

FORTUYN KIEST VOOR DUURZAAM ETEN

Fortuyn oogt niet alleen groen, maar wil vooral groen, duurzaam en verantwoord bereide gerechten presenteren. De koeien hebben een mooi leven gehad, de vis is van prachtige kwaliteit en wordt duurzaam gevangen. Om deze duurzame producten te bereiden hebben wij gekozen voor de houtskooloven van Jospser. De bereiding onder extreem hoge temperaturen garandeert dat de smaak niet alleen behouden blijft, maar enorm wordt versterkt.

FOR TUYN

DAGKAART
NEDERLANDS

ZOETE STARTERS (VANAF 10U)

Bonbon (per stuk)	1,60
Handgemaakte bonbons van Chocolaterie Van Dam	
Appelgebak Fortuyn	3,75
Het bekende huisgemaakte fijne puntje appelgebak (met slagroom +€0,85)	
Wisselend gebak	3,75
Wisselend gebak van Patisserie Van de Zoete uit Heemstede	
Roomboter croissant	3,75
Roomboter croissant met aardbeien confiture	
Biologische yoghurt	5,75
Biologische yoghurt met glutenvrije granola (met vers fruit van het seizoen +€2,20)	

ONTBIJT / VROEGE LUNCH (VANAF 10U)

Geserveerd met wit of volkoren brood.
Extra snee brood; supplement €1,00

Broodje kaas	6,70
Oude Noord Hollandse B.O.B. kaas met kruidensla, gepofte cherry tomaat en balsamicstroop	
Broodje carpaccio	9,75
Huisgerookte runder ribeye, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffel-basilicum vinaigrette	
Omelet ham/kaas	7,70
Scharrelei omelet B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken, tomaat en peterselie	
Omelet huisgerookte zalm	8,70
Scharrelei omelet met huisgerookte zalm, rode ui, bieslook crème fraîche	
Gemarineerde runderpastrami	11,25
Runderpastrami met huisgemaakte 'huzarensalade' en Amsterdams zuur	
Tosti Fortuyn	5,60
Tosti met B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken en Fortuyn dip	
Croquette monsieur	7,20
Tosti met salpicon van zongedroogde tomaat, paddenstoel met venkelmayonaise	
Tosti Tuna Melt	6,60
Tosti met huisgemaakte tonijnsalade, oude Noord Hollandse B.O.B. kaas en Fortuyn dip	
Krokette	8,70
Twee krokette van De Groot Edelgebak met Zaanse mosterd * verkrijgbaar vanaf 12 uur	

SALADES (VANAF 12U)

Geserveerd met wit of volkoren brood.
Extra snee brood; supplement €1,00

Runderpastrami	13,75 / 19,00
Oosters gemarineerde runderpastrami, taugé, paddenstoelen, cashewnoten, paprika, pappadum en tamarinde dressing	
Carpaccio	12,25 / 17,50
Mesclun salade met dungseden, huisgerookte Hereford runder rib-eye, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffel-basilicum vinaigrette	
Salade Niçoise	14,75 / 20,00
Salade met duurzaam gevangen tonijnfilet, dressing van olijven, haricots verts, La Ratte aardappel, rode ui, ansjovis	
Salade geitenkaas	13,25 / 18,75
salade met gemarineerde geitenkaas, pompoen, hazelnot, groene asperges en bloedsinaasappel vinaigrette	

— WIJ SERVEREN DIT — BROOD



VOLKOREN

Brood om op te kauwen.
Dit smakelijke volkoren desembrood heeft een heerlijke knapperige korst en is in combinatie met het lijn en sesamzaad zeer mooi van smaak.

Bevat geen synthetische conserveringsmiddelen of broodverbeteraars

LANDBROOD

Een 100% zuiver brood op basis van desem en 1% gist. Bereid volgens "Tradition Française". Doordat het brood gebakken is op een steenvloer, ontwikkeld het brood een knapperige korst met een heerlijke kauwstructuur.

Bevat geen synthetische conserveringsmiddelen of broodverbeteraars

SOEPEN (VANAF 12U)

Geserveerd met wit of volkoren brood.
Extra snee brood; supplement €1,00

Pomodori-soep Fortuyn	6,60
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Jospser oven met basilicum olie	
Dagverse soep	6,60
Wisselend met het marktaanbod en seizoen, vraag de bediening naar de soep van vandaag	

WIST U DAT...

