

Menu

Huisgemaakte taart • Homemade pastries

€ 6,00

Appeltaart met kaneelcrème
Apple tartlet with cinnamon cream

Citroen-meringuetartaart
Lemon meringue tartlet

Herfsttaart met zoete pompoenmousse en koekkruiden N
Autumn tartlet with sweet pumpkin mousse and biscuit spices

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

Worteltaart VGN
Carrot cake

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

V=vegan G= glutenvrij | *gluten free* G+= glutenvrij mogelijk | *gluten free available* N = notenvrij | *nut 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 paddelstoelen 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: + 0,50</i>	4,50

Croquetten op brood • Croquettes on bread

€ 11,50

Twee rundvleescroquetten met mosterdmayonaise
Two beef croquettes with mustard mayonnaise

Twee paddenstoelencroquetten met miso-yuzu mayonaise
Two mushroom croquettes with miso-yuzu mayonnaise

€

Erwtensoep 

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

Caesarsalade

15,75

met kip, spekjes en parmezaan

Caesar Salad with chicken, bacon and parmesan

Vol-au-vent

21,75

Bladerdeeggebakje met kippenragout, paddenstoelen, Hollandse garnalen en frietjes

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

Borrel • Bites

vanaf • from 16.00 h

	€
Gerookte amandelen V G <i>Smoked almonds</i>	4,75
Groene olijven V G <i>Green olives</i>	6,50
De Rotterdamsche Oude kaas G met zilveruitjes, augurk en mosterd <i>Old cheese 'De Rotterdamsche Oude' with pearl onions, gherkin and mustard</i>	9,50
Duck springrolls met hoisinsaus (6 st.) <i>Duck springrolls with hoisin sauce (6 pcs.)</i>	9,50
Black Angus bitterballen met mosterdmayonaise (8 st.) <i>Black Angus 'bitterballen' (small croquettes with ragout filling, 8 pcs.) with mustard mayonaise</i>	8,50
Paddenstoelenbitterballen V met miso-yuzumayonaise (6 st.) <i>Mushrooms croquettes with miso-yuzu mayonnaise (6 pcs.)</i>	8,50
Geitenkaascroquetjes met vijgendip (6 st.) <i>Goat cheese croquettes with fig dip (6 pcs.)</i>	10,50

Warme dranken • Warm drinks

	€
Koffie • <i>Coffee</i>	3,20
Espresso	3,20
Espresso macchiato	3,35
Dubbele espresso • <i>Double espresso</i>	4,20
Cappuccino	3,75
Koffie verkeerd • <i>Coffee with milk</i>	3,95
Latte macchiato	3,95
Flat white	4,00
Warme chocolademelk • <i>Hot chocolate</i>	3,75
Verse muntthee met honing • <i>Fresh mint tea with honey</i>	3,95
Verse gemberthee met honing, sinaasappel of citroen <i>Fresh ginger tea with honey, orange or lemon</i>	3,95
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

€ 3,45

Earl Grey • Gentle Green • Ruby Rooibos
Bad Weather • Very Berry

Frisdranken • Softdrinks

	€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,20
Fanta, Sprite, cassis	3,20
Tonic, bitter lemon, ginger ale	3,20
Lipton Ice Tea Lemon, Lipton Ice Tea Green	3,20
Mineraalwater (plat of bruisend) • <i>Mineral water (flat or sparkling)</i>	
25 cl	3,20
75 cl	6,50
Verse jus d'orange • <i>Fresh orange juice</i>	4,00
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%	3,50
Leffe 0.0%	5,00
Herfstbok	5,50
La Chouffe Blond	5,50
La Trappe Tripel	5,80

Wijn • Wine

	€	
	glas	fles
	<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Rood • Red		
Fonjoya, 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
Narbonnais, 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
	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



Tot ziens bij Voorlinden
See you soon at Voorlinden

www.voorlinden.nl