
**FOR
TUYN**

SWEET START (FROM 10AM)

BONBON

Huisgemaakte bonbon van Chocolaterie Van Dam (per stuk)

* **Bonbon:** A single yet delicious bonbon from Chocolaterie Van Dam (per piece)

1,75

APPELGEBAK FORTUYN

Het bekende huisgemaakte fijne puntje appelgebak (met slagroom +0,85)

* **Homemade Fortuyn apple cake** (whipped cream +0,85 extra)

3,95

WISSELEND GEBAK

Wisselend gebak van 'Bakkers Bakery'

* **Homemade cake:** from 'Bakkers Bakery' (ask staff for details)

4,00

ROOMBOTER CROISSANT

Met aardbeien confiture

* **All butter croissant:** With strawberry jam

3,95

BIOLOGISCHE YOGHURT

Biologische yoghurt met glutenvrije granola (eventueel met vers fruit van het seizoen +2,00)

* **Organic yoghurt:** with gluten free granola (seasonal fruits optional for +2,00 extra)

5,75

SANDWICHES (FROM 10AM)

VEGAN POMPOEN DIP

Huisgemaakte vegan pompoen dip, paddestoelen, balsamico, mesclun en pitjes

* **Sandwich homemade pumpkin dip:** with mushrooms, balsamic vinegar, mesclun and seeds

8,25

HEREFORD CARPACCIO

In de Jospier huisgerookte Hereford runder rib-eye, mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

* **Home cured beef 'Hereford' carpaccio:** with mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise

9,75

OMELET HAM/KAAS

Scharrelei omelet met B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken en peterselie

* **Omelette with ham and cheese:** made with free-range eggs, regional cheese and livar ham

8,20

OMELET GEITENKAAS

Scharrelei omelet met geitenkaas, macadamia, spinazie en gerookte chioggia biet

* **Omelette with goat cheese:** made with free-range eggs, goat cheese, macadamia, spinach and smoked chioggia beet

8,95

GEMARINEERDE KALFSPASTRAMI

Zilveruitjes, appelstroop, witlof en chips van kervel

* **Marinated veal pastrami:** with Silverskin onions, apple syrup, chicory and chervil chips

11,50

Allergy?

Please ask our staff for advice.

SALADS (FROM 11AM)

SNOWCRAB

Rivierkreeftjes, grapefruit, zeekraal, chukka wakame, mango en een krokantje van appel

* **Snowcrab:** Crayfish, grapefruit, samphire, chukka wakame, mango and an apple crisp

11,75

TOSTI FORTUYN

Tosti met Oude kaas, boerenham van het Livar varken en Fortuyn dip

* **Fortuyn toasty:** toasted sandwich with regional cheese, Livar ham and Fortuyn dip on the side

6,50

TOSTI TUNA MELT

Tosti met huisgemaakte tonijnsalade, Oude kaas en Fortuyn dip

* **Tuna melt toasty:** toasted sandwich with homemade tuna mayonnaise, regional cheese and Fortuyn dip on the side

6,75

VEGAN TOSTI

Ratatouille, vegan mozzarella, vegan basilicum mayonnaise

* **Vegan toasty:** ratatouille, vegan cheese, vegan basil mayonnaise

7,20

KROKETTEN (2X)

Keuze uit rundvlees (met mosterd), of vegan groenten kroketjes (met basilicum mayonnaise) * verkrijgbaar vanaf 12.00 uur

* **Two croquettes:** made to a traditional recipe and filled with juicy beef (served with mustard) or vegan vegetable croquettes (served with basil mayonnaise)

8,70

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

CARPACCIO HEREFORD

Huisgerookte Hereford runder rib-eye, met mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise (supplement eendenlever +4,00)

* **Home cured beef Hereford carpaccio:** with mesclun, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise (duck liver supplement +4.00)

