

## FORTUYN KIEST VOOR DUURZAAM ETEN

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 Jospier. De bereiding onder extreem hoge temperaturen garandeert dat de smaak niet alleen behouden blijft, maar enorm wordt versterkt.

**FOR  
TUYN**  
DAGKAART  
NEDERLANDS

### ZOETE STARTERS (VANAF 10U)

<b>Bonbon (per stuk)</b> .....	<b>1,50</b>
Handgemaakte bonbons van Chocolaterie Van Dam	
<b>Appelgebak Fortuyn</b> .....	<b>3,50</b>
Het bekende huisgemaakte fijne puntje appelgebak (met slagroom +€0,75)	
<b>Wisselend gebak</b> .....	<b>3,50</b>
Wisselend gebak van Patisserie Van de Zoete uit Heemstede	
<b>Roomboter croissant</b> .....	<b>3,50</b>
Roomboter croissant met aardbeien confiture	
<b>Biologische yoghurt</b> .....	<b>7,50</b>
Biologische yoghurt met glutenvrije granola en kweepeer / vijgen compote	

### ONTBIJT / VROEGE LUNCH (VANAF 10U)

Geserveerd met wit of volkoren brood naar keuze Extra snee brood; supplement €1,00	
<b>Kaas</b> .....	<b>6,50</b>
Oude Noord Hollandse B.O.B. kaas met mesclun salade, pesto van zongedroogde tomaten en selderij salade	
<b>Bresaola</b> .....	<b>8,00</b>
Bresaola runderham met kweepeer / vijgen compote * supplement verse krullen eendenlever met balsamico stroop €4,00	
<b>Omelet ham/kaas</b> .....	<b>7,50</b>
Scharrelei omelet B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken, tomaat en peterselie	
<b>Omelet groenten/geitenkaas</b> .....	<b>8,50</b>
Scharrelei omelet met geroosterde seizoensgroenten en zachte geitenkaas	
<b>Tonijnsalade</b> .....	<b>9,00</b>
Huisgemaakte tonijnsalade met Amsterdamse uitjes, komkommer en gedroogde olijven	
<b>Tosti Fortuyn</b> .....	<b>5,50</b>
Tosti met B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken en Fortuyn dip	
<b>Tosti geitenkaas</b> .....	<b>6,00</b>
Tosti met zachte geitenkaas, pesto van zongedroogde tomaten en Fortuyn dip	
<b>Tosti Tuna Melt</b> .....	<b>6,50</b>
Tosti met huisgemaakte tonijnsalade, oude Noord Hollandse B.O.B. kaas en Fortuyn dip	
<b>Van Weiderijck Krokette</b> .....	<b>8,00</b>
Twee biologische rundvlees krokette met Zaanse mosterd * verkrijgbaar vanaf 12 uur	

### SALADES (VANAF 12U)

Geserveerd brood Extra snee brood; supplement €1,00	
<b>Brie de Meaux</b> .....	<b>11,50</b>
Mesclun salade, hazelnootdressing, walnoten, kweepeer / vijgen compote en gesmolten Brie de Meaux	
<b>Cesar salad</b> .....	<b>13,00</b>
Mesclun salade met smokey cesar dressing, gepocheerd ei, boquerones, croutons, Parmezaanse kaas en naar keuze gemarineerde zalm of gegrilde kippendij	
<b>Carpaccio</b> .....	<b>12,00</b>
Mesclun salade met dungseden, huisgerookte Hereford runder rib-eye, pepita's, Parmezaanse kaas en truffel mayonaise * supplement verse krullen eendenlever €4,00	

### —WIJ SERVEREN DIT— BROOD



#### VOLKOREN

*Pavé volkoren is een 100% desembrood op basis van biologisch volkoren meel. De stevige korst, in combinatie met een subtiele hoeveelheid zaden geeft een karakteristieke smaak aan het brood.*