...wij ook een 'Achtertuyn' hebben?
Met dezelfde sfeer van Fortuyn, kun je nu heerlijk genieten van onze producten, maar dan vanuit een besloten ruimte; de Achtertuyn.

Ideaal en zeer geschikt voor allerlei activiteiten zoals vergaderingen (mogelijkheid om gebruik te maken van onze beamer+scherm), trainingen, recepties, borrels of besloten lunch/diner.

De ruimte is te huur inclusief Green Egg BBQ (met of zonder kok) en beschikt over een eigen biertap.

Voor meer informatie, zie Achtertuyn.nl

ACHTER
TUYN

VOOR BIJ DE BORREL (VANAF 12U)

Brood Fortuyn	5,60
Wit en volkoren brood met heerlijke Fortuyn dip	
Visplateau	13,50
Huisgerookte zalm met bieslook crème fraîche, tonijnsalade, kataifi gamba met brood	
Kaasplateau	13,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Charcuterie plateau	13,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Mosselen	11,25
Mosselen uit de Jospser op Thaise wijze	
Kaastengels	6,60
Kaastengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus	
Falafel	7,10
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
Tatsuta	7,10
Crunchy chicken (6 stuks) met huisgemaakte teriyaki saus	
Bitterballen	7,10
Draadjesvlees bitterballen (6 stuks), van "De Groot Edelgebak" met Zaanse mosterd	
Bittergarnituur / Medium	10,00
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; twee van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Bittergarnituur / Large	18,50
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; vier van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Plateau Fortuyn	20,50
Variatie van onze koude plateau's samengesteld door de keuken, met noten- / rozijnenbrood	
Frites	4,60
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	

Allergisch?

Vraag gerust ons personeel om advies

LUNCH - BEREID IN DE JOSPSE HOUTSKOOL OVEN (VANAF 12U)

Club Sandwich Boerderijkip	12,20
Club Sandwich van langzaam gegaarde boerderijkip, bacon, paddenstoelen, hummus van gerookte paprika en harissa peper (op wit of volkoren brood)	
Pittige Pulled Chicken	12,70
Brioche punt met huisgemaakte pulled chicken uit de Jospser oven met frisse kruidensla	
"Roasted porkchops"	21,50
Gegrilde en gemarineerde varkenskotelet (250 gram) met Argentijnse salsa	



Onze hamburgers worden volgens eigen recept vervaardigd en medium bereid van eerlijk, sappig rundergehakt van Groninger weiderund en kunnen zowel 'single als 'double' geserveerd worden

Fortuyn Burger	12,75 / 18,50
Runder hamburger (180 gram) met gebakken uiringen, sla, komkommer en Jack Daniels BBQ saus op een brioche bol	
Blue Cheese Burger	14,25 / 20,00
Runder hamburger (180 gram) met Oudwijker Lazuli, komkommer en rode ui Port compote op een brioche bol	
Huisgemaakte Kalfsburger	14,75 / 20,50
Burger van kalfsgehakt (200 gram) Chimichurri mayonaise, komkommer en Parmaham op een brioche bol	
Vega Burger	13,75
Hamburger van kikkererwten met ingelegde aubergine, hummus en yoghurt/knoflookdip, op een brioche bol	

VOOR BIJ DE BORREL (VANAF 17U)

Brood Fortuyn	5,60
Wit en volkoren brood met heerlijke Fortuyn dip	
Visplateau	13,50
Huisgerookte zalm met bieslook crème fraîche, tonijnsalade, kataifi gamba met brood	
Kaasplateau	13,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Charcuterie plateau	13,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Mosselen	11,25
Mosselen uit de Josper op Thaise wijze	
Kaasstengels	6,60
Kaasstengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus	
Falafel	7,10
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
Tatsuta	7,10
Crunchy chicken (6 stuks) met huisgemaakte teriyaki saus	
Bitterballen	7,10
Draadjesvlees bitterballen (6 stuks), van "De Groot Edelgebak" met Zaanse mosterd	
Bittergarnituur / Medium	10,00
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; twee van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Bittergarnituur / Large	18,50
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; vier van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Plateau Fortuyn	20,50
Variatie van onze koude plateau's samengesteld door de keuken, met noten- / rozijnenbrood	
Frites	4,60
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	