14,75 /

19,50

GEMARINEERDE KALFSPASTRAMI

Zilveruitjes, witlof, radijs, appelstroop en gegrilde eryngii

* **Marinated veal pastrami:** with Silverskin onions, chicory, radishes, apple syrup and grilled eryngii

14,75 /

21,00

GEMARINEERDE GEITENKAAS

Gerookte chioggia biet, peer, geroosterde paprika, zoete ui maanzaad dressing en macadamia

* **Marinated goat cheese:** with smoked chioggia beet, pear, roasted bell pepper, sweet onion poppy seed dressing and macadamia

14,75 /

20,00

SNOWCRAB

Rivierkreeftjes, grapefruit, zeekraal, appel krokant, chukka wakame, mango en edamame

* **Snowcrab:** crayfish, grapefruit, samphire, apple crisp, chukka wakame, mango and edamame

14,95 /

20,50

SOUP (FROM 11AM)

-

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

POMODORISOEP FORTUYN 7,00

Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Josper oven met basilicum olie

* **Pomodori soup Fortuyn style:** made with freshly roasted pomodori tomatoes out of the Josper oven, with basil oil

DAGVERSE SOEP 7,00

Wisselend in seizoen en marktaanbod

* **Soup of the day:** ask staff for details

LUNCH PREPARED IN THE JOSPER (FROM 11AM)

-

RENDANG 13,25

Geserveerd met een bara broodje, zoetzure komkommer en seroendeng
* **Rendang:** served with a bara sandwich, sweet and sour cucumber and seroendeng

CLUB SANDWICH BOERDERIJKIP 13,25

Club sandwich van langzaam gegaarde boerderijkip, guacamole, komkommer, bacon, mesclun en pittige tomatensalsa (op wit- of volkoren brood)

* **Club sandwich farm chicken:** of slow cooked farm chicken, guacamole, bacon, cucumber, mesclun and spicy tomato sauce (on white or whole wheat bread)

PIEPKUIKEN PIRI PIRI 20,50

Met zoete aardappel frites en truffel mayonaise

* **Spring chicken piri piri:** with sweet potato fries and truffle mayonnaise

PITTIGE PULLED CHICKEN 13,25

Brioche punt met huisgemaakte pulled chicken uit de Josper oven met koolsla

* **Spicy pulled chicken:** brioche with homemade pulled chicken from the Josper oven with fresh coleslaw

BURGERS (FROM 11AM)

-

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.

ROSSINI BURGER 15,50 / 21,50

Runder hamburger (180 gram), eendenlever*, Port-Madeira uitjes, truffel, brioche (*zonder eendenlever -2,50)

* **Beef Rossini Burger (180 grams):** duck liver*, Port-Madeira onions, truffle, brioche (* without duck liver -2.50)

HUISGEMAAKTE KALFSBURGER 14,75 / 20,50

Met Jalapeño chorizo crème, brioche

* **Homemade veal burger:** with Jalapeño chorizo cream, brioche

VEGETARISCHE BLACK BEAN BURGER 14,25

Ingelegde venkel, koriander, basilicum mayonaise, vegan mozzarella (kan ook vegan)

* **Vegetarian Black Bean Burger:** Pickled fennel, coriander, basil mayonnaise, vegan mozzarella (can also be vegan)

HUISGEMAAKTE KRABBURGER 14,75

Oosterse mayonaise, ingelegde gember, zoetzure komkommer

* **Homemade crab burger:** Oriental mayonnaise, pickled ginger, sweet and sour cucumber

NIBBLES AND SNACKS (FROM 12PM)

BROOD FORTUYN

Met heerlijke Fortuyn dip

* **Bread Fortuyn:** *Chunky slices of bread served with our much-loved Fortuyn dip*

5,75

VEGAN PLATEAU

Groente bitterballen (2x), vegan pompoen-dip met crudité, nachos met vegan mozzarella en tomatensalsa uit de Jospers