*Bevat geen synthetische conserveringsmiddelen of broodverbetersaars*

#### LANDBROOD

*Een 100% zuiver brood op basis van desem en 1% gist. Bereidt volgens "Tradition Française". Doordat het brood gebakken is op een steenovenvloer, ontwikkeld het brood een knapperige korst met een heerlijke kauwstructuur.*

*Bevat geen synthetische conserveringsmiddelen of broodverbetersaars*

### SOEPEN (VANAF 12U)

Geserveerd met brood  
Extra snee brood; supplement €1,00

<b>Pomodorigoep Fortuyn</b> .....	<b>6,50</b>
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Jospier oven, Parmezaan room en basilicum olie	
<b>Dagverse soep</b> .....	<b>6,50</b>
Wisselend met het marktaanbod en seizoenen, vraag de bediening naar de soep van vandaag	

### WIST U DAT...

..wij ook een 'Achtertuyn' hebben?  
Met dezelfde sfeer van Fortuyn, kun je nu heerlijk genieten van onze producten, maar dan vanuit een besloten ruimte; de Achtertuyn.

Ideaal en zeer geschikt voor allerlei activiteiten zoals vergaderingen (mogelijkheid om gebruik te maken van onze beamer+scherm), trainingen, recepties, borrels of besloten lunch/diner.

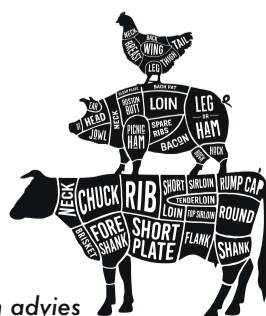
De ruimte is te huur inclusief Green Egg BBQ (met of zonder kok) en beschikt over een eigen biertap.

Voor meer informatie, zie Achtertuyn.nl

ACHTER  
TUYN

### LUNCH - BEREID IN DE JOSPIER HOUTSKOOL OVEN (VANAF 12U)

<b>Kip Club Sandwich</b> .....	<b>12,00</b>
Club sandwich van geroosterde kippendij, met tomaat, komkommer, scharrelei salade, mesclun salade en katenspek (op wit of volkoren brood)	
<b>Hot Dog</b> .....	<b>12,50</b>
Brioche punt met verse marjoraan / citroen saucijs, truffel mayonaise en krokant gebakken uitjes	
<b>Entrecote</b> .....	<b>28,50</b>
Gegrilde Hereford runder entrecote (300 gram) met truffelboter, gepofte cherry tomaatjes en huisgemaakte frites	



Allergisch?

Vraag gerust ons personeel om advies

### VOOR BIJ DE BORREL (VANAF 12U)

<b>Brood Fortuyn</b> .....	<b>5,50</b>
Vers landbrood met heerlijke Fortuyn dip	
<b>Visplateau</b> .....	<b>12,50</b>
Tonijnsalade, gemarineerde zalm en boquerones, met brood	
<b>Kaasplateau</b> .....	<b>12,50</b>
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze aparte kaas / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
<b>Charcuterie plateau</b> .....	<b>12,50</b>
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze aparte kaas / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
<b>Black Tiger Gamba</b> .....	<b>9,50</b>
Drie gegrilde gamba's in knoflook, Spaanse peper en olijfolie, geserveerd met brood	
<b>Kaasstengels</b> .....	<b>6,50</b>
Kaasstengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chilisaus	
<b>Tatsuta</b> .....	<b>6,50</b>
Crunchy chicken (6 stuks) met yakitori saus	
<b>Falafel</b> .....	<b>6,50</b>
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
<b>Bitterballen</b> .....	<b>7,00</b>
Biologische Van Weiderijck bitterballen (6 stuks), met Zaanse mosterd	
<b>Mixed Bittergarnituur / Medium</b> .....	<b>9,50</b>
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; twee van elk met Zaanse mosterd, yakitori saus, chilisaus en yoghurt dip	
<b>Mixed Bittergarnituur / Large</b> .....	<b>17,50</b>
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; vier van elk met Zaanse mosterd, yakitori saus, chilisaus en yoghurt dip	
<b>Plateau Fortuyn</b> .....	<b>19,50</b>
Variatie van onze koude plateau's samengesteld door de keuken, met noten- / rozijnenbrood en landbrood	
<b>Frites</b> .....	<b>4,50</b>
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	

