Haegsche kaas, charcuterie, hummus, zongedroogde tomaten, olijven en gemengde noten
Appetizer plateau with Oude Haegsche aged cheese, charcuterie, hummus, sun-dried tomatoes, olives and mixed nuts
- Black Angus bitterballen** met mosterdmayonaise (8 st.) 9,00
Black Angus 'bitterballen' (small croquettes with ragout filling, 8 pcs.) with mustard mayonaise
- V Paddenstoelenbitterballen** met miso-yuzumayonaise (6 st.) 9,00
Mushrooms croquettes with miso-yuzu mayonnaise (6 pcs.)
- V Geitenkaascroquetjes** met vijgendip (6 st.) 11,00
Goat cheese croquettes with fig dip (6 pcs.)

Pinsa ^V

Italiaans platbrood met knoflook, yoghurt, feta, rode ui en tuinkers
Italian flatbread with garlic, yoghurt, feta cheese, red onion and cress

€ 13,00

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 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

€ 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
	<i>glass</i>	<i>bottle</i>
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