* **Veggie plateau:** *2x vegetable 'bitterballen', vegan pumpkin dip with crudité, nachos with vegan mozzarella and tomato salsa from the Jospers*

15,25

KAAS- OF CHARCUTERIE PLATEAU

Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas-/charcuteriekaart met noten-/rozijnenbrood

* **Cheese / charcuterie board:** *Choose three from our cheese & charcuterie menu, served with walnut and raisin bread*

14,25

VISPLATEAU

Rivierkreeftjes, snowcrabsalade, huisgerookte zalm

* **Fish plateau:** *Crayfish, snowcrab salad, home smoked salmon*

14,25

THAISE MOSSELEN

Kokoscurry, citroengras geserveerd met brood

* **Thai mussels:** *Coconut curry, lemongrass, served with bread*

12,75

FRITES

Met huisgemaakte mayonaise

* **Fries:** *with homemade mayonnaise*

4,60

GROENTE BITTERBALLEN (VEGAN)

Van 'De Groot Edelgebak', met vegan basilicum mayonaise

* **Vegetables 'bitterballen' (vegan):** *with vegan basil mayonnaise*

8,25

BITTERBALLEN

Draadjesvlees bitterballen van De Groot Edelgebak, met Zaanse mosterd (6x)

* **'Bitterballen':** *served with Zaanse mustard*

7,75

KAASTENGELS

Kaastengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus

* **Deep fried cheese:** *6 pieces of sticks made from Dutch cheese, served with chili sauce*

7,75

TATSUTA

Crunchy chicken (6 stuks) met huisgemaakte teriyaki saus

* **Tatsuta crunchy chicken:** *6 pieces with homemade teriyaki sauce*

7,75

BITTERGARNITUUR

Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen, groente bitterballen; met Zaanse mosterd en chilisaus - 2 of 4 stuks van elk

* **Mixed nibbles:** *cheese sticks, bitterballen, tatsuta chicken, vegetable 'bitterballen' (served with mustard & chili sauce) - 2 or 4 pieces each*

10,50 /

18,50

PLATEAU FORTUYN

Variatie van onze koude plateau's, geserveerd met noten- / rozijnenbrood

* **Plateau Fortuyn:** *A selection carefully chosen for you, with walnut and raisin bread*

20,50

Oops sorry!
Tussen 16.30-17.00 even geen Josper..
Om alle gerechten op de juiste temperatuur
te kunnen blijven bereiden wordt de Josper
tussen 16.00 en 16.30 uur bijgevuld en
kunnen er gedurende dit tijdstip geen
gerechten (uit de Josper) besteld worden.

Oops sorry!
Between 4.30 pm and 5 pm our Josper oven is
refilled, this is done to ensure the quality and tem-
perature of our dishes. Therefore we do not
take orders for food prepared in the Josper
oven during this time.

KIDS MENU (FROM 5PM)

AMERICAN PANCAKES

Met stroop en poedersuiker

* **American pancakes:** with syrup and
icing sugar

6,70

KROKET

Kroket van 'De Groot Edelgebak' met
salade, frites, ketchup en huisgemaakte
mayonaise

* **Beef croquette:** served with hand cut fries,
homemade mayonnaise, ketchup and salad

9,25

HAMBURGER

Runder hamburger (180 gram) op een
brioche bol, met salade, frites, ketchup en
huisgemaakte mayonaise

* **Hamburger:** beef burger (180 grams) on a
brioche bun, with salad, chips, ketchup and
homemade mayonnaise

14,25

KIBBELING

Met frites, huisgemaakte mayonaise en sla

* **Kibbeling:** battered fish pieces, hand cut
fries, lettuce and mayonnaise

13,25

STARTERS (FROM 5PM)

-

POMODORISOEP FORTUYN

7,00

Tomatensoep van pomodori tomaten,
geroosterd in de josper oven met
basilicum olie (geserveerd met brood)
* **Pomodori soup Fortuyn style:** made with
freshly roasted pomodori tomatoes out of
the Josper oven, with basil oil (served with
bread)