Onze hamburgers worden volgens eigen recept vervaardigd en medium bereid van eerlijk, sappig rundergehakt van koeien uit het Overijsselse Vechtdal gebied en kunnen zowel 'single als 'double' geserveerd worden

<b>Fortuyn Burger</b> .....	<b>12,50 / 18,00</b>
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, komkommer, gebakken uiringen en Jack Daniels BBQ saus op een brioche bol	
<b>Italian Burger</b> .....	<b>12,50 / 18,00</b>
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, komkommer, pesto van zongedroogde tomaten, katenspek en mozzarella, op een brioche bol	
<b>De Luxe Burger</b> .....	<b>15,00 / 20,50</b>
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, komkommer, kweepeer / vijgen compote, eendenlever krullen en balsamico siroop, op een brioche bol	
<b>Vegetarische Burger</b> .....	<b>12,50</b>
Hamburger van kikkererwten met ingelegde aubergine, humus en yoghurt / knoflook saus, op een brioche bol	

## VOOR BIJ DE BORREL (VANAF 17U)

<b>Brood Fortuyn</b> .....	<b>5,50</b>
Vers landbrood met heerlijke Fortuyn dip	
<b>Visplateau</b> .....	<b>12,50</b>
Tonijnsalade, gemarineerde zalm en boquerones, met brood	
<b>Kaasplateau</b> .....	<b>12,50</b>
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze aparte kaas / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
<b>Charcuterie plateau</b> .....	<b>12,50</b>
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze aparte kaas / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
<b>Black Tiger Gamba</b> .....	<b>9,50</b>
Drie gegrilde gamba's in knoflook, Spaanse peper en olijfolie, geserveerd met brood	
<b>Kaasstengels</b> .....	<b>6,50</b>
Kaasstengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chilisaus	
<b>Tatsuta</b> .....	<b>6,50</b>
Crunchy chicken (6 stuks) met yakitori saus	
<b>Falafel</b> .....	<b>6,50</b>
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
<b>Bitterballen</b> .....	<b>7,00</b>
Biologische Van Weiderijck bitterballen (6 stuks), met Zaanse mosterd	
<b>Mixed Bittergarnituur / Medium</b> .....	<b>9,50</b>
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; twee van elk met Zaanse mosterd, yakitori saus, chilisaus en yoghurt dip	
<b>Mixed Bittergarnituur / Large</b> .....	<b>17,50</b>
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; vier van elk met Zaanse mosterd, yakitori saus, chilisaus en yoghurt dip	
<b>Plateau Fortuyn</b> .....	<b>19,50</b>
Variatie van onze koude plateau's samengesteld door de keuken, met noten- / rozijnenbrood en landbrood	
<b>Frites</b> .....	<b>4,50</b>
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	

## SALADES (VANAF 17U)

De salades worden geserveerd met brood en kunnen ook als hoofdgerecht besteld worden; supplement €5,00

<b>Brie de Meaux</b> .....	<b>11,50</b>
Mesclun salade, hazelnootdressing, walnoten, kweepeer / vijgen compote en gesmolten Brie de Meaux	
<b>Cesar salad</b> .....	<b>13,00</b>
Mesclun salade met smokey cesar dressing, gepocheerd ei, boquerones, croutons, Parmezaanse kaas en naar keuze gemarineerde zalm of gegrilde kippen	
<b>Carpaccio</b> .....	<b>12,00</b>
Mesclun salade met dungesneden, huisgerookte Hereford runder rib-eye, pepita's, Parmezaanse kaas en truffel mayonaise *supplement verse krullen eendenlever €4,00	

