

SALADES (17-22u)

Geserveerd met wit of volkoren brood
Wil je een extra plakje? Vraag het personeel (+1,00)
Te bestellen als voorgerecht of als maaltijd

CARPACCIO VAN HOLLANDSE RIBEYE 17,50 / 24,00
Gerookte runder rib-eye, mesclun, melange van pitten, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

RIVIERKREEFTJES 19,50 / 24,00
Mango, sriracha-limoen mayonaise, bleekselderij, avocado, radijs, ingelegde ui en passievrucht

BURRATA 17,50 / 23,00
Balsamico ui, pitjes, gemarineerde tomaatjes, basilicum en focaccia (eventueel vegan te bestellen met vegan feta)

BURGERS (17-22u)

FORTUYN BURGER 16,00 / 24,00
Runderhamburger (180 gram), gebakken uiringen, komkommer, Jack Daniels BBQ saus op een brioche (met cheddar kaas +1,50)

KALFSBURGER 18,00 / 25,00
Kalfsburger (180 gram), bacon ui chutney, miso mayonaise, zoetzure komkommer, little gem op een brioche

VEGAN BEYOND BURGER 17,50
Chakalaka, little gem, miso mayonaise en ingelegde ui op een vegan bun

Toppings van andere burgers kunnen ook toegevoegd worden aan de burger naar keuze! Onze rundvlees hamburgers worden naar eigen recept bereid van scharrelunderen uit Groningen en worden medium geserveerd.

KIDS MENU (17-22u)

BANANA PANCAKES 9,50
Met stroop en poedersuiker

KROKET 9,25
Kroket van 'Holtkamp' met salade, frites, ketchup en mayonaise

HAMBURGER 14,25
Runder hamburger (of vegan) op een bun, met salade, frites, ketchup en mayonaise

GEBAKKEN VIS VAN HET SEIZOEN 13,25
Met frites, mayonaise en sla

VOORGERECHTEN (17-22u)

CARPACCIO VAN HOLLANDSE RIBEYE 14,75
Gerookte runder rib-eye, mesclun, melange van pitten, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

POMODORISOEP FORTUYN 9,00
Geroosterde pomodorisoep, met basilicum olie (geserveerd met brood)

SOUP OF THE DAY ~
Vraag gerust het personeel wat de dagsoep is

BLOEMKOOL COUSCOUS 14,75
Vegan feta, komkommer bouillon, focaccia, tahini, aardappel kaantjes, granaatappel en bulls blood sla

TONIJN TATAKI 15,75
Gyoza van gamba, daikon salade, sriracha hollandaise, crispy rice met furikake

MOSSELEN 16,00
Met ndujaboter, peterselie, witte wijn, sjalot en brood

VITELLO TONNATO 15,75
Pappadum, gerookte kalfs entrecote, verse tonijnfilet, kappertjes mayonaise en frisse antiboise

ZACHTGEGAARDE EENDENBORSTFILET 15,75
Zwarte olijf crumble, grissini, sinaasappel, balsamico ui en spinazie

DAGSPECIAL ~
Vraag gerust naar de special van de dag

SIDES

FRITES 5,50
Met mayonaise

FRITES PARMEZAAN 8,00
Met Parmezaanse kaas, bosui en truffelmayonaise

GROENTEN
Van de dag en het seizoen (dagprijs)

DESSERTS

GANACHE TAART 10,00
Tony Choclonely, salted caramel, crumble van witte chocolade, yoghurt schuim en yoghurt ijs

POLENTA CITROEN CAKE 10,00
Honing siroop, ricotta crème, popcorn caramel en popcorn ijs

MANGO KOKOS DESSERT 10,00
Structuren van mango en kokos en eigen patisserie

RABARBER WITTE CHOCOLADE TOMPOUCE 10,00
Met fruit en aardbei sorbetijs

KAASPLATEAU 16,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen, met noten- en rozijnenbrood

BONBONS 8,50
Van Chocolaterie Van Dam, 3 stuks

SCROPPINO 9,00
Citroen sorbetijs, vodka en Prosecco

HOOFDGERECHTEN (17-22u)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aubergine & salade. Om voedselverspilling te voorkomen vragen wij naar jullie wensen.

