

---

**FOR  
TUYN**

---

## ZOETE STARTERS (VANAF 9U)

<b><u>BONBON</u></b>	<b>1,75</b>	<b><u>OMELET HUISGEROOKTE ZALM</u></b>	<b>8,90</b>
HUISGEMAAKTE BONBONS VAN CHOCOLATERIE VAN DAM (PER STUK)		MET GROENE ASPERGE EN KRUIDENROOM- KAAS	
<b><u>APPELGEBAK FORTUYN</u></b>	<b>3,85</b>	<b><u>BROODJE GEGRILDE KALFSOESTER</u></b>	<b>11,50</b>
HET BEKENDE HUISGEMAAKTE FIJNE PUNTJE APPELGEBAK (MET SLAGROOM +0,85)		KORST VAN PISTACHE EN OREGANO, GEGRILDE SHIITAKE, MAYONAISE VAN KERVEL EN DILLE	
<b><u>WISSELEND GEBAK</u></b>	<b>4,00</b>	<b><u>TOSTI FORTUYN</u></b>	<b>6,50</b>
WISSELEND GEBAK VAN 'BAKERS BAKERY'		TOSTI MET B.O.B. KAAS, BOERENHAM VAN HET LIVAR VARKEN EN FORTUYN DIP	
<b><u>ROOMBOTER CROISSANT</u></b>	<b>3,95</b>	<b><u>TOSTI TUNA MELT</u></b>	<b>6,75</b>
MET AARDBEIEN CONFITURE		TOSTI MET HUISGEMAAKTE TONIJSALADE, OUDE NOORDHOLLANDSE B.O.B. KAAS EN FORTUYN DIP	
<b><u>BIOLOGISCHE YOGHURT</u></b>	<b>5,75</b>	<b><u>VEGAN TOSTI</u></b>	<b>7,20</b>
BIOLOGISCHE YOGHURT MET GLUTENVRIJE GRANOLA (MET VERS FRUIT VAN HET SEIZOEN +2,00)		RATATOUILLE, VEGAN KAAS, VEGAN BASILICUM MAYONAISE	

## ONTBIJT / VROEGE LUNCH (VANAF 9U)

*Geserveerd met brood  
Extra snee brood, supplement +1,00*

<b><u>BROODJE BABA GHANOUSH</u></b>	<b>6,25</b>	<b><u>KROKETTEN</u></b>	<b>8,70</b>
GEGRILDE AUBERGINE, GEROOKTE PAPRIKA POEDER, PEPPADEW EN WALNOOT		TWEE KROKETTEN VAN DE GROOT EDELGEBAK MET ZANSE MOSTERD *VERKRIJGBAAR VANAF 12.00 UUR	
<b><u>BROODJE CARPACCIO</u></b>	<b>9,75</b>	<b><u>BROODJE HOLLANDSE GARNALEN</u></b>	<b>11,75</b>
HUISGEROOKTE RUNDER RIB-EYE, MESCLUN, MELANGE VAN PITTEN, PARMEZAANSE KAAS EN TRUFFELMAYONAISE		AVOCADO, GEKOOKT EI, LUCHTIGE COCKTAILSAUS	
<b><u>OMELET HAM/KAAS</u></b>	<b>7,90</b>		
SCHARRELEI OMELET MET B.O.B. KAAS, BOERENHAM VAN HET LIVAR VARKEN EN PETERSSELIE			

*Allergisch?  
Vraag gerust ons personeel om advies*

## SALADES (VANAF 11U)

-

*Geserveerd met brood  
Extra snee brood, supplement +1,00*

**SALADE GEGRILDE KALFISOESTER** 14,75 /  
KORST VAN PISTACHE EN OREGANO, 21,00  
SHIITAKE, PAPRIKA, KERVEL EN DILLE

**GEROOKTE MAKREEL** 14,75 /  
MESCLUN, SPICY GEROOKTE MAKREEL, 20,00  
HOLLANDSE GARNALEN, DOPERWTJES,  
ZOETZURE KOMKOMMER, MANGO EN  
GEFRITUURDE KAPPERTJES