## KINDERGERECHTEN (VANAF 17U)

Speciaal voor onze jonge gasten tot 12 jaar

<b>American pancakes</b> .....	<b>6,50</b>
Met stroop en poedersuiker	
<b>Kroket</b> .....	<b>9,00</b>
Biologische Van Weiderijck rundvlees kroket met salade, frites, mayonaise en ketchup	
<b>Hamburger</b> .....	<b>14,00</b>
Runder hamburger (180 gram) op een brioche bol, met salade, frites, mayonaise en ketchup	
<b>Zalmfilet-Pizza</b> .....	<b>14,00</b>
Zalmfilet als bodem, met daarop mozzarella, geraspte kaas, tomaat, paprika, courgette en mesclun sla	

## MENU FORTUYN (VANAF 17U)

Uitsluitend per tafel

<b>Driegangen Chefsmenu Fortuyn</b> .....	<b>39,50</b>
Driegangen chefsmenu, samengesteld uit gerechten van onze kaart, inclusief broodplankje vooraf en frites bij het hoofdgerecht	
<b>Bijpassend wijnarrangement</b> .....	<b>15,50</b>

## SOEPEN (VANAF 17U)

Geserveerd met brood  
Extra snee brood; supplement €1,00

<b>Pomodorisoep Fortuyn</b> .....	<b>6,50</b>
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Josper oven, Parmezaan room en basilicum olie	
<b>Dagverse soep</b> .....	<b>6,50</b>
Wisselend met het marktaanbod en seizoen, vraag de bediening naar de soep van vandaag	

### WAT IS EEN JOSPER OVEN?

Dat is een authentieke Spaanse houtskool oven. Het betreft een elegante combinatie tussen grill en oven in één apparaat en werkt voor 100% op houtskool. Met de Josper ga je weer terug naar de basis: eeuwenoude kooktechniek van bakken en braden boven open vuur. Hierdoor krijg je een prachtige mooie BBQ smaak aan vlees en vis.

### DE HEREFORD KOE

Deze koeien staan dicht bij de natuur en worden daarom op een natuurlijke manier gehouden. Ze grazen op voedselrijke grond en in de winter krijgen ze smakelijk kruidig hooi bijgevoerd. De kalfjes zogen tot 8 maanden bij hun moeder. Deze natuurlijke en duurzame benadering proef je! Dit vlees is goed voor het milieu, dierenwelzijn en landschap.

# FOR TUYN

AVONDKAART  
NEDERLANDS

## VOORGERECHTEN (VANAF 17U)

<b>Bataat</b> .....	<b>12,00</b>
Frites van zoete aardappel, met crème van gekonfijte ui, krokante quinoa, schorseneren en wolken Parmezaan	
<b>Kabeljauw</b> .....	<b>13,00</b>
Carpaccio van verse kabeljauw, met picudo olijfolie, komkommer, appel, krokante kappertjes, biet, dragon en yuzu	
<b>Steak tartaar</b> .....	<b>13,00</b>
Tartaar van runder bavette met Amsterdamse ui, kappertjes, krokant gebakken eidooier, krul eendenlever en truffel mayonaise	

## HOOFDGERECHTEN - BEREID IN DE JOSPER HOUTSKOOL OVEN (VANAF 17U)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en een gepofte aubergine

<b>Ravioli</b> .....	<b>20,50</b>
Ravioli's gevuld met paddenstoelen, courgette linguine, truffelolie en schuimige saus van tomaat, basilicum en oregano	
<b>Black Tiger Gamba's</b> .....	<b>24,50</b>
Gegrilde gamba's (6 stuks), met anti-boise van pulpo	
<b>Heilbot</b> .....	<b>24,50</b>
Heilbotfilet met verveine Beurre Blanc en gerookte bieslook olie	
<b>Sucade Steak</b> .....	<b>24,50</b>
Gegrilde runder sucade steak (200 gram) met Madeira jus	
<b>Entrecote</b> .....	<b>29,00</b>
Gegrilde Hereford runder entrecote (300 gram) met truffelboter	
<b>Côte de Boeuf</b> .....	<b>67,50</b>
Gegrilde Hereford runder Côte de Boeuf (750gr) met truffelboter (voldoende voor 2 personen)	
<b>Paella</b> .....	<b>45,00</b>
Paella voor 2 personen, met heilbotfilet, gamba, kippen, chorizo, olijven, tomaat, paprika en saffraanrijst	

## SUPPLEMENT (VANAF 17U)

<b>Huisgemaakte frites</b> .....	<b>4,50</b>
Met Franse mayonaise	
<b>Groenten uit de Josper</b> .....	<b>4,50</b>
Warme groenten van de markt uit de Josper oven	



Allergisch?

