



Christophe desembrood met Tarragona olijfolie & dukkah € 6,75

Huisgemaakte nacho's met guacamole € 4,75

VEGANISTISCH

Koud

Truffelhumus board met rode ui en kastanje paddestoelen geserveerd met za-atar breadstick € 8,80

Carpaccio van knolselderij met een salade van waterkers en peer met balsamico, limoenolie en geroosterde macadamianoten € 8,95

Bombay aloo; koude curry van aardappel, tamarindechutney, mintsaus, koriander en granaatappel geserveerd op een papadam €9,25

Tartaar van geroosterde rode biet met Colman's mustard, chimichurri, avocadocrème en gepofte rijst € 8,25

Warm

Rendang van jackfruit met cassave, sambal van tempeh en zoetzuur van gember € 9,75

Dahl makhani van kidneybonen geserveerd met spinazie, amandelen, "yoghurt" en naan € 9,75

Ingelegde paksoi in een Thaise bouillon met cashewnoten en een schuim van tom kha € 7,95

Pittige Koreaanse sticky bloemkool op een bao bun € 9,75

Gefrituurde gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer € 8,75

Pulled paddo van oesterzwam en portobello op een tostada met een lauwwarme crème van zoete aardappel en chipotle mayonaise € 9,25

VEGETARISCH

Koud

Bruschetta van pain de Camarque met "filet americain" van pompoen, crème fraîche en tabasco met een kwartelei € 8,75

Amsterdamse buffelmozzarella met caponata; Siciliaanse zoetzure groenten, een toast van Turks brood en 12 jaar gerijpte balsamico € 12,25

Crème brûlée van zachte Meibloem geitenkaas met noten-bierbrood en een compote van Turkse vijgen € 9,60

Gegrilde groene asperges met hollandaisesaus, beurre noisette en amandelen € 9,90

Warm

Sticky tender soft shell taco met frisse mangosalade en mole amarillo € 9,30

Hartige kateifi; gesponnen filodeeg uit de oven met spinazie en feta € 8,95

Plantbased smashburgers met unagi, knoflooksaus en zure bom op brioche broodjes met roseval aardappeltjes € 12,50

Ravioli gevuld met pompoen en amaretti met bechamelsaus en rucola € 11,25

Parmigiana all'arrabiata met aubergine en mozzarella € 9,30

Krokante bulgur burger met "köfte", harissa, groene peper en tzatziki € 9,10

Spaanse aardappeltortilla met een pittige aioli € 7,30

VIS / VLEES

Koud

Ceviche van zeebaars* met rode ui, chili peper, granaatappel en mango € 10,50

Boerenpaté van kalfsschenkel, kalfshaas en pastrami met in cognac gemarineerde abrikozen, pistache en rode uien marmelade € 9,95

Tataki van Albacore tonijn* met kimchi-mayonaise en chips van nori € 10,25

Prosciutto di Parma met een crème van truffel burrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een Italiaanse peper cracker € 9,95

Warm

Flammkuchen met tonijn*, piri piri, Parmezaanse kaas, truffel crème fraîche en rucola € 10,50

Saté van kippendijen met echte pindasaus en knoflookpopcorn € 14,80

Peking eend met hoisin, 'pepperdjam' en een zwarte sesamcracker € 11,25

Kibbeling* met tartaarsaus en zoetzuur € 9,95

Bavette-tagliata van MRIJ rund op rucola aangemaakt met een pesto-dressing, citroen, balsamico azijn, Parmezaanse kaas en tomaat € 11,25

Mosselen in Thaise rode curry met kousenband, paprika en paksoi € 9,95

DESSERTS

Surinaamse Bojo; amandel- en cassavecake met rum-rozijnen en ananas sorbetijs | vegan € 9,25

Sticky toffee dessert met huisgemaakt maple en pecan ijs en een karamelsaus van sojamelk en Maker's Mark | vegan € 7,50

Oven baked cheeecake met cranberry-Cointreausaus € 8,60

Red velvet trifle met chocolademousse, gekonfijte ananas, Pedro Ximénez room en een crumble van amandel € 9,40

Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en met passievrucht € 8,75

Tolhuistuintje voor twee personen; chocolade bloempotjes gevuld met semifreddo van pistache en eetbare aarde € 14,10

Koffie met klein zoet; Koffie naar keuze met een sinaasappel en ricotta cannoli, Indonesische kokoskubus en een klassieke madeleine € 9,50

*Wij zijn aangesloten bij Vis&Seizoen; alle vis is ASC- of MSC-gecertificeerd

APERITIEVEN

Yuzu Spritz 9,75
Caipi yuzu | Cava | Sourcy rood | Limoen

Negroni 10,25
Beefeater Gin | Campari | Willem's Wermoed Original

Bloody orange 9,00
Beefeater Blood Orange Gin | Ginger Ale | Orange | Orange Bitters | Blood Orange Syrup 9,25

Aperol Spritz 9,50
Aperol | Cava | Sourcy Rood | Sinaasappel

Mokum Mule 10,00
Dik & Schil Orangecello | Double Dutch Ginger Beer | Sinaasappel | Orange Bitters

Dark 'n Stormy 10,00
Havana Club 7 Años | Double Dutch Ginger Beer | Limoen | Bitters

Wynand Fockink gin-tonic 9,50
Wynand Fockink Gin | Double Dutch Tonic | Limoen | Gember

Beefeater gin-tonic 9,50
Beefeater Gin | Double Dutch Indian Tonic | Citroen | Sinaasappel

Appelcider 8,75
Farmhouse Saison Organic - Elegast Per fles 325ml

NoNa Alcoholvrij 8,95
Spritz 0.0% No Gin & Tonic Bright 'n Sunny

VRAAG OM ONZE ALLERGENENKAART BIJ VOEDSELINTOLERANTIE OF ALLERGIE, EN MELD HET DE BEDIENING

xnoTOLHUISTUIN BEKIJK ONS CULTURELE PROGRAMMA IN DE DRANKKAART EN ONLINE: TOLHUISTUIN.NL/AGENDA