ZACHTGEGAARDE PARELHOEN SUPREME 27,50
Polenta, maïscreme, babymaïs, popcorn, eigen jus

MEIKNOL 24,00
Lamsoortjes, doperwt, miso, asperge linten en vegan beurre blanc

RISOTTO NEGRO 29,00
Gamba, sugarsnaps, vis van de dag, doperwtjes, bieslook mayonaise en crostini

LAMSRUMP 28,50
Meiknol, spinazie, rösti, bietdragon crème, lenteui, balsamico ui en lamsjus

HELE DORADE ~
Spinazie venkel salade, citroenolie, crème van aubergine

CÔTE DE BOEUF 79,00
Voor 2 personen (850 gram), geserveerd met Beurre Café de Paris en bijbehorende garnituren

TOURNEDOS VAN OSSENHAAS 34,50
Verse bearnaise en dag garnituren

RAVIOLI 25,50
Van ricotta en citroen, salieboter, spinazie, lente groenten en Parmezaanse kaas

DAGSPECIAL ~
Vraag gerust naar de special van de dag

BITES (12-22u)

BROOD FORTUYN 7,00
Met heerlijke Fortuyn dip

VEGAN PLATEAU 16,75
Chakalaka, rösti met vegan basilicum crème, gado gado, oesterzwam kroket, vegan feta, emping, mangochutney en brood

KAAS OF CHARCUTERIE PLATEAU 16,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- charcuteriekaart met notenbrood (Vraag naar onze kaas-, charcuterie kaart)

VISPLATEAU 17,50
Rivierkreeftjes, tonijnsalade, zalm tataki en pulpo geserveerd met brood en bijbehorende garnituren

FRITES 5,50
Met mayonaise

FRITES PARMEZAAN 8,00
Met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en bosui

BITTERBALLEN 9,00
Rundvlees bitterballen van Holtkamp (6 stuks) met Zaanse mosterd

TATSUTA 8,50
Crunchy chicken (8 stuks) met chilisaus

KAASSTENGELS 8,50
Kaasstengels (6 stuks) van Hollandse kaas met chilisaus

VEGAN OESTERZWAM KROKETJES 9,00
Van de Oesterzwammerij (6 stuks), geserveerd met Zaanse mosterd

BITTERGARNITUUR 13,00 / 22,00
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen, oesterzwam bitterballen; met Zaanse mosterd en chilisaus (2 of 4 stuks van elk)

PLATEAU FORTUYN 26,00
Variatie van onze vis-, charcuterie- en kaasplateau's, geserveerd met brood en noten-rozijnenbrood

MOSSELEN 16,00
Met 'Nduja boter, sjalot, witte wijn en peterselie geserveerd met brood

✓ = Vegetarisch gerecht ✓✓ = Vegan gerecht



SALADS (5-10PM)

Served with white or whole wheat bread.
Want an extra slice? Ask the staff (+1.00).
To order as an appetizer or as a main.

DUTCH RIBEYE CARPACCIO 17.50 / 24.00

Smoked beef rib-eye, mesclun, blend of seeds, sun-dried tomato, Parmesan cheese and truffle mayonnaise

CRAYFISH 19.50 / 24.00

Mango, sriracha-lime mayonnaise, celery, avocado, radish, pickled onion and passion fruit

BURRATA 17.50 / 23.00

Balsamic onion, seeds, marinated tomatoes, basil and focaccia (can also be ordered vegan with vegan feta)

BURGERS (5-10PM)

single / double

FORTUYN BURGER 16.00 / 24.00

Beef burger (180 grams), fried onion rings, cucumber, Jack Daniels BBQ sauce on a brioche
(with cheddar cheese +1,50)

VEAL BURGER 18.00 / 25.00

Veal burger (180 grams), bacon onion chutney, miso mayonnaise, sweet and sour cucumber, little gem on a brioche

VEGAN BEYOND BURGER 17.50

Chakalaka, little gem, miso mayonnaise and pickled onion on a vegan bun

Toppings from other burgers can also be added to the burger of your choice! Just ask! Our beef burgers are prepared according to our own recipe with beef from free-range cattle from Groningen and will be served medium.

KIDS MENU (5-10PM)

BANANA PANCAKES 9.50

With syrup and icing sugar

CROQUETTE 9.25

With salad, fries, ketchup and mayonnaise

HAMBURGER 14.25

Beef burger (or vegan) on a bun, with salad, fries, ketchup and mayonnaise

FRIED FISH OF THE SEASON 13.25

With fries, mayonnaise and lettuce

STARTERS (5-10PM)

CARPACCIO OF DUTCH RIBEYE 14.75

Smoked beef rib-eye, with mesclun, blend of seeds, sun-dried tomato, Parmesan cheese and truffle mayonnaise

POMODORI SOUP FORTUYN 9.00

Roasted pomodori soup, basil oil
(served with bread)