Vraag gerust ons personeel om advies

Onze hamburgers worden volgens eigen recept vervaardigd en medium bereid van eerlijk, sappig rundergehakt van koeien uit het Overijsselse Vechtdal gebied en kunnen zowel 'single als 'double' geserveerd worden

<b>Fortuyn Burger</b> .....	<b>12,50 / 18,00</b>
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, komkommer, gebakken uiringen en Jack Daniels BBQ saus op een brioche bol	
<b>Italian Burger</b> .....	<b>12,50 / 18,00</b>
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, komkommer, pesto van zongedroogde tomaten, katenspek en mozzarella, op een brioche bol	
<b>De Luxe Burger</b> .....	<b>15,00 / 20,50</b>
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, komkommer, kweepeer / vijgen compote, eendenlever krullen en balsamico siroop, op een brioche bol	
<b>Vegetarische Burger</b> .....	<b>12,50</b>
Hamburger van kikkererwten met ingelegde aubergine, humus en yoghurt / knoflook saus, op een brioche bol	

## NAGERECHTEN (VANAF 17U)

<b>Bonbon</b> .....	<b>1,50</b>
Huisgemaakte bonbon van Chocolaterie Van Dam	
<b>Scroppino</b> .....	<b>7,00</b>
Citroen sorbetijs, vodka en Prosecco	
<b>Bokkepootjes</b> .....	<b>8,50</b>
Parfait van bokkepootjes, met Advocaat, chocolade / amandel merengue, chocolademousse en vanilleroom	
<b>Ananas / Kokos</b> .....	<b>8,50</b>
Zachtgegaarde en gegrilde ananas, ganache van passievrucht en yoghurt, kokos cremeux en mango sorbetijs	
<b>Grand Dessert</b> .....	<b>9,50</b>
Diverse zoete specialiteiten uit eigen patisserie (vanaf 2 personen, prijs p.p.)	

## 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.

**FOR  
TUYN**  
DAY MENU  
ENGLISH

### SWEET START TO THE DAY (FROM 10AM)

<b>Bonbon</b> .....	<b>1,50</b>
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede	
<b>Traditional Dutch apple cake</b> .....	<b>3,50</b>
Homemade Fortuyn apple cake (whipped cream for €0,75 extra)	
<b>Homemade cake</b> .....	<b>3,50</b>
Homemade cake from "Van de Zoete" Heemstede (ask staff for details)	
<b>All butter croissant</b> .....	<b>3,50</b>
With strawberry jam	
<b>Organic yoghurt</b> .....	<b>7,50</b>
Organic yoghurt with gluten free granola and quince and fig compote	

### BREAKFAST OR EARLY LUNCH (FROM 10AM)

Served with white or wholemeal bread  
Extra piece of bread; supplement €1,00

<b>Cheese</b> .....	<b>6,50</b>
Traditional regional cheese with mesclun lettuce, sundried tomato pesto and celery salad	
<b>Bresaola (dry cured beef)</b> .....	<b>8,00</b>
With quince and fig compote * add slices of duck liver and balsamic syrup for €4 extra	
<b>Omelette with ham and cheese</b> .....	<b>7,50</b>
Made with free range eggs, cherry tomatoes, regional cheese, ham and parsley	
<b>Goats cheese and vegetable omelette</b> .....	<b>8,50</b>
Made with free range eggs, seasonal veggies and soft goats cheese	
<b>Tuna</b> .....	<b>9,00</b>
Homemade tuna mayonnaise with baby pickled onions, cucumber and dried olives	
<b>Fortuyn toastie</b> .....	<b>5,50</b>
Toasted sandwich with regional cheese, Livar ham and Fortuyn dip on the side	
<b>Goats cheese toastie</b> .....	<b>6,00</b>
Toasted sandwich with soft goats cheese, sundried tomato pesto and Fortuyn Dip on the side	
<b>Tuna melt toastie</b> .....	<b>6,50</b>
Toasted sandwich with homemade tuna mayonnaise, regional cheese and Fortuyn dip on the side	
<b>Weiderijck croquettes</b> .....	<b>8,00</b>
Organic beef croquettes from Weiderijck with Zaanse mustard * available from 12PM	