**BUFFELMOZZARELLA** 14,75 /  
MEDITERRAANSE ANTIBOISE, GEGRILDE 20,00  
GROENE ASPERGE EN AMANDELEN

**CARPACCIO** 14,75 /  
DUNGESNEDEN HUISGEROOKTE HEREFORD 19,50  
RUNDER RIB-EYE, MET MESCLUN, MELANGE  
VAN PITTEN, PARMEZAANSE KAAS EN  
TRUFFELMAYONAISE

## SOEPEN (VANAF 11U)

-

*Geserveerd met brood  
Extra snee brood, supplement +1,00*

**POMODORISOEP FORTUYN** 7,00  
TOMATENSOEP VAN POMODORI TOMATEN,  
GEROOSTERD IN DE JOSPER OVEN MET  
BASILICUM OLIE

**DAGVERSE SOEP** 7,00  
WISSELEND MET HET MARKTAANBOD EN  
SEIZOEN, VRAAG DE BEDIENING NAAR DE  
SOEP VAN VANDAAG

## LUNCH BEREID IN DE JOSPER (VANAF 11U)

-

**RENDANG** 12,75  
GESERVEERD MET EEN BARA BROODJE,  
ZOETZURE KOMKOMMER EN SEROENDENG

**CLUB SANDWICH BOERDERIJKIP** 12,50  
CLUB SANDWICH VAN LANGZAAM GEGAARDE  
BOERDERIJKIP, GUACAMOLE, KOMKOMMER,  
BACON, MESCLUN EN PITTIGE TOMATENSALSA  
(OP WIT- OF VOLKOREN BROOD)

**PITTIGE PULLED CHICKEN** 12,75  
BRIOCHE PUNT MET HUISGEMAAKTE PULLED  
CHICKEN UIT DE JOSPER OVEN MET KOOLSLA

**RUNDER RIB-EYE (250GR)** 24,50  
MET BEURRE CAFÉ DE PARIS

## BURGERS (VANAF 11U)

-

*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*

**FRENCH BURGER** 14,75 /  
RUNDER HAMBURGER (180 GRAM), 20,75  
MESCLUN SLA, COMPOTE VAN RODE UI,  
REBLOCHON KAAS EN LUCHTIGE  
BEARNAISESAUS

