



# 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

Pani Puri gevuld met jackfruit, panang curry en een kokos- pindacrunch - 7.2 **g, k, pa, p, se, so, u**

Artisjok met dragonmayonaise\* - 9.5 **\*k** - *Vraag een medewerker het hart schoon te maken wanneer de blaadjes op zijn*

Rijstveloempia gevuld met "tonijn", paksoi, taugé, takuan en mihoen geserveerd met teriyakisaus\* - 8.8 **\*g, k, pa, se, so, u**

Taartje van roseval aardappel met in ponzu gebakken beukenzwam, miso-mayonaise, Thaise olie en een zuurdesemcrunch\* - 9.2 **\*g, \*k, se, so**

warm

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 gefrituurde mihoen\* - 9.8 - **\*g, k, n, pa, s, se, so, u, z**

Surinaamse pom van tayer-knol met piccalilly sambal en zoetzuur van bloemkool - 9.3 **k, mo, pa, s, u, z**

Indiase dahl van gele spliterwten met yoghurt - 8.3 - **k, mo, u**

Smoky chipotle chili van kidneybonen met aardappel, geroosterde groenten, chocola, limoen, koriander en tortillachips - 9.8 - **k, pa, u**

vegetarisch

koud

Burrata met aardbeien, gebakken balsamico-tomaatjes, chili- en basilicumolie - 12.5 **me, pa**

Crème brûlée van zachte geitenkaas van De Meibloem met noten-bierbrood\* en een compote van lychees en framboos - 9.5 **e, \*g, me, n, \*zw**

Gegrilde groene asperges in beurre noisette met amandelen en een gepocheerd ei - 7.9 **e, me, n, zw**

Miso-hummus met zwarte krokante rijst, wasabinotencrunch en huisgemaakte naan - 8.8 **\*g, me, se, so (vegan mogelijk)**

warm

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**

Hartige taart van prei en ui gegratineerd met truffelkaas van Noord-Hollandse buffel - 9.6 **e, g, k, me, u**

Ravioli gevuld met citroen en ricotta geserveerd met salieboter en Parmezaanse kaas - 11.5 **e, g, k, me**

Vlees noch vis flammkuchen met "kip", cranberry's, crème fraîche, Gruyère en mosterdmayonaise - 11.5 - **e, g, me, mo, so**

vis / vlees

koud

Tataki van yellowfin tonijn sesamzaad met zwarte bonensaus, yuzu en krokante mais 13.9 **g, se, so, v, zw**

Sashimi van zalm met edamame, wakame, lenteui, wasabi en sojasaus - 10.5 - **so, u, v, zw**

Prosciutto di Parma met een crème van truffelburrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een Italiaanse pepercracker - 10.5 **\*g, me, n, pa, v**

Pekingend en kippenlever terrine met madame jeanette, mango, abrikoos en pinda, hoisin-jus de veau glaze, oosterse rettich salade en getoaste brioche - 10.9 **e, g, k, me, p, se, so, z**

warm

Saté van kippendijen met ketjapsaus geserveerd met een Thaise mango-mihoensalade - 14.8 **k, pa, s, se, u, v, z**

Brisket BBQ stijl met pommes dauphinois en jus de veau\* - 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**

Krokante zalmburger op een gefrituurde maisbeignet met raita, salsa roja en rode ui-sumaksalade - 10 - **e, g, k, me, s, u, v, zw**

Pekingend met hoisin, pepper-djam\* en een zwarte sesamcracker - 11.8 - **\*g, k, pa, sc, se, so, u, w, z**

Caribisch bereide zwaardvis op crispy bananenchips met pico de gallo, zoetzure groenten en pinda-dressing - 12.5 - **k, p, pa, u, v, zw**

desserts

Affogato van huisgemaakt gianduja-ijs overgoten met espresso | **vegan** - 5.5 **n, so**

Klassieke crème brûlée - 7.6 - **e, me**

Tiramisu met savoirdi en Vin Santo - 8.5 - **e, g, me, z, zw**

Pavlova met mascarponeerroom, bosvruchten, pistache en aardbeien-coulis - 8.7 - **e, me, n, zw**

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 allergen 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**

Artichoke with tarragonmayonnaise - 9.5 - **k**

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 - **\*g, k, pa, 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, \*k, se, so**

### 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**

Smoky chipotle kidney bean chili with roasted vegetables, potato, chocolate, lime, cilantro and tortilla chips - 9.8 - **k, pa, u**

## vegetarian

### cold

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

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

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

Ravioli filled with lemon ricotta, served with Parmesan cheese and sage butter - 11.5 - **e, g, k, me**

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

## fish / meat

### cold

Sesame-crust yellowfin tuna\* tataki with black bean sauce, yuzu and crispy corn - 13.9 - **g, se, so, v, zw**

Salmon sashimi with edamame, wakame, spring onion, wasabi and soy sauce - 10.5 - **so, u, v, zw**

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

Duck and chicken liver terrine with madame jeanette, mango, apricot, peanut, hoisin-veal jus, pickled radish and toasted brioche - 10.9  
**e, g, k, me, p, se, so, z**

### warm

Satay of chicken thighs with ketjap sauce and a mango and rice noodle salad - 14.8  
**k, pa, s, se, u, v, 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**

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

## desserts

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

Classic crème brûlée - 7.6 - **g, so**

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

Pavlova with mascarpone cream with forest fruits pistachios and strawberry coulis - 8.7 - **e, me, n, zw**

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