### SALADS (FROM 12PM)

Served with bread

<b>Brie de Meaux</b> .....	<b>11,50</b>
Mesclun lettuce, hazelnut dressing, walnuts, quince and fig compote and melted Brie de Meaux	
<b>Cesar Salad</b> .....	<b>13,00</b>
Mesclun lettuce, smokey cesar dressing, poached egg, boquerones, croutons, parmesan cheese and a choice of marinated salmon or grilled chicken thighs	
<b>Hereford Carpaccio</b> .....	<b>12,00</b>
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, pepitas, pecorino and truffle mayonnaise * Thinly sliced ducks liver extra on request for €4.00	

— WE SERVE THIS —  
**BREAD**



**WHOLEMEAL**

100% organic wholemeal sourdough bread with a crunchy crust and a scattering of seeds for an authentic taste.

Our bread is free of synthetic preservatives or enhancers

**ARTISAN**

100% pure artisan bread, 99% sourdough and 1% yeast. The bread is prepared using "Tradition Francaise". Our artisan bread is baked in a stone floor oven giving it a crunchy crust and a dense structure.

Our bread is free of synthetic preservatives or enhancers

### SOUP (FROM 12PM)

Served with bread

<b>Pomodori soup Fortuyn style</b> .....	<b>6,50</b>
Served with parmesan cream and basil oil	
<b>Soup of the day</b> .....	<b>6,50</b>
Ask staff for details	

## DID YOU KNOW..?

We also have a beautiful garden room known as the Achtertuyt where you can enjoy our relaxed, friendly atmosphere and good food. The space is ideal for private parties, meetings (projector and screen available for use), courses, receptions and any number of other functions. Our Green Egg BBQ can also be rented with or without chef alongside the garden room. There is also the option to make use of the Achtertuyt beer tap.

How much fun can be had in one space?!  
For more information please visit [achtertuyt.nl](http://achtertuyt.nl)

ACHTERTUYN

### LUNCH - PREPARED IN THE CHARCOAL STOKED JOSPIER OVEN (FROM 12PM)

<b>Chicken Club Sandwich</b> .....	<b>12,00</b>
Filled with chicken thighs, lettuce, tomato, cucumber, egg mayo and bacon	
<b>Hotdog</b> .....	<b>12,50</b>
Marjoram and lemon sausage with truffle mayonnaise and crispy fried onions served on a brioche hot dog roll	
<b>Hereford entrecote</b> .....	<b>28,50</b>
300gr entrecote Hereford steak with truffle butter, oven baked cherry tomatoes and hand cut fries	

