

vooraf

Christophe-desembrood met olijfolie uit Tarragona & dukkah - 6.8

Huisgemaakte nacho's met guacamole - 5.5

veganistisch

koud

Pani Puri gevuld met jackfruit, panang curry en een kokos- pindacrunch - 7.2



Artisjok met dragon- mayonaise - 9.5

Vraag een medewerker het hart schoon te maken wanneer de blaadjes op zijn

Taartje van roseval aardappel met in ponzu gebakken beukenzwam, miso- mayonaise, Thaise olie en een zuurdesemcrunch - 9.2

Rijstvelloempia gevuld met "tonijn", paksoi, taugé, takuan en mihoen geserveerd met teriyakisaus - 8.8

warm

Gefrituurde bloemkool in teriyaki met sesam- taugésalade en pittige cashew - 8.3

Knapperige gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer - 8.8

Chiang mai stijl Massaman curry met aardappel, shiitake, pompoen, cashewnoten en gefrituurde mihoen - 9.8

Surinaamse pom van tayer- knol met piccalilly sambal en zoetzuur van bloemkool - 9.3



Indiaase dahl van gele split- erwten met yoghurt - 8.3

Smoky chipotle chili van kidneybonen met geroosterde groenten, pure chocola, limoen, koriander en tortilachips - 9.8

vegetarisch

koud

Burrata met aardbeien, gebakken balsamico- tomaatjes, crispy chili- en basilicumolie - 12.5

Crème brûlée van zachte geitenkaas van De Meibloem met noten- bierbrood en een compote van lychees en framboos - 9.5



Gegrilde groene asperges in beurree noisette met amandelen en een gepocheerd ei - 9.7

Miso- hummus met krokante zwarte rijst, wasabinotencrunch en huisge- maakte naan - 8.8 (vegan mogelijk)

warm



Ratatouille met geschaafde oude kaas van Mokum's Schoffie - 5.5

Patatas bravas met pittige aioli brava uit Andalusië - 8

Smashburgers met unagi, knoflooksaus en een zure bom op briochebroodjes - 12.5

Hartige taart van prei en ui gegratineerd met truffelkaas van Noord- Hollandse buffel - 9.6

Ravioli gevuld met citroen en ricotta geserveerd met salieboter en Parmezaanse kaas - 11.5

Vlees noch vis flammkuchen met "kip", cranberry's, crème fraîche, gruyere en mosterdmayonaise, - 11.5

vis / vlees

koud

Tataki van yellowfin tonijn* in sesam- zaad met zwarte bonensaus, yuzu en krokante mais - 13.9



Sashimi van zalm met edamame, wakame, lenteui, wasabi en sojasaus - 10.5

Prosciutto di Parma met een crème van truffelburrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een Italiaanse pepercracker - 10.5

Pekingend en kippenlever terrine met madame jeanette, mango, abrikoos en pinda, hoisin- jus de veau glaze, oosterse rettich salade en getoaste brioche - 10.9

warm

Saté van kippendijen met ketjapsaus geserveerd met een Thaise mango- mihoensalade - 14.8

Brisket BBQ stijl met pommes dauphinois en jus de veau - 12.5

Caribisch bereide zwaardvis op crispy bananchips met pico de gallo, zoet- zure groenten en pindadressing - 14.5



Krokante zalm- gamba- burger op een gefrituurde maisbeignet met raita, salsa roja en rode ui- sumaksalade - 12.5

Pekingend met hoisin, 'pepperdjam' en een zwarte sesamcracker - 11.8

Softshell- taco met boneless shortrib, coleslaw en smokey Bourbon- BBQsaus - 12.9

*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

Klassieke crème brûlée - 7.6

Tiramisu met savoiardi en Vin Santo - 8.5

Pavlova met mascarpone room met Mandarin Napoleon geserveerd met bosvruchten, pistache en aardbeien- coulis - 8.7

Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en passievruucht - 9.5

Tolhuistuintje voor twee personen; chocoladebloempotjes gevuld met dulce de leche en eetbare aarde - 13.5

Limoncello cheesecake met een bodem van dadels en hazelnoot - 9.3

Koffie met klein zoet; Koffie naar keuze met een vanille- ricotta cannolo, nougat en een klassieke madeleine - 8.3

aperitieven

Cava Non Vintage | **BIO** & vegan 7.5

Yuzu spritz 10.3

Negroni 10.4

Bloody orange 10.4

Aperol spritz 10.3

Wynand Fockink gin- tonic 10.7

Beefeater gin- tonic 9.8

NoNa alcoholvrij 9.5

Spritz 0.0%
No Gin & Tonic
Bright 'n Sunny

Meest duurzame keuze in de categorie. Laagste CO2 uitstoot.

