

---

**FOR  
TUYN**

---

**SWEET START****APPELTAART**

Van Appeltaart Imperium (slagroom +0,95)

\* **Apple pie**; from 'Appeltaart Imperium'  
(whipped cream +0,95 extra)

4,20

**BONBON**

Huisgemaakte bonbon van Chocolaterie  
Van Dam (per stuk)

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

2,00

**AMERICAN PANCAKES**

Met poedersuiker en stroop

\* **American pancakes**; with icing sugar  
and syrup

7,50

**ROOMBOTER CROISSANT**

Met aardbeien confiture

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

4,00

**BIOLOGISCHE GRIEKSE YOGHURT**

Met glutenvrije granola en seizoensfruit  
(te bestellen tot 12.00 uur)

\* **Organic Greek yoghurt**: With gluten-free  
granola with seasonal fruit (can be ordered  
until 12:00)

6,50

**CAKE VAN 'GROENTEKAUW'**

Wisselend per seizoen

\* **Cake**: From 'Groentekauw'

4,00

**WISSELEND GEBAK**

Wisselend gebak

\* **Homemade cake**: ask staff for details

4,25

Allergy?

Please ask our staff for advice.

**SANDWICHES**

With a choice of white or wholemeal bread

**VEGAN PAPRIKA HUMMUS**

Gegrilde courgette, mesclun, cashewnoten  
(eventueel met geitenkaas +1,50)

\* **Vegan paprika hummus**: Grilled zucchini,  
mesclun, cashew nuts (optionally with goat  
cheese +1.50)

8,75

**HEREFORD CARPACCIO**

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

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

9,75

**OMELET HAM/KAAS**

Scharrelei omelet (keuze uit ham/kaas,  
alleen kaas of naturel)

\* **Omelette with ham and cheese**: made  
with free-range eggs (choice of ham/cheese,  
only cheese or natural)

8,50

**TOSTI FORTUYN**

Keuze uit ham/kaas, alleen kaas of vegan  
kaas met Fortuyn dip

\* **Fortuyn toasty**: toasted sandwich with  
choice of ham/cheese, only cheese or vegan  
cheese with Fortuyn dip on the side

6,80

**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

7,00

**KROKETTEN (2X)**

Keuze uit rundvlees (met mosterd), of  
vegan groenten kroketjes (met basilicum  
mayonaise) \* 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)

9,00

**SPICY MAKREEL RILLETTE**

Broodje spicy makreel rillette, harissa,  
Granny Smith appel, mesclun en ingelegde  
rode ui

\* **Spicy mackerel rillette:** sandwich, harissa,  
Granny Smith apple, mesclun and pickled  
red onion

10,50

---

**GLUTEN VRIJ BROOD +1,50**

Gluten free bread +1,50

---

**SALADS**

-

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

**CARPACCIO HEREFORD**

15,50 /

Huisgerookte Hereford runder rib-eye,  
met mesclun, melange van pitten,  
Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

20,50

\* **Home smoked beef Hereford carpaccio:**  
with mesclun, mixed seeds, Parmesan  
cheese and truffle mayonnaise

**GEMARINEERDE GEITENKAAS**

15,25 /

Groene asperge, geroosterde paprika,  
cashewnoten, framboos vinaigrette en  
capa negra

22,00

\* **Marinated goat cheese:** Green asparagus,  
roasted bell pepper, cashew nuts, raspberry  
vinaigrette and capa negra

**MAKREEL RILLETTE**

15,75 /

Harissa, ingelegde rode ui, Granny Smith  
appel, citrus vinaigrette en boquerones

20,50

\* **Mackerel rillette:** Harissa, pickled red  
onion, Granny Smith apple, citrus vinaigrette  
and boquerones

SALADS : FROM 12 NOON - 4 PM

**“Good morning  
Good food  
Good mood”**

SOUP : FROM 12 NOON - 4 PM

## SOUP

-

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

### POMODORISOEP FORTUYN

7,50

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

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

## LUNCH PREPARED IN THE JOSPER

-

### SPICY CHICKEN

12,75

Frisse koolsla, brioche bun, mango chutney  
\* **Spicy chicken:** *Fresh coleslaw, brioche bun,  
mango chutney*

### CLUB CEASAR

13,25

Bacon, gerookte kipfilet, pomodori  
tomaat, little gem, ceasar dressing  
\* **Club ceasar:** *bacon, smoked chicken  
breast, pomodori tomato, little gem,  
caesar dressing*

## BURGERS

-

Our juicy burgers are prepared to our own recipe  
using beef from free range cattle from Groningen.  
All of our burgers are served medium. Toppings of  
other burgers can also be added to the burger of  
your choice!