**MEDITERRAANSE LAMSBURGER** 14,75 /  
ZOETZURE KOMKOMMER, YOGHURT 20,50  
KNOFLOOKDIP

**VEGETARISCHE BLACK BEAN BURGER** 14,25  
KORIANDER, INGELEGDE VENKEL, LIMOEN  
HARISSA MAYONAISE (EVT OOK VEGAN)

## SNACKS (VANAF 12U)

### **BROOD FORTUYN**

MET HEERLIJKE FORTUYN DIP

5,75

### **VEGGIE PLATEAU**

BABA GHANOUSH MET CRUDITÉE, BUFFEL-MOZZARELLA MET CROSTINI, BITTERBAL VAN BOSPADDESTOELEN EN RISOTTO

14,50

### **VISPLATEAU**

HOLLANDSE GARNALEN, SPICY MAKREEL-SALADE EN HUISGEROOKTE ZALM

14,00

### **KAASPLATEAU**

STEL UW EIGEN PLATEAU VAN 3 SOORTEN SAMEN VAN ONZE KAAS- / CHARCUTERIE-KAART, MET NOTEN- / ROZIJNENBROOD

14,00

### **CHARCUTERIE PLATEAU**

STEL UW EIGEN PLATEAU VAN 3 SOORTEN SAMEN VAN ONZE KAAS- / CHARCUTERIE-KAART, MET NOTEN- / ROZIJNENBROOD

14,00

### **THAISE MOSSELEN**

12,75

### **KAASTENGELS**

KAASTENGELS VAN HOLLANDSE KAAS (6 STUKS) MET CHILI SAUS

7,75

### **TATSUTA**

CRUNCHY CHICKEN (6 STUKS) MET HUISGEMAAKTE TERIYAKI SAUS

7,75

### **BITTERBALLEN**

DRAADJESVLEES BITTERBALLEN (6 STUKS), VAN "DE GROOT EDELGEBAK" MET ZAAANSE MOSTERD

7,75

### **BITTERGARNITUUR**

KAASTENGELS, CRUNCHY CHICKEN, BITTER-BALLEN EN FALAFEL; MET ZAAANSE MOSTERD EN CHILI SAUS

- MEDIUM PORTIE; 2 STUKS VAN ELK  
- LARGE PORTIE; 4 STUKS VAN ELK

10,50 /  
18,50

### **PLATEAU FORTUYN**

VARIATIE VAN ONZE KOUDE PLATEAU'S SAMENGESTELD DOOR DE KEUKEN, MET NOTEN- / ROZIJNENBROOD

20,50

### **FITES**

HUISGEMAAKTE FRITES MET HUISGEMAAKTE MAYONAISE

4,60

## KINDERGERECHTEN (VANAF 17U)

### **AMERICAN PANCAKES**

MET STROOP EN POEDERSUIKER

6,70

### **KROKET**

KROKET VAN 'DE GROOT EDELGEBAK' MET SALADE, FRITES, KETCHUP EN HUISGEMAAKTE MAYONAISE

9,25

### **HAMBURGER**

RUNDER HAMBURGER (180 GRAM) OP EEN BRIOCHE BOL, MET SALADE, FRITES, KETCHUP EN HUISGEMAAKTE MAYONAISE

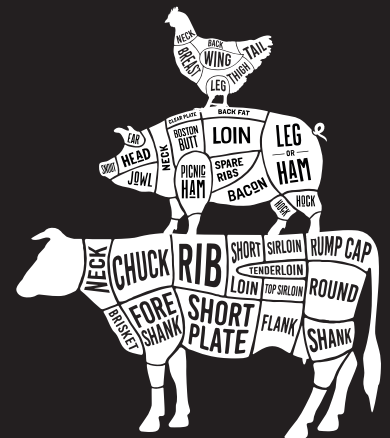
14,25

### **KIBBELING**

MET FRITES, HUISGEMAAKTE MAYONAISE EN SLA

13,25

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



## VOORGERECHTEN (VANAF 17U)

### **POMODORISOEP FORTUYN** 7,00

TOMATENSOEP VAN POMODORI TOMATEN, GEROOSTERD IN DE JOSPER OVEN MET BASILICUM OLIE (GESERVEERD MET BROOD)

### **DAGVERSE SOEP** 7,00

WISSELEND MET HET MARKTAANBOD EN SEIZOEN (GESERVEERD MET BROOD)

### **GEGRILDE KALFISOESTER** 12,75

GEGRILDE KALFISOESTER MET KORST VAN PISTACHE EN OREGANO, GEGRILDE SHIITAKE, ASPERGE TIPS, MAYONAISE VAN KERVEL EN DILLE

### **COQUILLE** 13,25

COQUILLE GEBARDEERD MET SERRANOHAM, ZOETZURE CHIOGGIA BIET, CRÈME VAN BLOEMKOOL, HANGOP VAN LIMOEN EN KROKANTE ZEEWIER

### **STEAK TARTAAR** 12,75

TARTAAR VAN RUNDERBAVETTE MET GEFRITUURDE KAPPERTJES, CROUTON, TRUFFELMAYONAISE, KROKANTE EIDOOIER EN AMSTERDAMS ZUUR

### **CARPACCIO** 11,75

HUISGEROOKTE RUNDER RIB-EYE VAN HET HEREFORD RUND, MELANGE VAN PITTEN, PARMEZAANSE KAAS EN TRUFFELMAYONAISE

### **VEGAN TAARTJE** 11,25

ESPUMA VAN GEROOKTE PAPRIKA, TARTAARTJE VAN BLEEKSELDERIJ EN MOSTERDZAADJES, CRÈME VAN VEGAN KAAS, KROKANTJE VAN NAAN BROOD EN VERSE BRAMEN

