

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 HEREFORD 16,50 / 22,00
Gerookte Hereford runder rib-eye, met mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

GEMARINEERDE GEITENKAAS ✓ 16,75 / 23,00
Met truffelhoning, hazelnoot, pompoen, zongedroogde tomaat en capa negra (gedroogde ham)

GEMARINEERDE ZALM 16,25 / 22,50
Met dille, Granny Smith appel, gerookte bietjes, citrus rasp, Pane Carasau en rettich

BURGERS UIT DE JOSPER (17-22u)

single / double
FORTUYN BURGER 15,50 / 21,50
Runder hamburger (180 gram), gebakken uiringen, komkommer, Jack Daniels BBQ saus op een brioche bun (met cheddar kaas +1,50)

BLUE CHEESE BURGER 16,50 / 22,50
Rode ui Port compote, zoetzure komkommer en queso de Valdeón, op een brioche bun

VEGAN PORCINI BURGER ✓✓ 16,50
Truffel, rozemarijn en mediterrane salsa 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 scharrelrundersen uit Groningen en wordt medium geserveerd.*

KIDS MENU (17-22u)

AMERICAN PANCAKES 7,50
Met stroop en poedersuiker

KROKET 9,25
Kroket van 'De Groot Edelgebak' met salade, frites, ketchup en mayonaise

HAMBURGER 14,25
Runder hamburger (180 gram) op een brioche bol, met salade, frites, ketchup en mayonaise

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

VOORGERECHTEN (17-22u)

POMODORISOEP FORTUYN ✓✓ 7,80
Vegan tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Josper oven met basilicum olie (geserveerd met brood)

SOUP OF THE DAY 7,80
Vraag gerust het personeel wat de dagsoep is

CARPACCIO HEREFORD 12,25
Gerookte Hereford runder rib-eye, met mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

VEGAN POMPOEN ✓✓ 12,75
Gele curry, vegan feta, melange van pitten, kervelsalade, gepofte cherrytomaat en maple syrup

GEGRILDE TONIJNFILET 14,25
Met ingelegde haricots verts, wakame salade, rode ui, sriracha mayonaise en papadum

THAISE MOSSELEN 15,00
Met kokos en citroengras, geserveerd met brood

TATAKI VAN HERT 15,25
Met een marshmallow van ponzu, gegrilde shiitake en een krokant van rode kool

SIDES

HUISGEMAAKTE FRITES 5,00
Met mayonaise

GROENTEN 4,60
Van het seizoen

DIRTY FRIES 6,00
Frites gemarineerd met kruiden, gebakken ui en paprika met pittige Fortuyn dip

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL 4,00
Met Beurre Café de Paris

DESSERTS

KRUIDIGE PANNA COTTA 9,20
Rum rozijnen ijs, schuim van advocaat, crumble van ontbijtkoek en bessen compote

DESSERT DU CHEF 9,00
Variatie van zoete specialiteiten uit eigen patisserie (vanaf 2 pers., prijs p.p.)

COUPE TIRAMISU 8,85
Lange vingers, rood fruit, cacao en Amaretto ijs

KAASPLATEAU 14,75
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen, met noten- en rozijnenbrood

SCROPPINO 8,00
Citroen sorbetijs, vodka en Prosecco

BONBON (P/STUK) 2,50
Van Chocolaterie Van Dam

HOOFDGERECHTEN (17-22u)

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

VEGAN RISOTTO ✓✓ 24,50
Met porcini saus, doperwtjes, oregano, zongedroogde tomaatjes, hazelnoot, truffel en geroosterde wilde bospeentjes

DAGSPECIAL ~
Wisselend per dag, vraag onze bediening voor de vis of vlees special (dagprijs)

HOLLANDSE RIB-EYE 28,50
Dry aged Hollandse Rib-eye, met garnituur van de dag en een jus van gepofte rode ui

CONFIT DU CANARD 27,50
Met zuurkool, hete bliksem en jus van Calvados

KABELJAUWFILET 26,50
Zachtgegaarde kabeljauwfilet met salsa verde, fregola, mosselen en zeekraal