SALADES (VANAF 17U)

De salades worden geserveerd met brood en kunnen ook als hoofdgerecht besteld worden; supplement €5,00

Runderpastrami	13,75 / 19,00
Oosters gemarineerde runderpastrami, taugé, paddenstoelen, cashewnoten, paprika, pappadum en tamarinde dressing	
Carpaccio	12,25 / 17,50
Mesclun salade met dungseden, huisgerookte Hereford runder rib-eye, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffel-basilicum vinaigrette	
Salade Niçoise	14,75 / 20,00
Salade met duurzaam gevangen tonijnfilet, dressing van olijven, haricots verts, La Ratte aardappel, rode ui, ansjovis	
Salade geitenkaas	13,25 / 18,75
salade met gemarineerde geitenkaas, pompoen, hazelnoot, groene asperges en bloedsinaasappelvinaigrette	

KINDERGERECHTEN (VANAF 17U)

Speciaal voor onze jonge gasten tot 12 jaar

American pancakes	6,70
Met stroop en poedersuiker	
Kroket	9,25
Kroket van 'De Groot Edelgebak' met salade, frites, ketchup en huisgemaakte mayonaise	
Hamburger	14,25
Runder hamburger (180 gram) op een brioche bol, met salade, frites, ketchup en huisgemaakte mayonaise	
Kibbeling	13,25
Kibbeling met frites, huisgemaakte mayonaise en sla	

Allergisch?

Vraag gerust ons personeel om advies



MENU FORTUYN (VANAF 17U)

Uitsluitend per tafel

Driegangen Chefsmenu Fortuyn	36,50
Driegangen verrassingsmenu samengesteld door onze chef	
Bijpassend wijnnarrangement	15,00

VOORGERECHTEN (VANAF 17U)

Soep wordt geserveerd met wit of volkoren brood. Extra snee brood; supplement €1,00	
Pomodori-soep Fortuyn	6,60
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Josper oven met basilicum olie	
Dagverse soep	6,60
Wisselend met het marktaanbod en seizoenen, vraag de bediening naar de soep van vandaag	
Vegan coeur du boeuf	11,75
Coeur du boeuf tomaat, doperwtjes, crème van zoete aardappel, spinazie, gegrilde groene asperges en oerpeen	
Steak tartaar	13,50
Tartaar van runderbavette met gefrituurde kappertjes, basilicum mayonaise, crouton en krokante eidooier	
Niçoise	14,75
Duurzaam gevangen tonijn tatak, haricots verts, olijf, rode ui, ansjovis en La Ratte aardappel	
Runderpastrami	13,75
Gemarineerde runderpastrami met "huzarensalade" en een schuim van Amsterdams zuur	
Carpaccio	9,75
Huisgerookte runder rib-eye van het Hereford rund, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffel-basilicum vinaigrette	

WAT IS EEN JOSPER OVEN?

Dat is een authentieke Spaanse houtskool oven. Het betreft een elegante combinatie tussen grill en oven in één apparaat en werkt voor 100% op houtskool. Met de Josper ga je weer terug naar de basis: eeuwenoude kooktechniek van bakken en braden boven open vuur. Hierdoor krijg je een prachtige mooie BBQ smaak aan vlees en vis.

DE HEREFORD KOE

Deze koeien staan dicht bij de natuur en worden daarom op een natuurlijke manier gehouden. Ze grazen op voedselrijke grond en in de winter krijgen ze smakelijk kruidig hooi bijgevoerd. De kalfjes zogen tot 8 maanden bij hun moeder. Deze natuurlijke en duurzame benadering proef je! Dit vlees is goed voor het milieu, dierenwelzijn en landschap.