## SALADES (VANAF 17U)

*Geserveerd met brood  
Extra snee brood, supplement +1,00*

### **SALADE GEGRILDE KALFISOESTER** 14,75 /

KORST VAN PISTACHE EN OREGANO, SHIITAKE, PAPRIKA, KERVEL EN DILLE 21,00

### **GEROOKTE MAKREEL** 14,75 /

MESCLUN, SPICY GEROOKTE MAKREEL, HOLLANDSE GARNALEN, DOPERWTJES, ZOETZURE KOMKOMMER, MANGO EN GEFRITUURDE KAPPERTJES 20,00

### **BUFFELMOZZARELLA** 14,75 /

MEDITERRAANSE ANTIBOISE, GEGRILDE GROENE ASPERGE EN AMANDELEN 20,00

### **CARPACCIO** 14,75 /

DUNGESNEDEN HUISGEROOKTE HEREFORD RUNDER RIB-EYE, MESCLUN, PITTEN MELANGE, PARMEZAANSE KAAS EN TRUFFELMAYONAISE 19,50

## SUPPLEMENTEN (VANAF 17U)

### **HUISGEMAAKTE FRITES** 4,60

MET FRANSE MAYONAISE

### **GROENTEN UIT DE JOSPER** 4,60

WARME GROENTEN VAN DE MARKT UIT DE JOSPER OVEN

### **ZOETE AARDAPPEL FRITES** 4,60

MET TRUFFELMAYONAISE

## HOOFDGERECHTEN (VANAF 17U)

<b><u>VEGA CANNELONI</u></b>	22,50
GEVULD MET RATATOUILLE, GEGRILDE COURGETTE EN AUBERGINE, GESTOOFDE PREI, VEGAN MOZZARELLA EN KRUIDIGE TOMATENS AUS	
<b><u>PORTO SOTTO</u></b>	23,50
DOPERWT, EDAMAME, ITALIAANS SCHUIM, HAZELNOOT EN KRUIDEN SALADE	
<b><u>CÔTE DE BOEUF</u></b>	69,50
VOOR 2 PERSONEN (850 GRAM) MET BEURRE CAFÉ DE PARIS	
<b><u>RIB-EYE</u></b>	24,50
(250 GRAM) MET CRÈME VAN DE DAG EN BEARNAISE SCHUIM	
<b><u>VIS CATAPLANA</u></b>	23,50
KABELJAUW, HOLLANDSE GARNALEN, MOSSELEN, ROODBAARSFILET, TAGGIASCHE OLIJVEN EN CITROEN	
<b><u>PAELLA</u></b>	47,00
PAELLA VOOR 2 PERSONEN, SAFFRAAN RIJST, CHORIZO, DOPERWT, ROODBAARSFILET, KABELJAUWFILET EN MOSSELEN	
<b><u>PIEPKUIKEN</u></b>	22,50
LANGZAAM GEGAARD EN GEMARINEERD IN PIRI PIRI, MET ZOETE AARDAPPEL FRITES EN GEGLACEERDE APPEL	

### CHEFSMENU FORTUYN

- Driegangen verrassingsmenu samengesteld door onze chef 36,50
- Bijpassend wijnarrangement 15,00

## BURGERS (VANAF 17U)

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

<b><u>FRENCH BURGER</u></b>	14,75 /	
RUNDER HAMBURGER (180 GRAM), MESCLUN SLA, COMPOTE VAN RODE UI, REBLOCHON KAAS EN LUCHTIGE BEARNAISESAUS		20,75
<b><u>MEDITERRAANSE LAMSBURGER</u></b>	14,75 /	
ZOETZURE KOMKOMMER, YOGHURT KNOFLOOKDIP		20,50
<b><u>VEGETARISCHE BLACK BEAN BURGER</u></b>	14,25	
KORIANDER, INGELEGDE VENKEL, LIMOEN HARISSA MAYONAISE (EVT OOK VEGAN)		

