



pin only

vooraf

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

veganistisch

koud		warm	
Pani Puri gevuld met jackfruit, panang curry en een kokos- pindacrunch – 7.2	Rijstvelloempia gevuld met "tonijn", paksoi, taugé, takuan en mihoen geserveerd met teriyakisaus – 8.8	Gefrituurde bloemkool in teriyaki met sesam-taugésalade en pittige cashews – 8.3	Surinaamse pom van tayer-knol met piccalilly sambal en zoetzuur van bloemkool – 9.3
Artisjok met dragon-mayonaise – 9.5 <i>Vraag een medewerker het hart schoon te maken wanneer de blaadjes op zijn</i>	 Italiaanse groenteterrine van aubergine, paprika, haricots verts, rode ui en gebakken maïs, geserveerd in saffraanroom, met chimichurri en kruidensla – 8.8	Knapperige gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer – 8.8	Smoky chipotle chili van kidneybonen met geroosterde groenten, pure chocola, ananas, limoen, koriander en tortillachips – 9.8
	 Sous-vide gegaarde paksoi in dashi bouillon met mihoen en pittige pindacrunch – 7.8		

vegetarisch

koud		warm	
 Spinosa buffelmozzarella op carpaccio van coeur de boeuf tomaat, met balsamico, rooktomaat en huisgemaakte pesto – 12.5	Gegrilde groene asperges in beurre noisette met amandelen en een gepocheerd ei – 9.7	 Patatas bravas met pittige aioli brava uit Andalusië – 8	Ravioli van eekhoortjesbrood en witte truffelboter, met peterselieolie en bladspinazie – 12.8
Crème brûlée van zachte geitenkaas van De Meibloem met noten-bierbrood en een compote van lychees en framboos – 9.5		Jalapeñoburgers met cheddar en classic burgersaus op een brioche broodje – 12.5	Flammkuchen met prei, sambalmayonaise, rode ui, gruyerekaas en verse vijgen – 11.5
		Melanzane all'arrabbiata: in de oven geroosterde aubergine met pikante arrabbiatasaus, gegratineerd met mozzarella – 9.3	

vis / vlees

koud		warm	
Papadum met tonijn tataki, wasabi mayonaise, wakame, radijs en edamame – 13.9	Prosciutto di parma met crème van truffelburrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een Italiaanse pepercracker – 10.5	Saté van kippendijen met huisgemaakte, Javaanse pindasaus en knoflook popcorn – 15.5	Pekingend met hoisin, 'pepperdjam' en een zwarte sesamcracker – 11.8
Ceviche van schelvis gemarineerd in leche de tigre met framboos, rode ui, peper en mierikswortel-peterselieolie – 10.5	 Zeeuwse creuse oester met klassieke mignonette-dressing – 3.5 p.s. <i>Op zondag 1.- p.s.</i>	Caribisch bereide zwaardvis op crispy bananenchips met pico de gallo, zoetzure groenten en pindadressing – 14.5	Brisket met pommes pavé, anchoïade saus, jus de veau en waterkers – 13.5
Grove paté van geroosterde kippendij, port en hazelnoot, met een saus van kweeper, granny smith en calvados – 9.8		 Bao buns met een grove gambaburger en een hot-honey-botersaus – 12.1	Poussin Koreaanse stijl met gochujang saus – 13.5

desserts

 Affogato van huisgemaakt gianduja-ijs overgoten met espresso vegan – 5.5	Tiramisu met savoiardi en Vin Santo – 8.5	Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en passievrucht – 9.5	Limoncello-cheesecake met een bodem van dadels en hazelnoot – 9.3
Burnt pavlova met miso-karamel, mascarponecrème, pecan-praliné en geroosterde druiven – 8.8	Mango sticky rice van Miew en Poeh vegan – 8.8	Tolhuistuintje voor twee personen; chocoladebloempotjes gevuld met dulce de leche en eetbare aarde – 13.5	Koffie met klein zoet: Koffie naar keuze met een vanille-ricotta cannolo, nougat en een klassieke madeleine – 8.3
	Appeltaart met frangipane en walnoten – 5.8 met slagroom + 0.5		

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

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
Willem Royaal	9.8
Dark 'n stormy	10.3
Die Lieve Pittige Ginger	10.4
Bloody Mary	9.8

alcoholvrije aperitieven

NoNa alcoholvrij Spritz 0.0% No Gin & Tonic Bright 'n Sunny	9.5
Sinaasappel & Grapefruit Spritz	9.5