RAVIOLI ✓ 26,50
Met citroen en ricotta, boterschuim van oregano en rozemarijn, geroosterde pompoen en wilde cherrytomaat

VIS CATAPLANA 27,00
Met kabeljauwfilet, mosselen, gamba's, taggiasche olijven, citroen en peterselie in kruidige tomatensaus

CÔTE DE BOEUF 75,00
Voor 2 personen (850 gram), geserveerd met Beurre Café de Paris

TARBOT A LA MEUNIÈRE ~
Hele vis om te delen, geserveerd met daggroenten (dagprijs en per gewicht)

**BITES (12-22u)**

BROOD FORTUYN ✓ 7,00
Met heerlijke Fortuyn dip

VEGAN PLATEAU ✓✓ 16,25
Baba ganoush, brood, vegan oesterzwam bitterballen (2 stuks), Pane Carasau, Amsterdams zuur, peppadews, hummus en ingelegde aubergine

KAAS OF CHARCUTERIE PLATEAU 14,75
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- charcuteriekaart met notenbrood (Vraag naar onze kaas-, charcuterie kaart)

VISPLATEAU 15,50
Gemarineerde zalm, spicy tonijn salade, Thaise mosselen en brood

HUISGEMAAKTE FRITES ✓ 5,00
Met mayonaise

DIRTY FRIES ✓ 6,00
Frites gemarineerd met kruiden, gebakken ui en paprika met pittige Fortuyn dip

VEGAN OESTERZWAM BITTERBALLEN ✓✓ 9,20
Van de Oesterzwammerij, geserveerd met basilicummayonaise (6 stuks)

BITTERBALLEN 8,00
Draadjsvlees bitterballen van De Groot Edelgebak, met Zaanse mosterd (6 stuks)

TATSUTA 8,00
Crunchy chicken (6 stuks) met chilisaus

KAASTENGELS 7,75
Kaastengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chilisaus

BITTERGARNITUUR 12,00 / 20,50
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen, oesterzwam bitterbal; met Zaanse mosterd en chilisaus (2 of 4 stuks van elk)

PLATEAU FORTUYN 23,50
Variatie van onze vis-, charcuterie- en kaasplateau's, geserveerd met brood en noten-rozijnenbrood

THAISE MOSSELEN 15,00
Met kokos en citroengras, geserveerd met brood

**FOR
TUYN**

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.

CARPACCIO HEREFORD 16.50 / 22.00

Smoked Hereford beef rib-eye, with mesclun, melange of seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise

MARINATED GOAT CHEESE 16.75 / 23.00

Green asparagus, roasted bell pepper, cashew nuts, raspberry vinaigrette and capa negra* (dried ham)

MARINATED SALMON 16.25 / 22.50

With dill, Granny Smith apple, smoked beetroot, citrus grater, Pane Carasau and rettich

BURGERS FROM THE JOSPER (5-10PM)

FORTUYN BURGER 15.50 / 21.50

Beef burger (180 grams), fried onion rings, cucumber, Jack Daniels BBQ sauce on a brioche bun (with cheddar cheese +1.50)

BLUE CHEESE BURGER 16.50 / 22.50

Red onion Port compote, sweet and sour cucumber and Queso de Valdeon on a brioche bun

VEGAN PORCINI BURGER 16.50

Truffle, rosemary and Mediterranean salsa 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 is served medium.

KIDS MENU (5-10PM)

AMERICAN PANCAKES 7.50

With syrup and powdered sugar

CROQUETTE 9.25

Croquette from with salad, fries, ketchup and mayonnaise

HAMBURGER 14.25

Beef burger (180 grams) on a brioche bun, with salad, fries, ketchup and mayonnaise

FRIED FISH OF THE SEASON 13.25

With fries, mayonnaise and lettuce

STARTERS (5-10PM)

POMODORI SOUP FORTUYN 7.80

Vegan tomato soup from pomodori tomatoes, roasted in the Josper oven, with basil oil (served with bread)

SOUP OF THE DAY 7.80

Feel free to ask the staff about the soup of the day

CARPACCIO HEREFORD 12.25

Smoked Hereford beef rib-eye, with mesclun, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise