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

XNO TOLHUISTUIN



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

Pani puri filled with jackfruit, panang curry and coconut peanut crunch - 7.2



Artichoke with tarragon-mayonnaise - 9.5
Ask our staff to clear away the choke once you've finished the leaves, so you can enjoy the heart.

Rice paper spring roll with "tuna", pak choy, bean sprouts, takuan and rice noodles served with a teriyaki sauce - 8.8

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

warm

Massaman curry Chiang mai style with potato, shiitake, pumpkin, cashews and fried rice noodles - 9.8

Fried cauliflower teriyaki with a spicy cashew and sesame and bean sprout salad - 8.3

Crispy gyoza with tonkatsu sauce on pickled cucumber - 8.8

Surinam pom made from tayer-turnip with piccalilli sambal and sweet and sour cauliflower - 9.3



Indian yellow split pea dahl with yogurt - 8.3

Smoky chipotle kidney bean chili with roasted vegetables, dark chocolate, lime, cilantro and tortilla chips - 9.8

vegetarian

cold

Burrata with strawberries, balsamic-roasted tomatoes, crispy chili oil and basil oil - 12.5

Crème brûlée made from soft goatcheese with nut and beer bread and a compote made from lychee and raspberry - 9.5



Grilled asparagus in beurre noisette with toasted almonds and a poached egg - 9.7

Miso hummus with, crispy black rice, wasabi nut crunch and homemade naan bread - 8.8 (vegan possible)

warm



Ratatouille with shaved aged Mokum's Schoffie cheese - 5.5

Patatas bravas with spicy aioli brava from Andalusia - 8

Smashburger with garlic sauce, unagi and pickles on a brioche bun - 12.5

Savory tart with leek and onion, gratinated with North Holland buffalo truffle cheese - 9.6

Ravioli filled with lemon and ricotta, served with Parmesan cheese and sage butter - 11.5

Flammkuchen with "chicken", cranberry, crème fraîche, Gruyère and mustard mayonnaise - 11.5

fish / meat

cold

Sesame-crusting yellowfin tuna* tataki with black bean sauce, yuzu and crispy corn - 13.9



Salmon sashimi with edamame, wakame, spring onion, wasabi and soy sauce - 10.5

Prosciutto di Parma with a truffle burrata cream, tangerine compote and roasted hazelnuts on an Italian pepper cracker - 10.5

Duck and chicken liver terrine with madame jeanette, mango, apricot, peanut, hoisin-veal jus, pickled radish and toasted brioche - 10.9

warm

Satay of chicken thighs with ketjap sauce and a mango and rice noodle salad - 14.8

Brisket BBQ style with pommes dauphinois and jus de veau - 12.5

Caribbean style swordfish on crispy plantain chips with pico de gallo, pickled vegetables and peanut dressing - 14.5



Crispy salmon and prawn burger on a corn fritter with raita, salsa roja and red onion sumac salad - 12.5

Peking duck with hoisin, "pepper-djam" and a sesame cracker - 11.8

Soft shell taco with boneless shortrib, coleslaw and smokey Bourbon-BBQ sauce - 12.

* 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

Classic crème brûlée - 7.6

Tiramisu with savoiardi and vino santo - 8.5

Pavlova with mascarpone cream with Madarin Napoleon served with forest fruits pistachios and strawberry coulis - 8.7

Porn star martini panna cotta with Passoã and passion fruit foam - 9.5

Tiny THT garden for two. Chocolate flowerpots filled with ducle de leche and edible soil - 13.5

Limoncello cheesecake with a date and hazelnut crust - 9.3

Coffee and small sweets; Coffee of choice with a vanilla ricotta cannolo, nougat and a classic madeleine - 8.3

aperitifs

Cava Non Vintage | BIO & vegan 7.5

Yuzu spritz 10.3

Negroni 10.4

Bloody orange 10.4

Aperol spritz 10.3

Wynand Fockink gin-tonic 10.7


Beefeater gin-tonic 9.8

NoNa mocktails 9.5

Spritz 0.0%

No Gin & Tonic

Bright 'n Sunny

 Most sustainable choice in the category. Lowest CO2 emissions

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