### HUISGEMAAKTE KRABBURGER

14,25

Oosterse mayonaise, ingelegde gember,  
zoetzure komkommer

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

### FORTUYN BURGER

14,25 /  
20,50

Runder hamburger (180 gram), gebakken  
uiringen, komkommer, Jack Daniels BBQ  
saus, brioche bol (met cheddar kaas +1,50)  
\* **Fortuyn Burger:** *Beef burger (180 gr), fried  
onion rings, cucumber, Jack Daniels BBQ  
sauce, , brioche bun (with cheddar cheese  
+1.50 extra)*

### FALAFEL BURGER

14,75

Little gem, paprika yoghurt relish (kan  
vegan)  
\* **Falafel Burger:** *Little gem, paprika yogurt  
relish (can be vegan)*

BURGERS : FROM 12 NOON - 4 PM

“Let’s do lunch  
or have some tasty snacks”

LUNCH JOSPER : FROM 12 NOON - 4 PM

**NIBBLES AND SNACKS****BROOD FORTUYN**

Met heerlijke Fortuyn dip

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

**6,25****VEGAN PLATEAU**

Paprika hummus, falafel (2 stuks), gegrilde courgette, peppadew, vegan feta salade en brood

\* **Vegan plateau:** *Bell pepper hummus, falafel (2 pieces), grilled zucchini, peppadew, vegan feta salad and bread*

**15,75****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*

**14,75****VISPLATEAU**

Tonijnsalade, makreel rillette en boquerones met brood

\* **Fish plateau:** *Tuna salad, mackerel rillette and boquerones with bread*

**14,25****HUISGEMAAKTE FRITES**

Met huisgemaakte mayonaise

\* **Homemade fries:** *with homemade mayonnaise*

**4,60****DIRTY FRIES**

Frites gemarineerd met kruiden, gebakken ui en paprika met pittige Fortuyn dip

\* **Dirty fries:** *Fries marinated with herbs, fried onion and bell pepper with spicy Fortuyn dip*

**5,00****FALAFEL**

Gefrituurde balletjes van kikkererwten met paprika yoghurt relish

\* **Falafel:** *Fried chickpea balls with paprika yogurt relish*

**8,25****BITTERBALLEN**

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

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

**7,75****TATSUTA**

Crunchy chicken (6 stuks) met chili saus

\* **Tatsuta crunchy chicken:** *6 pieces with chili sauce*

**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****BITTERGARNITUUR**

Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen, en falafel; met Zaanse mosterd en chilisaus (2 of 4 stuks van elk)

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

**11,00 /****19,00****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*

**21,50****SCHELPJES A LA MARINARA**

In pikante tomatensaus met brood

\* **Shells of the season:** *A la marinara (spicy tomato sauce) with bread*

**14,25**

Oops sorry!

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

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

## KIDS MENU

-

### AMERICAN PANCAKES

7,20

Met stroop en poedersuiker

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

### KROKET

9,25

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

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

### HAMBURGER

14,25

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

### GEBAKKEN VIS VAN HET SEIZOEN

13,25

Met frites, huisgemaakte mayonaise en sla

\* **fried fish of the season:** with hand cut fries, lettuce and mayonnaise

## STARTERS

-

### POMODORISOEP FORTUYN

7,50

Vegan tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Josper oven met basilicum olie (geserveerd met brood)

\* **Vegan pomodori soup Fortuyn style:**

*made with freshly roasted pomodori tomatoes out of the Josper oven, with basil oil (served with bread)*

### RILLETTE VAN MAKREEL

13,75

Appel, espuma van komkommer rode curry en limoenblad, papadum en ingelegde rode ui

\* **Mackerel rillettes:** Apple, cucumber red espuma curry and lime leaf, papadum and pickled red onion

### CARPACCIO HEREFORD

11,75

Huisgerookte Hereford runder rib-eye, met mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

\* **Home smoked beef Hereford carpaccio:** with mesclun, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise

### GEMARINEERDE GEITENKAAS

11,75

Gegrilde courgette, asperge, cashewnoten, framboos vinaigrette

\* **Marinated goat cheese:** Grilled zucchini, asparagus, cashew nuts, raspberry vinaigrette

### SCHELPIJES A LA MARINARA

14,25

In pikante tomatensaus met brood

\* **Shells of the season:** A la marinera (spicy tomato sauce) with bread

**TATAKI TONIJN**

Tataki van duurzaam gevangen tonijnfilet, zoetzure komkommer, wasabi, furikake, kroepoek