## DESSERTS (VANAF 17U)

<b><u>DESSERT DU CHEF</u></b>	8,75
VARIATIE VAN ZOETE SPECIALITEITEN UIT EIGEN PATISSERIE, PRIJS P.P. (VANAF 2 PERS.)	
<b><u>NAUGHTY NUTS &amp; CARAMEL</u></b>	8,75
VERSCHILLENDE STRUCTUREN VAN NOTEN EN CARAMEL MET EEN VLEUGJE CHOCOLADE	
<b><u>BANAAN &amp; MANGO</u></b>	8,75
MILLE FEUILLE, GANACHE VAN BANAAN EN WITTE CHOCOLADE, MERENGUE VAN MANGO, SPONGECAKE VAN MANGO, BANANEN ROOM, CHOCO CRISPS, MANGOGEL, MANGO IJS	
<b><u>SCROPPINO</u></b>	7,50
CITROEN SORBETIJS, VODKA EN PROSECCO	
<b><u>HUISGEMAAKTE BONBON</u></b>	1,75
VAN CHOCOLATERIE VAN DAM (PER STUK)	

## *Fortuyn kiest voor duurzame gerechten*

*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 prachtkwaliteit en wordt duurzaam gevangen.*

*Om deze duurzame producten te bereiden hebben wij gekozen voor de houtskooloven van Josper. De bereiding onder extreem hoge temperaturen garandeert dat de smaak niet alleen behouden blijft, maar enorm wordt versterkt.*



---

**FOR  
TUYN**

---

- ENGLISH -

## SWEET START (FROM 9AM)

<b><u>BONBON</u></b>	<b>1,75</b>	<b><u>OMELETTE HOME SMOKED SALMON</u></b>	<b>8,90</b>
A SINGLE YET DELICIOUS BONBON FROM CHOCOLATIER VAN DAM (PER PIECE)		MADE WITH FREE RANGE EGGS, GREEN ASPARAGUS AND HERB CREAM CHEESE	
<b><u>TRADITIONAL DUTCH APPLE CAKE</u></b>	<b>3,85</b>	<b><u>GRILLED VEAL OYSTER SANDWICH</u></b>	<b>11,50</b>
HOMEMADE FORTUYN APPLE CAKE (WHIPPED CREAM +0,85 EXTRA)		CRUST OF PISTACHIO AND OREGANO, GRILLED SHIITAKE AND CHERVIL & DILL MAYONNAISE	
<b><u>HOMEMADE CAKE</u></b>	<b>4,00</b>	<b><u>FORTUYN TOASTY</u></b>	<b>6,50</b>
HOMEMADE CAKE FROM 'BAKKERS BAKERY' (ASK STAFF FOR DETAILS)		TOASTED SANDWICH WITH REGIONAL CHEESE, LIVAR HAM AND FORTUYN DIP ON THE SIDE	
<b><u>ALL BUTTER CROISSANT</u></b>	<b>3,95</b>	<b><u>TUNA MELT TOASTY</u></b>	<b>6,75</b>
WITH STRAWBERRY JAM		TOASTED SANDWICH WITH HOMEMADE TUNA MAYONNAISE, REGIONAL CHEESE AND SERVED WITH FORTUYN DIP	
<b><u>ORGANIC YOGHURT</u></b>	<b>5,75</b>	<b><u>VEGAN TOSTI</u></b>	<b>7,20</b>
ORGANIC YOGHURT WITH GLUTEN FREE GRANOLA (SEASONAL FRUITS OPTIONAL FOR +2,00 EXTRA)		RATATOUILLE, VEGAN CHEESE, VEGAN BASIL MAYONNAISE	

## BREAKFAST / EARLY LUNCH (FROM 9AM)

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

<b><u>BABA GHANOUSH SANDWICH</u></b>	<b>6,25</b>	<b><u>CROQUETTES</u></b>	<b>8,70</b>
GRILLED AUBERGINE, SMOKED PAPRIKA POWDER, PEPPADEW AND WALNUT		TWO CROQUETTES FROM 'DE GROOT EDELGEBAK'. MADE TO A TRADITIONAL RECIPE AND FILLED WITH JUICE BEEF AND SERVED WITH ZAAANSE MOSTERD *SERVED FROM 12PM	
<b><u>CARPACCIO SANDWICH</u></b>	<b>9,75</b>	<b><u>DUTCH SHRIMP SANDWICH</u></b>	<b>11,75</b>
HOME CURED BEEF 'HEREFORD' CARPACCIO, MIXED SEEDS, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE MAYONNAISE		AVOCADO, BOILED EGG, FLUFFY COCKTAIL SAUCE	
<b><u>OMELETTE WITH HAM AND CHEESE</u></b>	<b>7,90</b>		
MADE WITH FREE RANGE EGGS, REGIONAL CHEESE AND LIVAR HAM			

