

Pâtisserie

Zomertaartje

Luchtige cheesecake met mango-passievruchtcompote en ganache
Fluffy cheesecake with mango-passion fruit compote and ganache

Appeltaart

met frangipane en vanille banketbakkersroom
Apple tartlet with frangipane and custard

Citroen-meringuetaart

met frangipane en citroen cremeux
*Lemon meringue tartlet with frangipane
and lemon cremeux*

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 Toast met doperwten , feta en granaatappel <i>Smashed peas on toast, feta and pomegranate</i>	12,50
VG+ Banh Mi Tempeh pistolet met tempeh, zoetzure groenten en Vietnamese dressing <i>Banh Mi Tempeh pistolet with tempeh, sweet and sour vegetables and Vietnamese dressing</i>	12,50
G+ Focaccia verdure met zongedroogde tomaat hummus, gegrilde groenten, gerookte amandel en citrusolie <i>Focaccia verdure with sun-dried tomato hummus, grilled vegetables, smoked almonds and citrus oil</i>	12,50
G+ Focaccia rundercarpaccio met pecorino, gefrituurde kappertjes en balsamicodressing <i>Focaccia beef carpaccio with pecorino cheese, fried capers and balsamic dressing</i>	14,50
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
V Garnalenbisque met vongole <i>Shrimp bisque with vongole</i>	14,75
Twee Amelander rundvleescroquetten op brood met mosterdmayonaise <i>Two beef croquettes by Amelander on bread with mustard mayonnaise</i>	13,50
V Twee Amelander bospaddenstoelen-truffelcroquetten op brood met truffelmayonaise <i>Two croquettes by Amelander with forest mushrooms and truffle on bread with truffle mayonnaise</i>	13,50
V Quiche geitenkaas met courgette en frisse salade <i>Goat cheese quiche with courgette and fresh salad</i>	13,50
G+ Caesarsalade met kip, ei, spekjes en parmezaan <i>Caesar salad with chicken, egg, bacon and parmesan</i>	16,50
VG+ Burratasalade met roodlof, venkel, olijven, abrikoos, amandel en parmezaanse kaas <i>Burrata salad with radicchio, fennel, olives, apricot, almonds and parmesan cheese</i> Met ham • <i>With ham:</i> + 5,00	16,50
V Pasta zeewierpesto met tagliatelle, zee-eik, hazelnoot en zeekraal* <i>Tagliatelle with sea oak, hazelnut and sea beans*</i> * Of met gegrilde kip of schelvis • <i>Or with grilled chicken or haddock</i>	19,75

Borrel • Bites

vanaf • from 16.00 h

€

- 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 Pinsa** met Italiaans platbrood met knoflook, yoghurt, feta, rode ui en tuinkers 13,00
Italian flatbread with garlic, yoghurt, feta cheese, red onion and cress

Amelander bitterballen

Small croquettes with ragout filling by Amelander

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

V=vegetarisch | vegetarian V⁺=vegetarisch mogelijk | vegetarian available V = vegan

G⁺= glutenvrij mogelijk | gluten free available

Warme dranken • Warm drinks

€

Koffie • <i>Coffee</i>	
Cappuccino	3,50
Koffie verkeerd • <i>Coffee with milk</i>	4,10
Latte macchiato	4,40
Flat white	4,40
Espresso	4,20
Espresso macchiato	3,50
Dubbele espresso • <i>Double espresso</i>	3,85
Warme chocolademelk • <i>Hot chocolate</i>	4,30
Verse muntthee met honing • <i>Fresh mint tea with honey</i>	4,00
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

**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