DAGVERSE SOEP

7,00

Wisselend in seizoen en marktaanbod
(geserveerd met brood)

* **Soup of the day:** ask staff for details
about the soup which will be served with
bread

GEMARINEERDE KALFSPASTRAMI

12,75

Met Granny Smith yuzu parels, zilveruitjes,
kervel chips en appelstroop

* **Marinated veal pastrami:** with Granny
Smith yuzu pearls, pearl onions, chervil chips
and apple syrup

COQUILLE EN KALF

14,50

Coquille gebardeerd met pancetta, crème van
wortel, chukka wakame, merengue van
rode biet, steak tartaar van kalf, piccalilly,
gepofte wilde rijst en kappertjes

* **Coquille and calf:** Scallop bearded with
pancetta, carrot cream, chukka wakame,
beetroot meringue, veal steak tartare,
piccalilli, puffed wild rice and capers

THAISE MOSSELEN

12,75

Kokos curry, kaffir lime, rode peper en sereh

* **Thai mussels:** coconut curry, kaffir lime,
red pepper and sereh

BURGERS (FROM 5PM)

SNOWCRAB

Rivierkreeftjes, mango, zeekraal, appel en yuzu, chuka wakame, grapefruit, edamame
 * **Snowcrab:** crayfish, mango, samphire, apple and yuzu, chuka wakame, grapefruit, edamame

14,75

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.

CARPACCIO HEREFORD

Huisgerookte Hereford runder rib-eye, met mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise (supplement eendenlever +4,00)
 * **Home cured beef Hereford carpaccio:** with mesclun, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise (duck liver supplement +4.00)

11,75

ROSSINI BURGER

Runder hamburger (180 gram), eendenlever*, Port-Madeira uitjes, truffel, brioche (*zonder eendenlever -2,50)
 * **Beef Rossini Burger (180 grams):** duck liver*, Port-Madeira onions, truffle, brioche (* without duck liver -2.50)

15,50 /

21,50

HUISGEMAAKTE KALFSBURGER

Met Jalapeño chorizo crème, brioche
 * **Homemade veal burger:** with Jalapeño chorizo cream, brioche

14,75 /

20,50

'STEAK TOMAAT' EN BLOEMKOOL

Diverse structuren van bloemkool en tomaat (kan vegan)
 * **"Steak tomato" and cauliflower:** various structures of cauliflower and tomato (can be vegan)

11,25

VEGETARISCHE BLACK BEAN BURGER

Ingelegde venkel, koriander, basilicum mayonaise, vegan mozzarella (kan ook vegan)
 * **Vegetarian Black Bean Burger:** Pickled fennel, coriander, basil mayonnaise, vegan mozzarella (can also be vegan)

14,25

HUISGEMAAKTE KRABBURGER

Oosterse mayonaise, ingelegde gember, zoetzure komkommer
 * **Homemade crab burger:** Oriental mayonnaise, pickled ginger, sweet and sour cucumber

14,75

CHEFSMENU FORTUYN

- Driegangen verrassingsmenu samengesteld door onze chef 36,50
- Bijpassend wijnarrangement 15,00
- Three-course dinner selected and prepared by the chef 36.50
- Wine pairing supplement 15.00

MAINS (FROM 5PM)

VEGAN LASAGNA

Aubergine, courgette, spinazie, crème van de dag, kruidige tomatensalsa en een koekje van mozzarella

* **Vegan lasagna:** eggplant, zucchini, spinach, cream of the day, spicy tomato salsa and a mozzarella biscuit

22,50

HUISGEMAAKTE RAVIOLI

Gevuld met ricotta, peer, gorgonzola, walnoot en een saus van eekhoorntjes brood

* **Homemade ravioli:** filled with ricotta, pear, gorgonzola, walnut and a sauce of squirrel bread