Vraag tevens naar ons aparte menukaartje met dagelijkse specialiteiten

HOOFDGERECHTEN - BEREID IN DE JOSPER HOUTSKOOL OVEN (VANAF 17U)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en een gepofte aubergine

Runderstoof	25,75
Gestoofte rundersucade met eigen jus, krokant buikspek, gekonfijte rode ui, appelcompote en wortelchips	
Tomahawk	69,50
Gegrilde runder Tomahawk (950 gram) met beurre Café de Paris (voldoende voor 2 personen)	
Paella	47,00
Paella voor 2 personen; met kippendij, chorizo, mosselen, olijven, gamba's, roodbaarsfilet en saffraanrijst	
Roodbaarsfilet	23,50
Gegrilde roodbaarsfilet met kruidige Alkmaarse parelgort en beurre blanc van dragon	
Ravioli	22,00
Ravioli gevuld met knolselderij en Gorgonzola, verse peer, gerookte amandelen en schuim van truffel en Parmezaanse kaas	
Bavette	23,50
Gegrilde runderbavette (250 gram) met crème van zoete aardappel en jus van morilles	
Ossobuco	25,50
Gestoofte kalfschenkel (250 gram) in tomatensaus met verse papardelle en groenten	

Vraag tevens naar ons aparte menukaartje met dagelijkse specialiteiten

SUPPLEMENT (VANAF 17U)

Huisgemaakte frites	4,60
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	
Groenten uit de Josper	4,60
Warme groenten van de markt uit de Josper oven	

Onze hamburgers worden volgens eigen recept vervaardigd en medium bereid van eerlijk, sappig rundergehakt van Groninger weiderund en kunnen zowel 'single als 'double' geserveerd worden

Fortuyn Burger	12,75 / 18,50
Runder hamburger (180 gram) met gebakken uiringen, sla, komkommer en Jack Daniels BBQ saus op een brioche bol	
Blue Cheese Burger	14,25 / 20,00
Runder hamburger (180 gram) met Oudwijker Lazuli, komkommer en rode ui Port compote op een brioche bol	
Huisgemaakte Kalfsburger	14,75 / 20,50
Burger van kalfsgehakt (200 gram) Chimichurri mayonaise, komkommer en Parmaham op een brioche bol	
Vega Burger	13,75
Hamburger van kikkererwten met ingelegde aubergine, hummus en yoghurt/knoflookdip, op een brioche bol	

NAGERECHTEN (VANAF 17U)

Bonbon	1,60
Huisgemaakte bonbon van Chocolaterie Van Dam	
Scroppino	7,25
Citroen sorbetijs, vodka en Prosecco	
Karamel, hazelnoot en chocolade	8,75
Verschillende structuren van karamel, hazelnoot en chocolade	
Limon, passievrucht en mandarijn	8,75
Parfait van Limoncello, huisgemaakte bon bon van passievrucht en mango met structuren van mandarijn	
Dessert du chef	8,75
Variatie van zoete specialiteiten uit eigen patisserie, prijs p.p. (vanaf 2 personen)	

FORTUYN CHOOSES SUSTAINABLE PRODUCE FOR ITS MENU

Where possible Fortuyn aims to prepare and serve sustainable, eco-friendly and responsible dishes. Our beef comes from cows that have enjoyed a good life and our fish is sustainably caught and of high quality.

We prepare all of our food in the Jospier oven. The Jospier oven is charcoal stoked and cooks at extremely high temperatures. Ensuring that the pure taste of our dishes is not only maintained but also enhanced.

**FOR
TUYN**
DAY MENU
ENGLISH

SWEET START TO THE DAY (FROM 10AM)

Bonbon	1,60
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede	
Traditional Dutch apple cake	3,75
Homemade Fortuyn apple cake (<i>whipped cream €0,85 extra</i>)	
Homemade cake	3,75
Homemade cake from "Van de Zoete" Heemstede (ask staff for details)	
All butter croissant	3,75
All butter croissant with strawberry jam	
Organic yoghurt	5,75
Organic yoghurt with gluten free granola (<i>seasonal fruits optional for €2,20 extra</i>)	

BREAKFAST OR EARLY LUNCH (FROM 10AM)

Served on white or wholemeal bread.
Would you like an extra slice?
Please ask staff (extra €1,00)

