
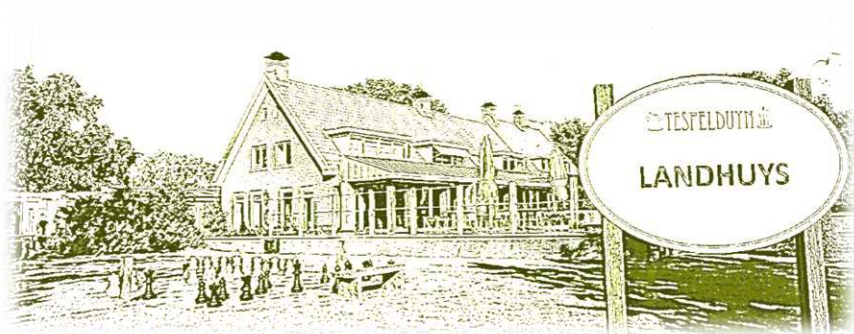


## Welkom op Tespelduyn

Onze chef-kok en zijn brigade werken met duurzame producten, waarbij de beschikbaarheid in het seizoen gerespecteerd wordt. Wij koken met verse ingrediënten van de leveranciers waar we trots op zijn. Daarnaast gebruiken we verse producten uit buurmans eigen kas, geteeld met pure liefde en aandacht.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Vegetarische gerechten worden aangeduid met een 



### CHEF'S SURPRISE MENU

Laat uzelf verrassen door de chef of vraag onze medewerkers naar de gerechten.

3-gangen voor · hoofd · dessert 47.5

4-gangen voor · tussen · hoofd · dessert 54.5

5-gangen voor · tussen · hoofd · kaasplateau · dessert 64.5

Uiteraard adviseren wij u graag over een bijpassend wijnnarrangement.

## #OntdekTespelduyn

Het best bewaarde geheim van de Bollenstreek




— LANDGOED & GOLFBAAN —

## VOORGERECHTEN

### VOORAF

<b>Plukbrood Tespelduyn</b> kruidenboter · aioli	7.9
<b>Stokbrood</b> kruidenboter	5.3
<b>Pata Negra</b> 70 gr. · pomodori-salsa · bruschetta	14.5

### VOORGERECHTEN

<b>Carrousel Tespelduyn (vanaf 2 personen)</b> zalm · carpaccio · yakitori · taco steak tartaar · gyoza · soep van de chef · stokbrood · aioli	18.5
<b>Carpaccio Tespelduyn</b> ossenhaas · Parmezaanse kaas · zongedroogde tomaten · rucola · truffeldressing	14.5
<b>Taco's met Aziatische steak tartaar</b> hoisinmayonaise · augurk · kappertjes	12.5
<b>Zeebaars</b> aardappelmousseline · spinazie · beurre blanc	15.5
<b>Bientartaar</b>  groene appel · dillecrème	13.5

### SOEPEN

<b>Pompoensoep</b> zure room	8.5
<b>Soep van de chef</b>	8.5

# #OntdekTespelduyn

Het best bewaarde geheim van de Bollenstreek

## HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites.

**Kabeljauw** 27.5  
dagverse groente · saffraan beurre blanc

**Diamanthaas** 27.5  
aardappelmousseline · spek · champignons · ui · truffeljus


**Spies van kippendijsaté** 19.5  
zoetzuur van komkommer · kroepoek · gebakken uitjes · satésaus

**Parelhoen** 25.5  
seizoensgroenten · sesam-misosaus

**Steak tartaar** 24.5  
180 gr. · kaantjes · Old Amsterdam · 64 graden eidooier · truffelmayonaise

**Clare Valley runderhamburger** 19.5  
180 gr. · brioche · bacon · Oude Reypenaer · augurk · mosterdmayonaise

**Bietenburger**  22.5  
brioche · avocado · dillemayonaise

**Pasta arrabiata**  22.5  
rigatoni pasta · Parmezaanse kaas · rucola · pittige tomatensaus

## SPECIALS

**Catch of the day** 28.5  
steeds wisselend · dagvers

**The Meat Special** 28.5  
het mooiste dagverse aanbod van de meesterslager

## SUPPLEMENTEN (niet los te bestellen)

**Frisse salade**  4.5

**Truffelfrites met Parmezaanse kaas**  7

# #OntdekTespelduyn

Het best bewaarde geheim van de Bollenstreek

## DESSERTS

<b>Grand dessert (vanaf 2 personen)</b> proeverij van de lekkerste nagerechten	12.5
<b>Kaasplateau</b> 4 soorten internationale kazen · amandel-vijgenbrood · vijgenjam	12.5
<b>Snicker 2.0</b> vanille-ijs · gesuikerde pinda's · karamelschuim · chocolade	9.5
<b>Dame Blanche</b> vanille-ijs · chocoladesaus · slagroom	9.5
<b>Dame Blanche met advocaat</b> vanille-ijs · chocoladesaus · slagroom · advocaat	11
<b>Dessert van de chef</b>	9.5