23,50

CÔTE DE BOEUF

Voor 2 personen (850 gram) met Beurre Café de Paris

* **Côte de Boeuf:** for 2 (850 grams) with Beurre Café de Paris

69,50

RUNDER RIB-EYE

(250 gram) "rossini" eendenlever, crouton en jus van Madeira (minderprijs eendenlever -2,50)

* **Beef rib-eye:** (250 grams) "rossini" duck liver, crouton and gravy from Madeira (without the duck liver -2.50)

27,50

BLACK TIGER GAMBA

In knoflook gemarineerde Black Tiger gamba met artisjok en gegrilde venkel
* **Black Tiger gamba:** marinated in garlic with artichoke and grilled fennel

24,50

GEMARINEERDE LAMSBOUT

Groene asperges en vadouvan jus

* **Marinated Leg of lamb:** green asparagus and vadouvan gravy

24,50

PIEPKUIKEN

Langzaam gegaard en gemarineerd in piri piri, met zoete aardappel frites en geglaceerde appel

* **Slow cooked spring chicken:** marinated in piri piri, with sweet potato fries and candied apple

22,50

KABELJAUWFILET

In miso gemarineerde kabeljauwfilet, Aziatische groenten, gebakken rijst

* **Cod fillet:** marinated in miso, Asian vegetables, fried rice

21,50

* Om voedselverspilling te voorkomen worden onze hoofdgerechten niet meer standaard geserveerd met aubergine & salade, maar zijn deze nog wel op aanvraag verkrijgbaar.

* To prevent food waste, our main courses will no longer automatically be served with eggplant & salad, but only will be served on request. Please ask our staff.

SUPPLEMENTS (FROM 5PM)

HUISGEMAAKTE FRITES

Met Franse mayonaise

* **Homemade fries:** with French mayonnaise

4,60

GROENTEN UIT DE JOSPER

Warme groenten van de markt uit de Josper oven

* **Warm vegetables:** from the market from the Josper oven

4,60

ZOETE AARDAPPEL FRITES

Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

* **Sweet potato fries:** with truffle mayonnaise and Parmesan cheese

4,60

DESSERTS (FROM 5PM)

DESSERT DU CHEF

Variatie van zoete specialiteiten uit eigen patisserie, prijs p.p. (vanaf 2 pers.)

* **Dessert du chef:** variety of sweet specialties from our own patisserie, price p.p. (from 2 pers.)

8,75

DECONSTRUCTED SNICKER

Verschillende structuren van noten, caramel en chocolade

* **Deconstructed snicker:** different structures of nuts, caramel and chocolate

8,75

AARDBEI EN WITTE CHOCOLADE

Aardbei Romanoff, chocolade mousse, macarons, aardbei krokant, panna cotta van witte chocolade, aardbei gel, spongecake, aardbei sorbet

* **Strawberry and white chocolate:** Strawberry Romanoff, chocolate mousse, macarons, strawberry crispy, white chocolate panna cotta, strawberry gel, sponge cake, strawberry sorbet

8,75

SCROPPINO

Citroen sorbetijs, vodka en Prosecco

* **Scroppino:** lemon sorbet, vodka and Prosecco

7,50

BONBON

Van Chocolaterie Van Dam (per stuk)

* **A single yet delicious bonbon:** from Chocolatier Van Dam Heemstede

1,75

CHEESE

-

SAINT AGUR

Een zachte Franse blauwaderkaas uit de Auvergne, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. De kaas heeft een romige smaak met een volle kenmerkende blauwschimmel smaak.



SAINT AGUR

A soft French blue cheese from the Auvergne, made from pasteurized cow's milk. The cheese has a creamy taste with a full characteristic blue mold taste.

BRIE DE MEAUX

Een witschimmelkaas uit het Noorden van Frankrijk, Ile de France. Gemaakt van rauwe koemelk. De korst is fluweel wit met enkele bruine vlekjes. De smaak is vol en de geur heeft iets weg van bloemkool. De kaas is beschermd en heeft het A.O.C. predicaat.