Cheese	6,70
Traditional regional cheese with herby lettuce, roasted cherry tomatoes and balsamic syrup	
Carpaccio	9,75
Home cured beef carpaccio, mixed seeds, parmesan cheese and truffle-basil vinaigrette	
Omelette with ham and cheese	7,70
Made with free range eggs, regional cheese, Livar ham, tomato and parsley	
Omelette with home smoked salmon	8,70
Made with free range eggs, home smoked salmon, red onion and chive crème fraiche	
Marinated pastrami	11,25
Beef pastrami with homemade potato salad and baby pickled onions	
Fortuyn Toasty	5,60
Toasted sandwich with regional cheese, Livar ham and Fortuyn dip on the side	
Croquette monsieur	7,20
Toasted sandwich with sundried tomato salpicon and mushrooms with fennel mayonnaise	
Tuna Melt Toasty	6,60
Toasted sandwich with homemade tuna mayonnaise, regional cheese and served with Fortuyn dip	
Croquettes from De Groot Edelgebak	8,70
Made to a traditional recipe and filled with juicy beef and served with Zaanse mustard * <i>served from 12PM</i>	

SALADS (FROM 12PM)

Pastrami Salad	13,75 / 19,00
Eastern style marinated pastrami, tauge, mushrooms, cashews, paprika, poppadum and tamarind dressing	
Carpaccio salad	12,25 / 17,50
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle-basil vinaigrette	
Salad Niçoise	14,75 / 20,00
Sustainably caught tuna fillet, olive dressing, green beans, La Ratte potatoes, red onions and anchovies	
Goat's cheese salad	13,25 / 18,75
Marinated goat's cheese, pumpkin, hazelnuts, green asparagus and blood orange vinaigrette	

WE SERVE THIS BREAD



WHOLEMEAL

Bread to chew.
This tasty whole-grain sourdough bread has a delicious crunchy crust and is very attractive in combination with the line and sesame seeds.

Our bread is free of synthetic preservatives or enhancers

ARTISAN

100% pure artisan bread, 99% sourdough and 1% yeast. The bread is prepared using "Tradition Francaise". Our artisan bread is baked in a stone floor oven giving it a crunchy crust and a dense structure.

Our bread is free of synthetic preservatives or enhancers

SOUP (FROM 12PM)

Served with white or wholemeal bread. Would you like an extra slice? Please ask staff (extra €1,00)

Pomodori soup Fortuyn style	6,60
Pomodori soup made with freshly roasted pomodori tomatoes out of the Jospier oven and basil oil	
Soup of the day	6,60
Ask staff for details	

DID YOU KNOW..?

We also have a beautiful garden room known as the Achtertuyt where you can enjoy our relaxed, friendly atmosphere and good food. The space is ideal for private parties, meetings (projector and screen available for use), courses, receptions and any number of other functions. Our Green Egg BBQ can also be rented with or without chef alongside the garden room. There is also the option to make use of the Achtertuyt beer tap.
How much fun can be had in one space?!
For more information please visit achtertuyt.nl

ACHTER
TUYN

NIBBLES AND SNACKS (FROM 12PM)

Bread Fortuyn	5,60
Chunky slices of white and wholemeal bread served with our much-loved Fortuyn Dip	
Fish plateau	13,50
Home smoked salmon with chive crème fraiche, tuna mayonnaise and kataifi prawns served with chunky bread	
Cheese Board	13,50
Choose 3 cheeses from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
Charcuterie Board	13,50
Choose 3 specialist meats from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
Mussels	11,25
Thai style mussels from the Jospier oven	
Deep fried cheese	6,60
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chili sauce (6 pieces)	
Falafel	7,10
Vegetarian Chickpea balls served with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
Tatsuta	7,10
Tatsuta crunchy chicken with teriyaki sauce (6 pieces)	
Bitterballen (a Dutch delicacy!)	7,10
From De Groot Edelgebak served with Zaanse mustard (6 pieces)	
Mixed nibbles medium	10,00
2 cheese sticks, 2 bitterballen, 2 tatsuta chicken, 2 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Mixed nibbles large	18,50
4 cheese sticks, 4 bitterballen, 4 tatsuta chicken, 4 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Plateau Fortuyn	20,50
A selection of our fish, cheese and charcuterie carefully chosen for you by our kitchen and served with artisan bread and walnut and raisin bread (sufficient for 2 persons)	
Fries	4,60
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	

Allergy?