*Allergy?  
Please ask our staff for advice.*

## SALADS (FROM 11AM)

-

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

**SALAD GRILLED VEAL OYSTER** 14,75 /  
CRUST OF PISTACHIO AND OREGANO, 21,00  
SHIITAKE, PAPRIKA, CHERVIL AND DILL

**SMOKED MACKEREL** 14,75 /  
MESCLUN, SPICY GEROOKTE MAKREEL, 20,00  
HOLLANDSE GARNALEN, DOPERWTJES,  
ZOETZURE KOMKOMMER, MANGO EN  
GEFRITUURDE KAPPERTJES

**BUFFALO MOZZARELLA** 14,75 /  
MEDITERRANEAN ANTIBOISE, GRILLED 20,00  
GREEN ASPARAGUS AND ALMONDS

**CARPACCIO** 14,75 /  
HOME CURED BEEF 'HEREFORD' CARPACCIO, 19,50  
MIXED SEEDS, PARMESAN CHEESE AND  
TRUFFLE MAYONNAISE

## SOUPS (FROM 11AM)

-

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

**POMODORI SOUP FORTUYN STYLE** 7,00  
POMODORI SOUP MADE WITH FRESHLY  
ROASTED POMODORI TOMATOES OUT OF  
THE JOSPER OVEN AND BASIL OIL

**SOUP OF THE DAY** 7,00  
ASK STAFF FOR DETAILS

## LUNCH PREPARED IN THE JOSPER OVEN (FROM 11AM)

**RENDANG** 12,75  
SERVED WITH A BARA SANDWICH, SWEET  
AND SOUR CUCUMBER AND SEROENDENG

**CLUB SANDWICH FARM CHICKEN** 12,50  
CLUB SANDWICH OF SLOW COOKED  
FARM CHICKEN, GUACAMOLE, CUCUMBER,  
BACON, MESCLUN AND SPICY TOMATO SAUCE  
(ON WHITE OR WHOLE WHEAT BREAD)

**SPICY PULLED CHICKEN** 12,75  
BRIOCHE POINT WITH HOMEMADE PULLED  
CHICKEN FROM THE JOSPER OVEN WITH  
FRESH COLESLAW

**RUNDER RIB-EYE (250GR)** 24,50  
WITH BEURRE CAFÉ DE PARIS

## 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.*

**FRENCH BURGER** 14,75 /  
BEEF HAMBURGER (180 GRAM), 20,75  
MESCLUN LETTUCE, RED ONION COMPOTE,  
REBLOCHON CHEESE AND FLUFFY  
BEARNAISE SAUCE