\* **Tataki tuna fillet:** *Tataki of sustainably caught tuna fillet, sweet and sour cucumber, wasabi, furikake, prawn crackers*

12,75

**SALADS**

*Served with white or wholemeal bread  
Would you like an extra slice? Please ask staff (+1,00)  
Can be ordered as a starter or as a meal*

**CARPACCIO HEREFORD**

Huisgerookte Hereford runder rib-eye, met mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

\* **Home smoked beef Hereford carpaccio:** *with mesclun, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise*

15,50 /

20,50

**GEMARINEERDE GEITENKAAS**

Groene asperge, geroosterde paprika, cashewnoten, framboos vinaigrette en capa negra

\* **Marinated goat cheese:** *Green asparagus, roasted bell pepper, cashew nuts, raspberry vinaigrette and capa negra*

15,25 /

22,00

**MAKREEL RILLETTE**

Harissa, ingelegde rode ui, Granny Smith appel, citrus vinaigrette en boquerones

\* **Mackerel rillette:** *Harissa, pickled red onion, Granny Smith apple, citrus vinaigrette and boquerones*

15,75 /

20,50

**BURGERS**

-

*Our juicy burgers are prepared to our own recipe using beef from free range cattle from Groningen. All of our burgers are served medium. Toppings of other burgers can also be added to the burger of your choice!*

**HUISGEMAAKTE KRABBURGER**

14,25

Oosterse mayonaise, ingelegde gember, zoetzure komkommer

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

**FORTUYN BURGER**

14,25 /

Runder hamburger (180 gram), gebakken uiringen, komkommer, Jack Daniels BBQ saus, brioche bol (met cheddar kaas +1,50)

20,50

\* **Fortuyn Burger:** *Beef burger (180 gr), fried onion rings, cucumber, Jack Daniels BBQ sauce, brioche bun (with cheddar cheese +1.50)*

**FALAFEL BURGER**

14,75

Little gem, paprika yoghurt relish (kan vegan)

\* **Falafel Burger:** *Little gem, paprika yogurt relish (can be vegan)*

**“The appetite  
is sharpened  
by the first bite”**

**MAINS**

**VEGAN PAELLA**

24,50

Macadamia noten, geroosterde paprika, gepofte aubergine, vegan feta, taggiasche olijven, edamame en peterselie

*\* **Vegan paella:** Macadamia nuts, roasted bell pepper, roasted eggplant, vegan feta, Taggiasca olives, edamame and parsley*

**PAELLA FORTUYN**

49,50

Edamame, paprika, schelpjes van het seizoen, kipdij, chorizo, vis van het seizoen, saffraan rijst, gamba's (vanaf 2 personen)

*\* **Paella Fortuyn:** edamame, bell pepper, shells of the season, chicken thigh, chorizo, fish of the season, saffron rice, king prawns (from 2 persons)*

**CÔTE DE BOEUF**

70,50

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

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

**DRY AGED SPECIAL**

~

Wisselend per dag, vraag onze bediening voor de special (dagprijs)

*\* **Dry aged special:** Varying per day, ask our staff for the special (daily rate)*

**VIS CATAPLANA**

24,75

Gamba's, kabeljauw, olijven, schelpjes, vis van het seizoen, taggiasche olijven, citroen en peterselie

*\* **Fish cataplana:** Prawns, codfish, olives, shells, fish of the season, taggiasche olives, lemon and parsley*

**HUISGEMAAKTE RAVIOLI**

25,50

Ravioli gevuld met gorgonzola en walnoot, macadamia, geroosterde bimi, saus van cherry tomaatjes en porcini

*\* **Homemade ravioli:** filled with gorgonzola and walnut, macadamia, roasted bimi, cherry tomato sauce and porcini*

*\* 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.*

**“Dinner time;  
time to sit down  
and relax”**



## SUPPLEMENTS

**HUISGEMAAKTE FRITES**

4,80

Met Franse mayonaise

*\* **Homemade fries:** with French mayonnaise***GROENTEN**

4,60

Van het seizoen

*\* **Vegetables:** of the season***DIRTY FRIES**

5,00

Frites gemarineerd met kruiden, gebakken ui en paprika met pittige Fortuyn dip

*\* **Dirty fries:** Fries marinated with herbs, fried onion and bell pepper with spicy Fortuyn dip*

## DESSERTS

**WITTE CHOCOLADE EN ROOD FRUIT**

8,75

Structuren van witte chocolade en rood fruit

*\* **White chocolate and red fruit:** Textures of white chocolate and red fruit***BONBON**

2,00

Van Chocolaterie Van Dam (per stuk)

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

7,80

Citroen sorbetijs, vodka en Prosecco

*\* **Scroppino:** lemon sorbet, vodka and Prosecco***HUISGEMAAKE CRÈME BRÛLÉE**

9,20

Van vanille, met zachtgegarde ananas, met yoghurt vijgen ijs

*\* **Homemade crème brûlée:** from vanilla, with gently cooked pineapple, with yogurt fig ice cream*

## CHEESE

### **PAVÉ D’AFFINOIS**

Pavé d’Affinois is een extra romig kaasje van gepasteuriseerde koemelk en heeft een geel-wit teer korstje en een volromige smaak.