Ask our staff for advice.

LUNCH - PREPARED IN THE CHARCOAL STOKED JOSPIER OVEN (FROM 12PM)

Chicken Club Sandwich	12,20
Filled with slow cooked farm chicken, bacon, mushrooms and smoked pepper and harissa hummus (served on white or wholemeal bread)	
Spicy Pulled Chicken	12,70
From the Jospier oven served with fresh herby leaves	
Roasted Pork Chops	21,50
Grilled and marinated pork chops (250gr) with Argentinian salsa	

Our juicy burgers are prepared to our own recipe using beef from free range cattle from Groningen. All of our burgers are served medium as a single or double burger.

Fortuyn Burger	12,75 / 18,50
Beef burger (180gr) with fried onions, lettuce, cucumber, and Jack Daniels barbecue sauce on a brioche bun	
Blue Cheese Burger	14,25 / 20,00
Beef burger (180gr) with Oudewijker Lazuli blue cheese, cucumber and red onion Port compote on a brioche bun	
Homemade Veal Burger	14,75 / 20,50
Minced veal burger (200gr), chimichurri mayonnaise, cucumber, and Parma ham served on a brioche bun	
Vegetarian Burger	13,75
Chickpea burger with aubergine, hummus and garlic yoghurt dip served on a brioche bun	



NIBBLES AND SNACKS (FROM 5PM)

Bread Fortuyn	5,60
Chunky slices of white and wholemeal bread served with our much-loved Fortuyn Dip	
Fish plateau	13,50
Home smoked salmon with chive crème fraîche, tuna mayonnaise and kataifi prawns served with chunky bread	
Cheese Board	13,50
Choose 3 cheeses from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
Charcuterie Board	13,50
Choose 3 specialist meats from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
Mussels	11,25
Thai style mussels from the Jospser oven	
Deep fried cheese	6,60
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chili sauce (6 pieces)	
Falafel	7,10
Vegetarian Chickpea balls served with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
Tatsuta	7,10
Tatsuta crunchy chicken with teriyaki sauce (6 pieces)	
Bitterballen (a Dutch delicacy!)	7,10
From De Groot Edelgebak served with Zaanse mustard (6 pieces)	
Mixed nibbles medium	10,00
2 cheese sticks, 2 bitterballen, 2 tatsuta chicken, 2 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Mixed nibbles large	18,50
4 cheese sticks, 4 bitterballen, 4 tatsuta chicken, 4 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Plateau Fortuyn	20,50
A selection of our fish, cheese and charcuterie carefully chosen for you by our kitchen and served with artisan bread and walnut and raisin bread (sufficient for 2 persons)	
Fries	4,60
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	

SALADS (FROM 5PM)

Served with bread
All salads are available as a main course for a €5,00 supplement

Pastrami Salad	13,75 / 19,00
Eastern style marinated pastrami, tauge, mushrooms, cashews, paprika, poppadum and tamarind dressing	
Carpaccio salad	12,25 / 17,50
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle-basil vinaigrette	
Salad Niçoise	14,75 / 20,00
Sustainably caught tuna fillet, olive dressing, green beans, La Ratte potatoes, red onions and anchovies	
Goat's cheese salad	13,25 / 18,75
Marinated goat's cheese, pumpkin, hazelnuts, green asparagus and blood orange vinaigrette	

CHILDREN'S MENU (FROM 17PM)

For our younger guests up to 12 years

Crêpes	6,70
American pancakes with syrup and icing sugar	
Croquette	9,25
Beef croquette from 'De Groot Edelgebak', served with hand cut fries, mayo, ketchup and salad	
Kids burger	14,25
100% beef burger in a brioche bun served with hand cut fries, mayo, ketchup and salad	
Kibbeling	13,25
Battered fish pieces, hand cut fries, lettuce and mayo	

MENU FORTUYN (FROM 5PM)

Fortuyn Menu	36,50
3 course dinner selected and prepared by the chef	
Wine pairing supplement	15,00

STARTERS (FROM 5PM)

