



Allergenen menu

pin only

vooraf

veganistisch

vegetarisch

vis / vlees

desserts

Christophe-desembrood met Tarragona-olijfolie & dukkah – 6.8 – g, n, p, se		Huisgemaakte nacho's met guacamole – 5.5 – g, k, pa, u, z	
koud		warm	
Pani Puri gevuld met jackfruit, panang curry en een kokos- pindacrunch – 7.2 g, k, pa, p, se, so, u	Rijstvelloempia gevuld met "tonijn", paksoi, taugé, takuan en mihoen geserveerd met <u>teriyakisaus*</u> – 8.8 *g, k, pa, se, so, u	Gefrituurde bloemkool in teriyaki met een sesam-taugésalade en pittige cashews – 8.3 – g, n, se, so, mo	Surinaamse pom van tayer-knol met piccalilly sambal en zoetzuur van bloemkool – 9.3 k, mo, pa, s, u, z
Artisjok met dragonmayonaise* – 9.5 *k – <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 – u, pa, k	Knapperige gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer – 8.8 g, k, s, se, so, u, z	Smoky chipotle chili van kidneybonen met geroosterde groenten, pure chocola, limoen, ananas, koriander en tortillachips – 9.8 – k, pa, u
koud		warm	
Spinosa buffelmozzarella op carpaccio van coeur de boeuf tomaat, met balsamico, rooktomaat en huisgemaakte pesto – 12.5 me, n, k	Gegrilde groene asperges in beurre noisette met amandelen en een gepocheerd ei – 9.7 – e, me, mo, n, zw	Patatas bravas met pittige aioli brava uit Andalusië – 8 – e, k, mo, pa	Ravioli van eekhoortjesbrood en witte truffelboter, met peterselieolie en bladspinazie – 12.8 – e, g, k, me
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		Jalapeñoburgers met cheddar en classic burgersaus op een <u>brioche broodje</u> – 12.5 e, *g, me, so, u, pa, mo	Flammkuchen met prei, sambalmayonaise, rode ui, gruyerekaas en verse vijgen – 11.5 – e, g, me, mo, so, u
koud		warm	
Papadum met tonijn tataki, wasabi mayonaise, wakame, radijs en edamame – 13.9 – v, e, mo, se, zw	Prosciutto di parma met een crème van truffelburrata, mandarijncompote en gebrande hazelnoot op een <u>Italiaanse pepercracker</u> – 10.5 *g, me, n, pa, v	Saté van kippendijen met huisgemaakte, Javaanse pindasaus en knoflook popcorn – 15.5 k, pa, se, so, z, p	Pekingeend met <u>hoisin, 'pepper-djam*</u> en een zwarte sesamcracker – 11.8 – *g, k, pa, sc, se, so, u, w, z
Ceviche van schelvis gemarineerd in leche de tigre met framboos, met rode ui, peper, framboos en mierikswortel-peterselieolie – 10.5 v, u, pa, zw	Zeeuwse creuse oester met klassieke mignonette-dressing – 3.5 p.s. w, zw, u <i>Op zondag 1.- p.s.</i>	Caribisch bereide zwaardvis op crispy bananenchips met pico de gallo, zoet-zure groenten en pindadressing – 14.5 k, p, pa, u, v, zw	Brisket met pommes pavé, anchoïade saus, jus de veau en waterkers – 13.5 – v, u, k, pa
Grove paté van geroosterde kippendij, port en hazelnoot, met een saus van kweepeer, granny smith en calvados – 9.8 – e, g, pa, k, me, n, zw		Bao buns met een grove gambaburger en een hot-honey-botersaus – 12.1 sc, mo, e, g, pa, k, u, se, s	Poussin Koreaanse stijl met gochujang saus – 13.5 – e, mo, pa, g, so
Affogato van huisgemaakt gianduja-ijs overgoten met espresso vegan – 5.5 n, so		Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en passievrucht – 9.5 – e, me, zw	Limoncello-cheesecake met een bodem van dadels en hazelnoot – 9.3 – me, n, zw
Burnt pavlova met miso-karamel, mascarponecrème, pecan-praliné en geroosterde druiven – 8.8 me, n, so, e, zw	Mango sticky rice van Miew en Poeh vegan – 8.8 – se	Tolhuistuintje voor twee personen; chocoladebloempotjes gevuld met dulce de leche en eetbare aarde – 13.5 g, me, n, so	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 vaak mogelijk.

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

Vraag de bediening voor advies.