 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		warm	
Pani puri filled with jackfruit, panang curry and coconut peanut crunch – 7.2	Rice paper spring roll with "tuna", pak choy, bean sprouts, takuan and rice noodles served with a teriyaki sauce – 8.8	Fried cauliflower teriyaki with a sesame and bean sprout salad and spicy cashews – 8.3	Surinam pom made from tayer–turnip with piccalilli sambal and sweet and sour cauliflower – 9.3
Artichoke with tarragon–mayonnaise – 9.5 <i>Ask our staff to clear away the choke once you've finished the leaves, so you can enjoy the heart</i>	 Italian vegetable terrine made with eggplant, bell peppers, green beans, red onion and sautéed corn, served in saffron cream, with chimichurri and herb salad – 8.8	Crispy gyoza with tonkatsu sauce on pickled cucumber – 8.8	Smoky chipotle kidney bean chili with roasted vegetables, dark chocolate, lime, pineapple, cilantro and tortilla chips – 9.8
		 Sous–vide–cooked bok choy in dashi broth with rice noodles and spicy peanut crunch – 7.8	

vegetarian

cold		warm	
 Spinosa buffalo mozzarella on a carpaccio of coeur de boeuf tomatoes, with balsamic vinegar, smoked tomatoes and homemade pesto – 12.5	Grilled asparagus in beurre noisette with toasted almonds and a poached egg – 9.7	 Patatas bravas with spicy aioli brava from Andalusia – 8	Ravioli filled with porcini mushrooms and truffle butter, served with parsley oil and spinach – 11.5
Crème brulée made from soft goatcheese with nut and beer bread and a compote made from lychee and raspberry – 9.5		Jalapeño burgers with cheddar and classic burger sauce on a brioche bun – 12.5	Flammkuchen with leeks, sambal mayonnaise, red onion, Gruyère cheese and fresh figs – 11.5
		Melanzane all'arrabbiata: oven–roasted eggplant with spicy arrabbiata sauce, topped with mozzarella and baked until golden – 9.3	

fish / meat

cold		warm	
Papadum with tuna tataki, wasabi mayonnaise, wakame, radish and edamame – 13.9	Prosciutto di parma with a truffle burrata cream, tangerine compote and roasted hazelnuts on an Italian pepper cracker – 10.5	Satay of chicken thighs with homemade Javanese peanut sauce and garlic popcorn – 15.5	Peking duck with hoisin, "pepper–djam" and a sesame cracker – 11.8
Haddock ceviche in raspberry–lime leche de tigre with red onion, chilli, and horseradish–parsley oil – 10.5	 Creuse oyster from the Dutch coast with classic mignonette dressing – 3.5 p.s. <i>On Sundays 1.– p.s.</i>	Caribbean style swordfish on crispy plantain chips with pico de gallo, pickled vegetables and peanut dressing – 14.5	Brisket with pommes pavé, anchoïade sauce, veal jus, and watercress – 13.5
Coarse pâté of roasted chicken thighs, port, and hazelnuts with a sauce of quince, granny smith apples and calvados – 9.8		 Bao buns with a chunky shrimp burger and a hot honey butter sauce – 12.1	Korean–style poussin with gochujang sauce – 13.5
		* 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	Tiramisu with savoiardi and vino santo – 8.5	Porn star martini panna cotta with Passoã and passion fruit foam – 9.5	Limoncello cheesecake with a date and hazelnut crust – 9.3
Burnt pavlova with miso caramel, mascarpone cream, pecan praline, and roasted grapes – 8.8	Mango sticky rice by Miew and Poeh vegan – 8.8	Tiny THT garden for two. Chocolate flowerpots filled with ducle de leche and edible soil – 13.5	Coffee and small sweets; Coffee of choice with a vanilla ricotta cannolo, nougat and a classic madeleine – 8.3
	Apple pie with frangipane and walnuts – 5.8 with whipped cream + 0.5		

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
Willem Royaal	9.8
Dark 'n stormy	10.3
Die Lieve Pittige Ginger	10.4
Bloody Mary	9.8

non–alcoholic aperitifs

NoNa mocktails Spritz 0.0% No Gin & Tonic Bright 'n Sunny	9.5
Sinaasappel & Grapefruit Spritz	9.5

 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

XNO TOLHUISTUIN