



vooraf

Christophe-desembrood met olijfolie uit Tarragona & dukkah – 6.8	Huisgemaakte nacho's met guacamole – 5.5
--	--

veganistisch

koud		warm	
Pikante hummus met Padrón-peper, rode ui, granaatappel en huisgemaakte focaccia – 8.8	Rijstvelloempia gevuld met "tonijn", paksoi, taugé, takuan en mihoen geserveerd met teriyakisaus – 8.8	Gefrituurde gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer – 8.8	Indiase dahl van spliterwten gevuld met huisgemaakte falafel – 8.3
Drunken silken tofu in Koreaanse peperteriyaki – 8.5		Geroosterde bloemkool teriyaki met sesam-taugésalade en pittige cashew – 8.3	Pulled paddo van oesterzwam en portobello op een tostada met een lauwwarme crème van zoete aardappel en chipotlemayonaise – 9.8

vegetarisch

koud		warm	
Burrata met watermeloen, basilicumolie en pistache – 12.5	Cocktail van mozzarellaparels, gegrilde nectarine, balsamicoparels, een gel van Pedro Ximenez en macadamianoten – 9.5	Plantbased smashburgers met unagi, knoflooksaus en een zure bom op briochebroodjes – 12.5	Ravioli gevuld met tuinbonen en mozzarella geserveerd met een room van doperwten en waterkers – 11.5
Crème brûlée van zachte geitenkaas van De Meibloem met noten-bierbrood en een compote van lychees en framboos – 9.5		Oesterzwam geprek met sambal peteh. Gebaseerd op Ayam Geprek: Indonesische krokante kip van de Vrouw met de Baard, deze versie is verkrijgbaar in hun weekend pop-up in de Tuin – 9.8	Gnocchi met Oudwijker Fiore; Nederlandse Taleggio, met spinazie, venkel een saus van Nouilly Prat vermouth – 10.5

vis / vlees

koud		warm	
Tataki van yellowfin tonijn* met Thais komkommerlint en avocadocrème – 12.5	Prosciutto di Parma met een crème van truffelburrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een Italiaanse pepercracker – 10.5	Saté van kippendijen met echte pindasaus en knoflookpopcorn – 14.8	Pittige Koreaanse kibbeling* met zoetzuur en een gochujangsaus – 10
Zeebaars* ceviche met leche de tigre van kokos, ponzu, wasabi-erwten, avocado en tomaat concassé – 11.3		Rosé gebakken bavette op pommes millefeuille met klassieke Beurre Café de Paris en jus de veau – 14.5	Pekingeed met hoisin, 'pepperdjam' en een zwarte sesamcracker – 11.8
*wij zijn aangesloten bij Vis&Seizoen; alle vis is ASC- of MSC-gecertificeerd			

desserts

Tiramisu met savoiard en vin santo – 8.5	New York cheesecake met een cranberry cream – .8.8	Sticky toffee dessert met huisgemaakt pecan ijs en een karamelsaus van sojamelk en Makers Mark vegan – 7.5	Tolhuistuintje voor twee personen; chocoladebloempotjes gevuld met semifreddo van pistache en eetbare aarde – 14.5
Affogato van huisgemaakt stracciatella-ijs overgoten met espresso – 5.5	Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en met passievrucht – 9.5		

aperitieven

Cava Non Vintage BIO & vegan Bolet Brut Reserva	7.5
Yuzu spritz Caipi yuzu cava Sourcy rood limoen	10.3
Negroni Beefeater gin Campari Willem's Wermoed Original	9.8
Bloody orange Beefeater blood orange gin ginger ale sinaasappel orange bitters blood orange syrup	10.4
Aperol spritz Aperol cava Sourcy rood sinaasappel	10.3
Wynand Fockink gin-tonic Wynand Fockink gin tonic limoen gember	10.7
Beefeater gin-tonic Beefeater gin tonic citroen sinaasappel	9.8
NoNa alcoholvrij Spritz 0.0% No Gin & Tonic Bright 'n Sunny	9.5

