



Allergenen menu

pin only

vooraf

Christophe-desembrood met Tarragona-olijfolie & dukkah – 6.8 – g, n, p, se	Huisgemaakte nacho's met guacamole – 5.5 – g, k, pa, u, z
---	--

veganistisch

koud	warm
Pani Puri gevuld met jackfruit, panang curry en een kokos- pindacrunch – 7.2 g, k, pa, p, se, so, u Taartje van roseval aardappel met in ponzu gebakken beukenzwam, miso-mayonaise, Thaise olie en een <u>zuurdesemcrunch*</u> – 9.2 – g, se, so	Gefrituurde bloemkool in teriyaki met een sesam-taugésalade en pittige cashew – 8.3 – g, n, se, so, mo Knapperige gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer – 8.8 g, k, s, se, so, u, z Chiang mai stijl Massaman curry met aardappel, shiitake, pompoen, cashewnoten en <u>gefrituurde mihoen*</u> – 9.8 – *g, k, n, pa, s, se, so, u, z

vegetarisch

koud	warm
Amsterdamse mozzarella op zoete aardappel carpaccio met crispy chili-olie en peperoncino – 12.5 me, pa, so, z Crème brûlée van zachte geitenkaas van De Meibloem met <u>noten-bierbrood*</u> en een compote van lychees en framboos – 9.5 e, *g, me, n, *zw	Ratatouille met geschaafde Mokum's Schoffie oude kaas – 5.5 – k, me, pa, u Patatas bravas met pittige aioli brava uit Andalusië – 8 – e, k, mo, pa Plantbased smashburgers met unagi, knoflooksaus en een zure bom op briochebroodjes – 12.5 e, *g, k, me, mo, se, so, u, z Oesterzwam geprek met sambal peteh. Gebaseerd op Ayam Geprek: Indonesische krokante kip van de Vrouw met de Baard 9.8 – g, k, pa, se, so, u, z

vis / vlees

koud	warm
Tataki van yellowfin tonijn* met edamame, <u>wakame*</u>, <u>Tomasu sojasaus*</u> en tempura-wasabichips* 13.9 – e, *g, l, se, so, v Rillettes van gerookte makreel met ganzenvet, pickles van venkel en limoen, gefrituurde kappertjes en raifortsaus – 10.5 – e, me, mo, v, *g	Saté van kippendijen met echte pindasaus en knoflookpopcorn – 14.8 k, p, pa, se, so, u, z Brisket BBQ stijl met pommes dauphinois, stoofpeertjes en <u>jus de veau*</u> – 12.5 – k, me – *k, s, so, u, z Softshell-taco met boneless shortrib, coleslaw en smokey Bourbon-BBQsaus – 12.9 – g, k, pa, s, so, u

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

desserts

Affogato van huisgemaakt gianduja-ijs overgoten met espresso vegan– 5.5 n, so Aziatische trifle van spekkoeke met sereh-gember chocolademousse en lychees vegan – 8.3 – g, so	Tiramisu met savoirdi en Vin Santo – 8.5 – e, g, me, z, zw Winterpavlova met mascarponeerom, Mandarine Napoleon, mandarijntjes a la Suzette en geroosterde amandelen – 8.7 – e, me, n, zw, z	Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en passievrucht – 9.5 – e, me, zw Tolhuistuintje voor twee personen; chocoladebloempotjes gevuld met dulce de leche en eetbare aarde – 13.5 – g, me, n, so	Limoncello cheesecake met een bodem van dadels en hazelnoot – 9.3 – e, me, n, zw Koffie met klein zoet; Koffie naar keuze met een cannoli met vanille-ricotta vulling, nougat en een klassieke madeleine – 8.3 e, g, me, p, n
---	--	---	---

allergenen

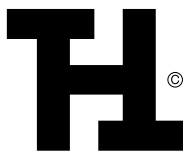
e	ei
g	gluten
*g	glutenvrij mogelijk
k	knoflook
l	lupine
me	melk / lactose
mo	mosterd
n	noten
p	pinda
pa	paprika
s	selderij
sc	schaaldieren
se	sesam
so	soja
u	ui
v	vis
w	weekdieren
z	zwaveldioxide / sulfiet
zw	deze gerechten mag iemand die zwanger is niet

Deze allergenenkaart toont de gerechten zonder aanpassingen. Eventuele wijzigingen, om gerechten allergeen vrij te maken, zijn in overleg mogelijk.

Ook met overige allergiën kan, in overleg met de keuken, rekening gehouden worden.

Vraag de bediening voor advies.

het woekert in
XNO TOLHUISTUIN



English allergens menu

pin only

appetizer

Christophe sourdough bread with Tarragona olive oil and dukkah – 6.8 – **g, n, p, se** Homemade nachos with guacamole – 5.5 – **g, k, pa, u, z**

vegan

cold

Pani puri filled with jackfruit, panang curry and coconut peanut crunch – 7.2 – **g, k, pa, p, se, so, u**

Small tart of Roseval potato with ponzu-seared beech mushrooms, miso mayonnaise, Thai oil, and a sour-dough crunch* – 9.2 – **g, se, so**

Rice paper spring roll with "tuna", pak choy, bean sprouts, takuan and rice noodles served with a teriyaki sauce – 8.8 – ***g, k, pa, se, so, u**

warm

Chiang Mai stijl Massaman curry with potato shiitake, pumpkin, cashews and fried rice noodles* – 9.8
***g, k, pa, n, s, se, so, u, z**