## LIQUID DESSERTS

<b>Espresso Martini</b> vodka · espresso · Kahlúa	12.5
<b>Pornstar Martini</b> vanille vodka · Passoa · passievrucht	12.5
<b>Irish coffee</b> Jameson	9.5
<b>Spanish coffee</b> Tia Maria	9.5
<b>Italian coffee</b> Disaronno	9.5
<b>French coffee</b> Grand Marnier	9.5
<b>Kiss of Fire</b> Cointreau · Tia Maria	9.5

**#OntdekTespelduyn**

Het best bewaarde geheim van de Bollenstreek

## LUNCH

Het is in de regel mogelijk om dinergerechten tijdens de lunch te genieten. Op maandagen (m.u.v. feestdagen) is dit niet mogelijk.

De gerechten van onze lunchkaart zijn te bestellen tot 16.30 uur.

<b>Shared Lunch Platter (per 2 personen)</b>	<b>39.5</b>
soep van de chef · oerbrood carpaccio met truffelmayonaise · oerbrood ambachtelijke tonijnsalade met sambalmayonaise · oerbrood bourgondische 100% rundvleeskroketten · mosterd	
<b>Clubsandwich Tespelduyn</b>	<b>15.5</b>
focaccia · gerookte kip · gebakken ei · oude kaas · truffelmayonaise · frites	
<b>Uitsmijter</b>	<b>10.5</b>
keuze uit: ham · kaas · spek · wit of bruin oerbrood	
<b>Uitsmijter rosbief</b>	<b>13</b>
keuze uit: kaas · spek · wit of bruin oerbrood	
<b>Pantosti Tespelduyn</b>	<b>8</b>
beenham · kaas · pesto · zongedroogde tomaten	
<b>Pantosti</b>	<b>6.5</b>
beenham · kaas	
<b>Loempia Tespelduyn</b>	<b>9.5</b>
loempiasaus	
<b>Lunch Duo</b>	<b>19</b>
dagelijks wisselend · soep & oerbrood van de chef	

## KINDERMENU

<b>Kroket, frikandel of crunchy chicken</b>	<b>8</b>
frites · appelmoes	
<b>Kinder-ijsbeker</b>	<b>4.9</b>
vanille-ijs · slagroom	

Wist je dat op 500 meter lopen het Uitkijkpunt Tespelduyn een adembenemend uitzicht biedt?

Geniet vandaag nog op 14 meter hoogte van uitzichten op Amsterdam en Den Haag!



## #OntdekTespelduyn

Het best bewaarde geheim van de Bollenstreek

## LUNCH

### OERBROOD

Naar traditioneel recept van de ambachtelijke bakker met keuze tussen bruin en wit.

**Twee bourgondische 100 % rundvlees kroketten** 11.5  
mosterd

**Carpaccio** 11.5  
ossenhaas · Parmezaanse kaas · zongedroogde tomaten ·  
rucola · truffelmayonaise

**Pittige kip** 12.5  
roerbakgroenten · gebakken ui · wasabimayonaise

**Tonijnsalade** 12.5  
tonijnsalade · rucola · sambalmayonaise

**Gerookte zalm** 15.5  
avocado · kappertjes · spicy yuzumayonaise

**Smashed avocado** (kan ook vegetarisch) 13.5  
krokante kip · chilimayonaise

**Peking duck** 13.5  
komkommer · tomaat · bosui · hoisinmayonaise

**Geitenkaas**  13.5  
honing · pecannoten · avocado

**Oerbrood van de chef** 11.5  
regelmatig wisselend en steeds verrassend

### MAALTIJDSALADES

**Geitenkaas**  18.5  
komkommer · pecannoten · avocado · honing

**Peking duck** 19.5  
tomaat · komkommer · focaccia · hoisinmayonaise