SOUP OF THE DAY ~

Feel free to ask the staff what the soup of the day is

CAULIFLOWER COUSCOUS 14.75

Vegan feta, cucumber broth, focaccia, tahini, potato cracklings, pomegranate and bulls blood lettuce

TUNA TATAKI 15.75

Gyoza van gamba, daikon salade, sriracha hollandaise, crispy rice with furikake

MUSSELS 16.00

With nduja butter, parsley, white wine, shallot and bread

VITELLO TONNATO 15.75

Pappadum, smoked veal entrecote, fresh tuna fillet, caper mayonnaise and fresh antiboise

SLOW COOKED DUCK BREAST FILLET 15.75

Black olive crumble, grissini, orange, balsamic onion and spinach

DAILY SPECIAL ~

Feel free to ask for the special of the day!

SIDES

FRIES 5.50

With mayonaise

PARMESAN FRIES 8.00

Fries with Parmesan cheese, spring onion and truffle mayonnaise

VEGETABLES

Of the day and season (daily price)

DESSERTS

GANACHE CAKE 10.00

Tony Chocolonely, salted caramel, white chocolate crumble, yogurt foam and yoghurt ice cream

POLENTA LEMON CAKE 10.00

Honey syrup, ricotta cream, popcorn caramel and popcorn ice cream

MANGO COCONUT DESSERT 10.00

Structures of mango and coconut and own pastry

RHUBARB WHITE CHOCOLATE TOMPOUCE 10.00

With fruit and strawberry sorbet ice cream

CHEESE PLATTER 16.50

Create your own platter of 3 types, with nut and raisin bread

BONBONS 8.50

Chocolates from chocolatier Van Dam, 3 pieces

SCROPPINO 9.00

Lemon sorbet, vodka and Prosecco

MAINS (5-10PM)

All main courses are served with an aubergine and a salad. To avoid food waste we kindly ask you for your wishes.

SLOWLY COOKED GUINEA 27.50

FOWL SUPREME Polenta, corn cream, baby corn, popcorn, own gravy

MAY TUBER 24.00

Sea spinach, peas, miso, asparagus ribbons and vegan beurre blanc

RISOTTO NEGRO 29.00

Prawn, sugar snaps, fish of the day, peas, chives mayonnaise and crostini

LAMB RUMP 28.50

May tuber, spinach, rösti, beet tarragon cream, spring onion, balsamic onion and lamb gravy

WHOLE SEA BREAM ~

Spinach fennel salad, lemon oil, cream of eggplant

CÔTE DE BOEUF 79.00

For 2 persons (850 grams), served with Beurre Café de Paris and accompanying garnishes

TOURNEDOS OF TENDERLOIN 34.50

Fresh béarnaise and garnishes of the day

RAVIOLI 25.50

Made with ricotta and lemon, sage butter, spinach, spring vegetables and Parmesan cheese

DAILY SPECIAL ~

Feel free to ask for the special of the day!

BITES (12-10PM)

BREAD FORTUYN 7.00

With delicious Fortuyn dip

VEGAN PLATEAU 16.75

Chakalaka, rösti with vegan basil cream, gado gado, oyster mushroom croquette, vegan feta, emping, mango chutney and bread

CHEESE OR CHARCUTERIE PLATEAU 16.50

Create your own platter of 3 types together from our cheese and charcuterie menu with nut bread (ask about our cheese, charcuterie card)

FISH PLATEAU 17.50

Crayfish, tuna salad, salmon tataki and pulpo served with bread and accompanying garnishes

FRIES 5.50

With mayonaise

FRIES PARMESAN 8.00

With truffle mayonnaise, Parmesan cheese and spring onion

BITTERBALLS 9.00

Beef bitterballs from Holtkamp (6 pieces) with Zaanse mustard

TATSUTA 8.50

Crunchy chicken (8 pieces) with chili sauce

CHEESE STICKS 8.50

Cheese sticks (6 pieces) of Dutch cheese with chili sauce

VEGAN OYSTER MUSHROOM BITTERBALLS 9.00

From the Oesterzwammerij (6 pieces), served with Zaanse mustard

DEEP FRIED FINGER FOOD 13.00 / 22.00

Cheese sticks, crunchy chicken, 'bitterballs', oyster mushroom 'bitterballs'; with Zaanse mustard and chili sauce (2 or 4 pieces of each)

FORTUYN PLATTER 26.00

Variation of our fish, charcuterie and cheese platters, served with bread and nut-raisin bread

MUSSELS 16.00

With 'Nduja butter, shallot, white wine and parsley served with bread

✓ = vegetarian dish

✓✓ = vegan dish