### **PAVE D’AFFINOIS**

*Pavé d’Affinois is an extra creamy cheese of pasteurized cow’s milk and has a yellow-white tar crust and a full creamy taste.*

### **LA TUR**

Het is een zachte, rijke en romige Italiaanse kaas gemaakt van schapen, koeien en geitenmelk.

De heerlijke frisheid van de geitenmelk, het romige en boterachtige van de koe in combinatie met nootachtige tinten van de schapenmelk, zorgen voor een ware sensatie in de mond.



### **LA TUR**

*It is a soft, rich and creamy Italian cheese made from sheep, cow and goat milk.*

*The wonderful freshness of the goat’s milk, the creamy and buttery of the cow in combination with nutty hues of the sheep’s milk, provide a true sensation in the mouth.*

### **LANGRES AOP**

De Langres AOP Germain is een zachte kaas met gewassen korst en wordt gemaakt met koemelk.

Deze kaas heeft een doordringende, intense en typische geur, maar heeft een aangename, krachtige, niet te overdreven sterke smaak.



### **LANGRES AOP**

*The Langres AOP Germain is a soft cheese with a washed rind and is made with cow’s milk.*

*This cheese has a penetrating, intense and typical smell, but has a pleasant, strong, not too strong taste.*

### **VREUGDERIJKER**

Deze speciale gepasteuriseerde schapenkaas komt van biologische schapenmelkerij ‘De Vreugdehoeve’. De kaas wordt bij hoge temperaturen bereid en vervolgens niet geperst. Daarna gaat het rijpingsproces door in de koelkast.



### **VREUGDERIJKER**

*This special pasteurized sheep cheese comes from organic sheep dairy ‘De Vreugdehoeve’. The cheese is prepared at high temperatures and then not pressed. Then the maturing process continues in the refrigerator.*

### **OUDWIJKER LAZULI**

De bereiding van deze kaas is gebaseerd op de productiewijze van de beroemde Gorgonzola, maar dan met Nederlandse melk. En dat geeft een uitgesproken en unieke blauwschimmel kaas van Nederlandse bodem. De smaak is sterk, zilt, zoet en kruidig, met tonen van verse room, peper, maggi, hooi, hout en chocola.



### **OUDWIJKER LAZULI**

*The preparation of this cheese is based on the production method of the famous Gorgonzola, but with Dutch milk. And that results in a distinct and unique blue mold cheese from Dutch soil. The taste is strong, salty, sweet and spicy, with notes of fresh cream, pepper, maggi, hay, wood and chocolate.*

## CHARCUTERIE

### **CHORIZO**

Uniek van smaak. Bereid op authentieke wijze van snippers ibérico bellotavlees en verrijkt met een kruidenmengsel. De chorizo heeft extra veel smaak door het rijkelijk aanwezige intramusculaire vet.



### **CHORIZO**

*Unique in taste. Prepared in an authentic way from shreds of ibérico bellota meat and enriched with a spice mixture. The chorizo has extra flavor due to the rich intramuscular fat.*

### **CAPA NEGRA**

Akomstig van Iberische varkens die in vrijheid zijn grootgebracht in de Dehesas van het zuidwesten van het schiereiland (+2,00).



### **CAPA NEGRA**

*Coming from Iberian pigs in freedom were raised in the Dehesas of the southwestern peninsula (+2.00 extra).*

### **EENDENBORST GEROOKT**

Op authentieke oude manier gerookt en wordt geserveerd met balsamico.



### **SMOKED DUCK BREAST**

*Smoked in an authentic old way and is served with balsamic vinegar.*

### **TRUFFELSALAMI**

De truffel salami dankt zijn bijzondere smaak door de heerlijke combinatie van varkensvlees en het vervaardigen van uitgelezen zomertruffels. Hierdoor krijgt de salami die intensieve truffelsmaak.



### **TRUFFLE SALAMI**

*The truffle salami owes its special taste to the delicious combination of pork and the production of exquisite summer truffles. This gives the salami that intensive truffle flavour.*

### **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.*

**“Wine and cheese  
are ageless companions”**



### *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