Bij voedselintolerantie of -allergie meld het onze bediening en vraag om de allergenenkaart



English menu

cards only

appetizer

Christophe sourdough bread with olive oil from Tarragona, and dukkah – 6.8	Homemade nachos with guacamole – 5.5
--	--------------------------------------

vegan

cold		warm	
Spicy hummus with Padrón pepper, red onion, pomegrenate and homemade focaccia – 8.8	Rice paper spring roll with "tuna", pak choi, bean sprouts, takuan and rice noodles served with a teriyaki sauce – 8.8	Indian dahl made from yellow split peas filled with falafel – 8.3	Tostada with pulled oyster mushroom and portobello with lukewarm sweet potato cream and chipotle mayonnaise – 9.8
Drunken silken tofu in Korean pepper teriyaki – 8.5		Roasted cauliflower in teriyaki with a spicy cashew and sesame and bean sprout salad – 8.3	Fried gyoza with tonkatsu sauce on pickled cucumber – 8.8

vegetarian

cold		warm	
Buratta with watermelon, basil oil and pistachio – 12.5	Cocktail with mozzarella pearls, grilled nectarine, balsamic pearls, Pedro Ximenez gel and macademia nuts – 9.5	Plantbased smashburger with garlic sauce, unagi and pickles on a brioche bun – 12.5	Ravioli with garden peas and mozzarella and a cream of peas and watercress – 11.5
Crème brulée made from soft goatcheese with nut and beer bread and a compote made from lychee and raspberry– 9.5		Oyster mushroom geprek with sambal peteh. Based on Ayam Geprek: Indonesian crispy chicken from the Bearded lady, this is available in their weekend pop-up in our garden – 9.8	Gnocchi with Oudwijker Fiore; Dutch Taleggio, with a sauce made from Nouilly Prat, spinach and fennel – 10.5

fish / meat

cold		warm	
Tataki made of yellowfin tuna* with thin Thai cucumber and avocado cream – 12.5	Sea bass* ceviche with coconut leche de tigre, ponzu, wasabi peas, avocado and tomato cançassé – 11.3	Satay of chicken thighs with real peanut sauce and garlic popcorn – 14.8	Peking duck with hoisin, 'pepperdjam' and a sesame cracker – 11.8
Lukewarm rilletes with duck leg served with pickled cauliflower and pane carasau with truffle – 10.5	Prosciutto di Parma with a truffle burrata cream, tangerine compote and roasted hazelnuts on an Italian pepper cracker – 10.5	Medium rare bavette served on pommes millefeuille with a classic Beurre Café de Paris and jus de veau – 14.5	Spicy Korean fried cod* with cucumber pickles and gochujang sauce – 10

* we are members of Vis* Seizoen; all of our fish is ASC- or MSC-certified

desserts

Tiramisu with savoiardi and vin santo – 8.5	New York cheesecake with a cranberry cream – 8.8	Sticky toffee cake with homemade pecan ice cream and a caramel sauce of soy milk and Makers Mark vegan – 7.5	Tiny THT garden for two; Chocolate flowerpots filled with pistachio semifreddo and edible soil – 14.5
Affogato; homemade stracciatella ice cream with espresso – 5.5	Pornstar Martini panna cotta with a Passoa foam and passion fruit – 9.5		

aperitifs

Cava Non Vintage BIO & vegan Bolet Brut Reserva	7.5
Yuzu spritz Caipi yuzu cava Sourcy red lime	10.3
Negroni Beefeater gin Campari Willem's Wermoeed Original	9.8
Bloody orange Beefeater blood orange gin ginger ale sinaasappel orange bitters blood orange syrup	10.4
Aperol spritz Aperol cava Sourcy rood orange	10.3
Wynand Fockink gin-tonic Wynand Fockink gin tonic lime ginger	10.7
Beefeater gin-tonic Beefeater gin tonic lemon orange	9.8
NoNa mocktails Spritz 0.0% No Gin & Tonic Bright 'n Sunny	9.5

In case of a food intolerance or allergy
please inform our staff and ask for an
allergens menu

het woekert in
TOLHUISTUIN