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		warm	
Pani puri filled with jackfruit, panang curry and coconut peanut crunch – 7.2 – g, k, pa, p, se, so, u	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	Fried cauliflower teriyaki with a sesame and bean sprout salad spicy cashews – 8.3 – g, n, se, so, mo	Surinam pom made from tayer-turnip with piccalilli sambal and sweet and sour cauliflower – 9.3 k, mo, pa, s, u, z
Artichoke with tarragonmayonnaise* – 9.5 – *k <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 – u, pa, k	Crispy gyoza with tonkatsu sauce on pickled cucumber – 8.8 g, k, s, se, so, u, z	Smoky chipotle kidney bean chili with roasted vegetables, dark chocolate, lime, pineapple, cilantro and tortilla chips – 9.8 – k, pa, u

vegetarian

cold		warm	
Spinosa buffalo mozzarella on a carpaccio of coeur de boeuf tomatoes, with balsamic vinegar, smoked tomatoes and homemade pesto – 12.5 – me, n, k	Grilled asparagus in beurre noisette with toasted almonds and a poached egg – 9.7 – e, me, mo, n, zw	Patatas bravas with spicy aioli brava from Andalusia – 8 – e, k, mo, pa	Ravioli filled with porcini mushrooms and truffle butter, served with parsley oil and spinach – 11.5 – e, g, k, me
Crème brûlée made from soft goatcheese with <u>nut and beer bread</u> * and a compote made from lychee and raspberry – 9.5 – e, *g, me, *n, *zw		Jalapeño burgers with cheddar and classic burger sauce on a <u>brioche bun</u> – 12.5 – e, *g, me, so, u, pa, mo	Flammkuchen with leeks, sambal mayonnaise, red onion, Gruyère cheese and fresh figs – 11.5 e, g, me, mo, so, u

fish / meat

cold		warm	
Papadum with tuna tataki, wasabi mayonnaise, wakame, radish and edamame – 13.9 – v, e, mo, se, zw	Prosciutto di parma with a truffle burrata cream, tangerine compote and roasted hazelnuts on an <u>Italian pepper cracker</u> * – 10.5 – *g, me, n, pa, v	Satay of chicken thighs with homemade Javanese peanut sauce and garlic popcorn – 15.5 – k, pa, se, so, z, p	Peking duck with <u>hoisin</u> , “pepper-djam” * and a sesame cracker – 11.8 *g, k, pa, sc, se, so, u, w, z
Haddock ceviche in raspberry-lime leche de tigre, with red onion, chilli, and horseradish-parsley oil – 10.5 v, u, pa, zw	Creuse oyster from the Dutch coast with classic mignonette dressing – 3.5 p.s. w, zw, u <i>On Sundays 1.– p.s.</i>	Caribbean style swordfish on crispy plantain chips with pico de gallo, pickled vegetables and peanut dressingt – 14.5 k, p, pa, u, v, zw	Brisket with pommes pavé, anchoïade sauce, veal jus, and watercress – 13.5 – v, u, k, pa
Coarse pâté of roasted chicken thighs, port, and hazelnuts with a sauce of quince, granny smith apples and calvados – 9.8 – e, g, pa, k, me, n, zw		Bao buns with a chunky shrimp burger and a hot honey butter sauce – 12.1 sc, mo, e, g, pa, k, u, se, s	Korean-style poussin with gochujang sauce – 13.5 – e, mo, pa, g, so

desserts

Homemade Italian gianduja affogato with espresso vegan – 5.5 n, so	Tiramisu with savoiard and Vin Santo – 8.5 – e, g, me, z, zw	Porn star martini panna cotta with Passoã and passion fruit foam – 9.5 e, me, zw	Limoncello cheesecake with a date and hazelnut crust – 9.3 e, me, n, zw
Burnt pavlova with miso caramel, mascarpone cream, pecan praline, and roasted grapes – 8.8 me, n, so, e, zw	Mango sticky rice by Miew and Poeh vegan – 8.8 – se	Tiny THT garden for two. Chocolate flowerpots filled with dulce de leche and edible soil – 13.5 – g, me, n, so	Coffee and small sweets; Coffee of choice with a vanilla ricotta cannolo, nougat and a classic madeleine – 8.3 – e, g, me, p, n
	Apple pie with frangipane and walnuts – 5.8 with whipped cream + 0.5 g, n, e, me		

- 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.
Dishes can often be modified to accommodate your allergies.

We can also accomodate other allergies.

Please consult the waiting staff for advice.