BRIE DE MEAUX

A white mold cheese from the North of France. Ile de France. Made from raw cow's milk. The crust is velvety white with some brown spots. The taste is full and the smell is somewhat like cauliflower. The cheese is protected and has the A.O.C. predicate.

CHIMAY BIERRE

Halfharde trappistenkaas uit volle melk, met okerkleurige, gewassen, levende korst, met smeùige, romige consistentie en met Chimay bier gewassen. Lichtjes pikante smaak.



CHIMAY BIERRE

Semi-hard Trappist cheese from whole milk, with ochre colored, washed, living rind, with a smooth, creamy consistency and washed with Chimay beer. Slightly spicy taste.

BOEREN OPLEGKAAS

Een echte boerenkaas, gemaakt van rauwe koemelk. De kaas is ruim 2,5 jaar oud en mag het predicaat Slowfood dragen. De smaak is smeùig en pikant.



FARMERS LAYING CHEESE

A real farmer's cheese, made from raw cow's milk. The cheese is more than 2.5 years old and can bear the Slowfood predicate. The taste is smooth and spicy.

PAVE D'AFFINOIS

Is een vol romige koemelk kaasje uit Frankrijk met een fluweel zachte korst, vetgehalte 60%, heerlijk in combinatie met vers fruit of confituur.



PAVE D'AFFINOIS

Is a full creamy cow's milk cheese from France with a velvety crust, fat content 60%, delicious in combination with fresh fruit or jam.

CHARCUTERIE

-

PANCETTA

Pancetta - ofwel Italiaans spek genoemd - is afkomstig van de varkensbuik, dat ongeveer gedurende 3 maanden aan de lucht gedroogd is. Het wordt gekruid met zout, peper en andere kruiden zoals kaneel, nootmuskaat en kruidnagel.



PANCETTA

Pancetta - or Italian bacon - comes from the pork belly, that has been air-dried for approximately 3 months. It is seasoned with salt, pepper and other spices such as cinnamon, nutmeg and cloves.

HUISGEMAAKTE KALFSPASTRAMI

Pastrami is een klassiek Roemeens gerecht. De zoute en rokerige smaak, de complexe kruiden waarmee het vlees op smaak gebracht wordt, geven het een typische smaak die je nergens anders van kent.



HOMEMADE VEAL PASTRAMI

Pastrami is a classic Romanian dish. The salty and smoky taste, the complex spices which this is flavored with, gives the meat a typical taste which you haven't taste before.

FUET

Fuet is een Catalaanse lange, dunne gefermenteerde en gedroogde worst. Deze worst word tussen de 3 a 6 maanden gedroogd.



FUET

Fuet is a Catalan long, thin fermented and dried sausage. This sausage is dried between 3 to 6 months.

RILLETTE VAN EEND MET PORT BALSAMICO SIROOP

Geplukte eendenbout op smaak gebracht met cognac, calvados, ganzenvet en peper en zout.



DUCK RILLETTE WITH PORT BALSAMIC SYRUP

Plucked duck leg flavored with cognac, calvados, goose fat and salt and pepper.

SERRANO HAM

Serranoham is een rauwe ham en heerlijke delicatessie uit Spanje! Nadat de verse ham in een pekelbad met kruiden heeft gelegen rijpt hij zo'n negen maanden in een ruimte waar de temperatuur langzaam toeneemt tot 30 graden. Tegelijkertijd neemt de vochtigheid af, waardoor de hammen uitdrogen.



SERRANO HAM

Serrano ham is a raw ham and delicious delicacy from Spain! After the fresh ham has been placed in a brine bath with herbs, it ripens for about nine months in a room where the temperature slowly rises up to 30 degrees. At the same time, the humidity decreases, which causing the hams to dry out.



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.

FORTUYNHAARLEM.NL