



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 een kruidensla – 8.8	Knapperige gyoza met tonkatsusaus op ingelegde oosterse komkommer – 8.8	Smoky chipotle chili van kidneybonen met geroosterde groenten, pure chocola, 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, rook-tomaat 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	Vlees noch vis flammkuchen met "kip", cranberry's, crème fraîche, gruyere en mosterdmayonaise – 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 ketjapsaus geserveerd met een Thaise mango-mihoensalade – 15.5	Pekingend met hoisin, 'pepperdjam' en een zwarte sesamcracker – 11.8
Ceviche van schelvis gemarineerd in leche de tigre met framboos, met rode ui, peper, framboos en mierikswortel-peterselieolie – 10.5	 Zeeuwse creuse oester met schuim van passievrucht – 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's met een grove gambaburger en een hot-honey-botersaus – 12.1	Poussin piri piri met citroenmayonaise – 13.5

*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	Tiramisu met savoiardi en Vin Santo – 8.5	Pornstar Martini panna cotta met een schuim van Passoa en passievrucht – 9.5	Mango sticky rice van Miew en Poeh vegan – 8.8
Burnt pavlova met miso-karamel, mascarponecrème, pecan-praliné en geroosterde druiven – 8.8	Limoncello-cheesecake met een bodem van dadels en hazelnoot – 9.3	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

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 Spritz 0.0% No Gin & Tonic Bright 'n Sunny	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 cauliflour – 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 a 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, 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 “chicken”, cranberry, crème fraîche, Gruyère and mustard mayonnaise – 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 ketjap sauce and a mango and rice noodle salad – 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 passion fruit foam – 3.5 p.s.	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	<i>On Sundays 1.– p.s.</i>	 Baos with a chunky shrimp burger and a hot honey butter sauce – 12.1	Piri piri poussin with lemon mayonnaise – 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	Mango sticky rice by Miew and Poeh vegan – 8.8
Burnt pavlova with miso caramel, mascarpone cream, pecan praline, and roasted grapes – 8.8	Limoncello cheesecake with a date and hazelnut crust – 9.3	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

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 Spritz 0.0% No Gin & Tonic Bright 'n Sunny	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