Fried cauliflower teriyaki with a spicy cashew and sesame and bean sprout salad – 8.3 – **g, n, se, so, mo**

Crispy gyoza with tonkatsu sauce on pickled cucumber – 8.8
g, k, s, se, so, u, z

Surinam pom made from tayer-turnip with piccalilli sambal and sweet and sour cauliflour – 9.3
k, mo, pa, s, u, z

Indian yellow split pea dahl with yogurt – 8.3 **k, mo, u**

Tostada with pulled oyster mushroom and portobello with lukewarm sweet potato cream and chipotle mayonnaise – 9.8
k, pa, so, u, z

vegetarian

cold

Amsterdam made mozzarella on a sweet potato carpaccio with crispy chili oil and peperoncino – 12.5
me, pa, so, z

Crème brûlée made from soft goatcheese with nut and beer bread* and a compote made from lychee and raspberry – 9.5 – **e, *g, me, n, zw**

Celeriac carpaccio with black garlic lacquer, parsnip cream, lime spray and hazelnut crunch – 7.9
e, k, me, n, se, z

Miso hummus with black crispy rice, wasabi nut crunch and homemade naan bread – 8.8 – ***g, me, se, so (vegan possible)**

warm

Ratatouille with shaved aged Mokum's Schoffie cheese – 5.5 – **k, me, pa, u**

Patatas bravas* with spicy aioli brava from Andalusia – 8 – **e, k, mo, pa**

Plant-based smashburger with garlic sauce, unagi and pickles on a brioche bun – 12.5 – **e, *g, k, me, mo, se, so, u, z**

Oyster mushroom geprek with sambal peteh. *Based on Ayam Geprek: Indonesian crispy chicken from the Bearded lady* – 9.8 – **g, k, pa, se, so, u, z**

Savory tart with leek and onion, gratinated with North Holland buffalo truffle cheese – 9.6
e, g, k, me, u

Pumpkin amaretti ravioli with pumpkin oil, Parmesan and rocket – 11.5 – **e, g, me, n, s**

Flammkuchen with "chicken", cranberry, crème fraîche, Gruyère, mustard mayonnaise – 11.5
e, g, me, mo, so

fish / meat

cold

Yellowfin tuna tataki with edamame, wakame*, Tomasu soy sauce* and tempura wasabi chips – 13.9
e, *g, l, se, so, v

Smoked mackerel rillettes with goose fat, fennel and lime pickles, fried capers and horseradish sauce – 11.3
e, me, mo, v, *g

Prosciutto di Parma with a truffle burrata cream, tangerine compote and roasted hazelnuts on an Italian pepper cracker* – 10.5 – ***g, me, n, pa**

Venison and chicken liver pâté with cognac, cranberry, truffle, hazelnut and sage with quince compote – 10.9
e, g, k, me, n, z, zw

warm

Satay of chicken thighs with real peanut sauce and garlic popcorn – 14.8
k, p, pa, se, so, u, z

Brisket BBQ style with pommes dauphinois and jus de veau – 12.5
k, me – *k, s, so, u, z

Tender veal chuck with soubise, smoked beetroot and roasted buckwheat – 13
me, u, k

Dutch-style cod kibbeling* with remoulade sauce and sweet-and-sour red onion – 10 – **e, mo, s, u, v**

Peking duck with hoisin, "pepper-djam"* and a sesame cracker – 11.8
***g, k, pa, sc, se, so, u, w, z**

Soft shell taco with boneless shortrib, coleslaw and smokey Bourbon-BBQ sauce – 12.9
g, k, pa, s, so, u

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

desserts

Homemade Italian gianduja affogato with espresso | **vegan** – 5.5
n, so

Asian trifle with thousand layer cake, sereh-ginger chocolatemousse and lychees | **vegan** – 8.3 – **g,, so**

Tiramisu with savoiardi and Vin Santo – 8.5 – **e, g, me, z, zw**

Winter pavlova with mascarpone cream with Mandarin Napoleon, mandarin à la Suzette, and roasted almonds – 8.7 – **e, me, n, zw, z**

Porn star martini panna cotta with Passoã and passion fruit foam – 9.5 – **e, me, zw**

Tiny THT garden for two. Chocolate flowerpots filled with dulce de leche and edible soil – 13.5 – **g, me, n, so**

Limoncello cheesecake with a date and hazelnut crust – 9.3
e, me, n, zw

Coffee and small sweets; Coffee of choice with a vanilla ricotta cannolo, nougat and a classic madeleine – 8.3 – **e, g, me, p, n**

- e** egg
- g** gluten
- *g** glutenfree option available
- k** garlic
- l** lupine
- me** milk / lactose
- mo** mustard
- n** nuts
- p** peanut
- pa** paprika
- s** celery
- sc** shellfish
- se** sesame
- so** soy
- u** onion
- v** fish
- w** mollusks
- z** sulfur dioxide / silfite
- zw** not recommended when you are pregnant

This menu shows the dishes without adjustments. Changes on most dishes can be made to accomodate your allergies.

We can also accomodate other allergies.

Please consult the waiting staff for advice.

het woekert in
XNO TOLHUISTUIN