VEGAN PUMPKIN 12.75

Yellow curry, vegan feta, melange of seeds, chervil salad, roasted cherry tomato and maple syrup

GRILLED TUNA FILLET 14.25

With pickled haricots verts, wakame salad, red onion, sriracha mayonnaise and papadum

THAI MUSSELS 15.00

With coconut and lemongrass, served with bread

TATAKI OF DEER 15.25

With a marshmallow of ponzu, grilled shiitake and a crispy red cabbage

SIDES

HOMEMADE FRIES 5.00

With mayonnaise

VEGETABLES 4.60

Of the season

DIRTY FRIES 6.00

Fries marinated with herbs, baked onion and bell pepper with spicy Fortuyn dip

PUFFED SWEET POTATO 4.00

With Beurre Cafe the Paris

DESSERTS

SPICED PANNA COTTA 9.20

Rum raisin ice cream, foam of 'advocaat', crumble of gingerbread and berries compote

DESSERT DU CHEF 9.00

Variation of sweet specialties from our own patisserie (from 2 pers., price per person)

COUPE TIRAMISU 8.85

Ladyfingers, red fruit, cocoa and Amaretto ice cream

CHEESE PLATE 14.75

Compose your own plateau of 3 types, with nut-raisin bread

SCROPPINO 8.00

Lemon sorbet, vodka and Prosecco

BONBON (P/PIECE) 2.50

From Chocolatier Van Dam

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.

VEGAN RISOTTO 24.50

With porcini sauce, green peas, oregano, sun-dried tomatoes, hazelnut, truffle and roasted wild carrots

DAY SPECIAL ~

Changing daily, ask our staff for the fish or meat special (daily price)

DUTCH RIB-EYE 28.00

Dry aged Dutch Rib-eye, with garnish of the day and a gravy of roasted red onion

CONFIT DU CANARD 27.50

With sauerkraut, mashed potatoes with apple and onion, with a gravy of Calvados

COD FILLET 26.50

Slowly cooked cod fillet with salsa verde, fregola, mussels and samphire

RAVIOLI 26.50

Filled with lemon and ricotta, butter foam from oregano and rosemary, roasted pumpkin and wild cherry tomato

FISH CATAPLANA 27.00

With cod fillet, mussels, king prawns, Taggiasca olives, lemon and parsley in spicy tomato sauce

CÔTE DE BOEUF 75.00

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

TURBOT A LA MEUNIÈRE ~

Whole fish to share, served with vegetables (daily price and per weight)



BITES (12-10PM)

BREAD FORTUYN 7,00

With delicious Fortuyn dip

VEGAN PLATEAU 16,25

Baba ganoush, bread, 2 pieces of vegan oyster mushroom 'bitterballs' (appetizer croquettes), Pane Carasau, Amsterdam sour, peppadews, hummus and pickled eggplant

CHEESE OR CHARCUTERIE PLATEAU 14,75

Compose your own plateau of 3 types from our cheese charcuterie menu with nut bread (ask for our separate cheese and charcuterie menu)

FISH PLATEAU 15,50

Marinated salmon, spicy tuna salad, Thai mussels and bread

HOMEMADE FRIES 5,00

With mayonnaise

DIRTY FRIES 6,00

French fries marinated with spices, fried onion, bell pepper with spicy Fortuyn dip

VEGAN MUSHROOM 'BITTERBALLS' 9,20

Appetizer croquettes made from Oyster mushrooms, served with basil mayonnaise (6 pieces)

'BITTERBALLS' 8,00

Pulled meat appetizer croquettes, with Zaanse mustard (6 pieces)

TATSUTA 8,00

Crunchy chicken (6 pieces) with chili sauce

DEEP FRIED CHEESE 7,75

Deep fried sticks made from Dutch cheese (6 pieces) with chili sauce

DEEP FRIED FINGER FOOD 12,00 / 20,50

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

PLATEAU FORTUYN 23,50

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

THAI MUSSELS 15,00

With coconut and lemongrass, served with bread

FOR
TUYN