**MEDITERRANEAN LAMB BURGER** 14,75 /  
SWEET AND SOUR CUCUMBER, YOGURT 20,50  
GARLIC DIP

**VEGETARIAN BLACK BEAN BURGER** 14,25  
CORIANDER, INSERTED FENNEL, LIME  
HARISSA MAYONNAISE (ALSO VEGAN)

## NIBBLES AND SNACKS (FROM 12PM)

### **BREAD FORTUYN**

CHUNKY SLICES OF WHITE AND WHOLEMEAL BREAD SERVED WITH OUR MUCH-LOVED FORTUYN DIP

5,75

### **VEGGIE PLATEAU**

BABA GHANOUSH WITH CRUDITÉE, BUFFALO MOZZARELLA WITH CROSTINI, BITTERBALL OF FOREST MUSHROOMS AND RISOTTO

14,50

### **FISH PLATEAU**

DUTCH SHRIMPS, SPICY MACKEREL SALAD AND HOME SMOKED SALMON

14,00

### **CHEESE BOARD**

CHOOSE 3 CHEESES FROM OUR CHEESE AND CHARCUTERIE MENU, SERVED WITH WALNUT AND RAISIN BREAD

14,00

### **CHARCUTERIE BOARD**

CHOOSE 3 SPECIALIST MEATS FROM OUR CHEESE AND CHARCUTERIE MENU, SERVED WITH WALNUT AND RAISIN BREAD

14,00

### **THAI MUSSELS**

12,75

### **DEEP FRIED CHEESE**

DEEP FRIED CHEESE STICKS MADE FROM DUTCH CHEESE SERVED WITH CHILI SAUCE (6 PIECES)

7,75

### **TATSUTA**

TATSUTA CRUNCHY CHICKEN (6 PIECES) WITH HOMEMADE TERIYAKI SAUCE

7,75

### **BITTERBALLEN (A DUTCH DELICACY!)**

FROM DE GROOT EDELGEBAK SERVED WITH ZAAANSE MUSTARD (6 PIECES)

7,75

### **MIXED NIBBLES**

CHEESE STICKS, BITTERBALLEN, TATSUTA CHICKEN, FALAFELS (SERVED WITH MUSTARD AND CHILI SAUCE)

- MEDIUM; 2 PIECES OF EACH

- LARGE; 4 PIECES OF EACH

10,50 /

18,50

### **PLATEAU FORTUYN**

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)

20,50

### **FRIES**

THICK HAND CUT FRIES WITH HOME-MADE MAYONNAISE

4,60

## KIDS MENU (FROM 5PM)

### **AMERICAN PANCAKES**

AMERICAN PANCAKES WITH SYRUP AND ICING SUGAR

6,70

### **BEEF CROQUETTE**

FROM 'DE GROOT EDELGEBAK', SERVED WITH HAND CUT FRIES, HOMEMADE MAYONNAISE, KETCHUP AND SALAD

9,25

### **HAMBURGER**

BEEF BURGER (180 GRAMS) ON A BRIOCHE BUN, WITH SALAD, CHIPS, KETCHUP AND HOMEMADE MAYONNAISE

14,25

### **KIBBELING**

BATTERED FISH PIECES, HAND CUT FRIES, LETTUCE AND MAYO

13,25

Oops sorry!  
Between 4 pm and 4.30pm our Jospier 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 Jospier oven during this time.



## STARTERS (FROM 5PM)

**POMODORI SOUP FORTUYN STYLE** 7,00

POMODORI SOUP MADE WITH FRESHLY ROASTED POMODORI TOMATOES OUT OF THE JOSPER OVEN AND BASIL OIL

**SOUP OF THE DAY** 7,00

ASK STAFF FOR DETAILS

**GRILLED VEAL OYSTER** 12,75

WITH PISTACHIO AND OREGANO CRUST, GRILLED SHIITAKE, ASPARAGUS TIPS, CHERVIL AND DILL MAYONNAISE

**SCALLOP** 13,25

SCALLOP WITH SERRANO HAM, SWEET AND SOUR CHIOGGIA BEET, CAULIFLOWER CREAM, LIME SYRUP AND CRISPY SEAWEED

**STEAK TARTAAR** 12,75

WITH DEEP FRIED CAPERS, CROUTONS, TRUFFLE MAYONNAISE, A CRUNCHY EGG YOLK AND 'AMSTERDAM SOUR'

**CARPACCIO** 11,75

HOME CURED 'HEREFORD' BEEF CARPACCIO, MIXED SEEDS, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE MAYONNAISE

**VEGAN CAKE** 11,25

SMOKED PAPRIKA ESPUMA, CELERY TARTLET AND MUSTARD SEEDS, CREAM OF VEGAN CHEESE, CRISPY NAAN BREAD AND FRESH BLACKBERRIES

## SALADS (FROM 5PM)

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

**SALAD GRILLED VEAL OYSTER** 14,75 /

CRUST OF PISTACHIO AND OREGANO, SHIITAKE, PAPRIKA, CHERVIL AND DILL 21,00

**SMOKED MACKEREL** 14,75 /

MESCLUN, SPICY GEROOKTE MAKREEL, HOLLANDSE GARNALEN, DOPERWTJES, ZOETZURE KOMKOMMER, MANGO EN GEFRITUURDE KAPPERTJES 20,00