Soup is served with white or wholemeal bread Extra piece of bread for a €1,00 supplement	
Pomodori soup Fortuyn style	6,60
Pomodori soup made with freshly roasted pomodori tomatoes out of the Jospser oven and basil oil	
Soup of the day	6,60
Ask staff for details	
Vegan Beef Tomato	11,75
Beef tomato, peas, sweet potato cream, spinach, grilled green asparagus and rainbow carrots	
Steak tartar	13,50
With deep fried capers, basil mayonnaise, croutons and a crunchy egg yolk	
Niçoise	14,75
Tuna tatak (sustainably caught), green beans, olive, red onion, anchovy and La Ratte potatoes	
Pastrami	13,75
Marinated pastrami with potato salad and gherkin foam	
Carpaccio	9,75
Home cured beef carpaccio, mixed seeds, parmesan cheese and truffle-basil vinaigrette	

WHAT IS A JOSPER OVEN?

The Jospser oven is a Spanish charcoal oven. It is an elegant combination of grill and oven in one unit and works on 100% charcoal.

The Jospser goes back to basics: the ancient cooking technique of baking and roasting over an open fire. This gives a wonderful barbecue flavour to meat and fish alike.

THE HEREFORD COW

The Hereford Cow lead a stress free life. They live and graze outside all year round and seek shelter only when it suits them. In the winter months their diet is enriched with healthy and unique hay sort. The calves drink for 8 months by their mother and all of this is evident in the exquisite taste of the meat.

Hereford meat is eco-friendly, has regard for both animal welfare and the natural environment.

FOR TUYN
EVENING MENU
ENGLISH



Ask for our exclusive meat menu for our daily specialities

MAIN COURSES - PREPARED IN THE JOSPER CHARCOAL OVEN (FROM 5PM)

All main dishes are served with a fresh salad and a roasted aubergine

Beef Stew	25,75
Slow stewed beef, crispy pork belly, candied red onion, apple compote and carrot crisps	
Tomahawk steak	69,50
Grilled Tomahawk steak (950gr) with Cafe de Paris butter (for 2)	
Paella	47,00
Paella for 2, with ocean perch, mussels, chicken thighs, chorizo, olives, king prawns and saffron rice	
Ocean Perch fillet	23,50
With herby pearl barley and tarragon beurre blanc	
Ravioli	22,00
Ravioli filled celeriac and Gorgonzola, fresh pear, smoked almonds and a truffle and Parmesan foam	
Flank Steak	23,50
Grilled flank steak (250gr) with sweet potato creme and morchella sauce	
Ossobuco	25,50
Stewed veal shank in tomato sauce with fresh pappardelle pasta and vegetables	

Our juicy burgers are prepared to our own recipe using beef from free range cattle from Groningen. All of our burgers are served medium as a single or double burger.

Fortuyn Burger	12,75 / 18,50
Beef burger (180gr) with fried onions, lettuce, cucumber, and Jack Daniels barbecue sauce on a brioche bun	
Blue Cheese Burger	14,25 / 20,00
Beef burger (180gr) with Oudewijker Lazuli blue cheese, cucumber and red onion Port compote on a brioche bun	
Homemade Veal Burger	14,75 / 20,50
Minced veal burger (200gr), chimichurri mayonnaise, cucumber, and Parma ham served on a brioche bun	
Vegetarian Burger	13,75
Chickpea burger with aubergine, hummus and garlic yoghurt dip served on a brioche bun	

DESSERTS (FROM 5PM)

Bonbon	1,60
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede	
Scroppino	7,25
Cocktail made from lemon sorbet, vodka and Prosecco	
Caramel, hazelnut and chocolate	8,75
A mixture of caramel, hazelnut and chocolate delicacies	
Lime, passion fruit and mandarin	8,75
Limoncello parfait, homemade passion fruit bonbon and mango with mandarin delicacies	
Chef's Dessert	8,75
Surprise dessert from the kitchen for two! (price per person)	

Ask for our exclusive meat menu for our daily specialities

SUPPLEMENTS (FROM 5PM)

Thick hand cut fries	4,60
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	
Vegetables from the Jospser oven	4,60
Market vegetables from the Jospser oven	

Allergy?

Please ask our staff for advice.