**BUFFALO MOZZARELLA** 14,75 /

MEDITERRANEAN ANTIBOISE, GRILLED GREEN ASPARAGUS AND ALMONDS 20,00

**CARPACCIO** 14,75 /

HOME CURED BEEF 'HEREFORD' CARPACCIO, MIXED SEEDS, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE MAYONNAISE 19,50

## SUPPLEMENTS (FROM 5PM)

**THICK HAND CUT FRIES** 4,60

WITH FRENCH MAYONNAISE

**VEGETABLES FROM THE JOSPER OVEN** 4,60

MARKET VEGETABLES FROM THE JOSPER OVEN

**SWEET PATATO FRIES** 4,60

WITH TRUFFLE MAYONNAISE

## MAIN COURSES FROM THE JOSPER OVEN (FROM 5PM)

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

### **VEGA CANNELONI** 22,50

FILLED WITH RATATOUILLE, GRILLED  
ZUCCHINI AND AUBERGINE, STEWED LEEK,  
VEGAN MOZZARELLA AND SPICY TOMATO  
SAUCE

### **PORTO SOTTO** 23,50

PEA, EDAMAME, ITALIAN FOAM, HAZELNUT  
AND HERB SALAD

### **CÔTE DE BOEUF** 69,50

FOR 2 (850 GR) WITH BEURRE CAFÉ DE PARIS

### **RIBEYE STEAK** 24,50

(250 GR) WITH CREAM OF THE DAY AND  
BEARNAISE FOAM

### **FISH CATAPLANA** 23,50

WITH COD, DUTCH SHRIMPS, MUSSELS,  
REDFISH FILLET, OLIVES AND LEMON

### **PAELLA** 47,00

FOR 2, WITH SAFFRON RICE, CHORIZO, PEA,  
REDFISH FILLET, COD FILLET AND MUSSELS

### **SLOW COOKED SPRING CHICKEN** 22,50

MARINATED IN PIRI PIRI, WITH SWEET  
POTATO FRIES AND CANDIED APPLE

## CHEFS MENU FORTUYN

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

## BURGERS (FROM 5PM)

-

*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.*

### **FRENCH BURGER** 14,75 / 20,75

BEEF HAMBURGER (180 GRAM), MESCLUN  
LETTUCE, RED ONION COMPOTE, REBLOCHON  
CHEESE AND FLUFFY BEARNAISE SAUCE

### **MEDITERRANEAN LAMB BURGER** 14,75 / 20,50

SWEET AND SOUR CUCUMBER, YOGURT  
GARLIC DIP

### **VEGETARIAN BLACK BEAN BURGER** 14,25

CORIANDER, INSERTED FENNEL, LIME  
HARISSA MAYONNAISE (ALSO VEGAN)

## DESSERTS (FROM 5PM)

-

### **DESSERT DU CHEF** 8,75

SURPRISE DESSERT FROM THE KITCHEN FOR  
TWO! (PRICE PER PERSON)

### **NAUGHTY NUTS & CARAMEL** 8,75

DIFFERENT STRUCTURES OF NUTS AND  
CARAMEL WITH A HINT OF CHOCOLATE

### **BANANA & MANGO** 8,75

MILLE FEUILLE, BANANA GANACHE AND WHITE  
CHOCOLATE, MANGO MERINGUE, MANGO  
SPONGE CAKE, BANANA CREAM, CHOCOLATE  
CRISPS, MANGOGEL, MANGO ICE CREAM

### **SCROPPINO** 7,50

LEMON SORBET, VODKA AND PROSECCO

### **A SINGLE YET DELICIOUS BONBON** 1,75

FROM CHOCOLATERIER VAN DAM HEEMSTEDE

## *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.*