### NIBBLES AND SNACKS (FROM 12PM)

<b>Fortuyn bread</b> .....	<b>5,50</b>
Chunky slices bread, served with our much loved Fortuyn Dip	
<b>Fish plateau</b> .....	<b>12,50</b>
Tuna mayonnaise, marinated salmon and boquerones, served with chunky bread	
<b>Cheese board</b> .....	<b>12,50</b>
Choose 3 cheeses from our extensive cheese menu, served with walnut and raisin bread and apple and pear syrup	
<b>Cold meat plateau</b> .....	<b>12,50</b>
Choose from a selection of our specialist meats from the charcuterie menu. Served with raisin and walnut bread.	
<b>Black Tiger gambas</b> .....	<b>9,50</b>
Gambas grilled in garlic, Spanish pepper and olive oil with chunky bread	
<b>Deep-fried cheese</b> .....	<b>6,50</b>
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chilli sauce	
<b>Tatsuta crunchy chicken</b> .....	<b>6,50</b>
Tatsuta crunchy chicken with sesame and yakitori sauce (6 pieces)	
<b>Falafel</b> .....	<b>6,50</b>
Vegetarian chickpea balls with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
<b>Weiderijck organic bitterballen</b> .....	<b>7,00</b>
Made by Weiderijck ragout ball in breadcrumbs; a Dutch speciality and very tasty (6 pieces). Served with Zaanse mustard	
<b>Mixed nibbles (warm) / medium</b> .....	<b>9,50</b>
2 cheese sticks, 2 'bitterballen', 2 tatsuta crunchy chicken pieces, 2 falafel pieces; served with Zaanse mustard, sesame and yakitori sauce, chili sauce and yoghurt dip	
<b>Mixed nibbles (warm) / large</b> .....	<b>17,50</b>
4 cheese sticks, 4 'bitterballen', 4 tatsuta crunchy chicken pieces, 4 falafel pieces; served with Zaanse mustard, sesame and yakitori sauce, chili sauce and yoghurt dip	
<b>Plateau Fortuyn</b> .....	<b>19,50</b>
A selection of our fish, cheese and charcuterie carefully chosen for you by our kitchen and served with bread and walnut and raisin bread (sufficient for 2 persons)	
<b>Fries</b> .....	<b>4,50</b>
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	

Our burgers are prepared using our own recipe, with pure and juicy beef from cattle in the Overijssel Vechtdal region of The Netherlands. They will be served medium and are available as a single or double burger.

<b>Fortuyn Burger</b> .....	<b>12,50 / 18,00</b>
Beef burger (180gr) with lettuce, tomato, cucumber, fried onion rings and Jack Daniels BBQ sauce	
<b>Italian Burger</b> .....	<b>12,50 / 18,00</b>
Beef burger (180gr) with lettuce, tomato, cucumber, sundried tomato pesto, bacon and mozzarella	
<b>De Luxe Burger</b> .....	<b>15,00 / 20,50</b>
Beef burger (180gr) with thinly sliced ducks liver, lettuce, tomato salsa, quince and fig compote and balsamic syrup	
<b>Vegetarian Burger</b> .....	<b>12,50</b>
Chickpea burger with aubergine, hummus and a yoghurt and garlic sauce	



**Allergy?**

Ask our staff for advice.

## NIBBLES AND SNACKS (FROM 5PM)

<b>Fortuyn bread</b> .....	<b>5,50</b>
Chunky slices bread, served with our much loved Fortuyn Dip	
<b>Fish plateau</b> .....	<b>12,50</b>
Tuna mayonnaise, marinated salmon and boquerones, served with chunky bread	
<b>Cheese board</b> .....	<b>12,50</b>
Choose 3 cheeses from our extensive cheese menu, served with walnut and raisin bread and apple and pear syrup	
<b>Cold meat plateau</b> .....	<b>12,50</b>
Choose from a selection of our specialist meats from the charcuterie menu. Served with raisin and walnut bread.	
<b>Black Tiger gambas</b> .....	<b>9,50</b>
Gambas grilled in garlic, Spanish pepper and olive oil with chunky bread	
<b>Deep-fried cheese</b> .....	<b>6,50</b>
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chilli sauce	
<b>Tatsuta crunchy chicken</b> .....	<b>6,50</b>
Tatsuta crunchy chicken with sesame and yakitori sauce (6 pieces)	
<b>Falafel</b> .....	<b>6,50</b>
Vegetarian chickpea balls with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
<b>Weiderijck organic bitterballen</b> .....	<b>7,00</b>
Made by Weiderijck ragout ball in breadcrumbs; a Dutch speciality and very tasty (6 pieces). Served with Zaanse mustard	
<b>Mixed nibbles (warm) / medium</b> .....	<b>9,50</b>
2 cheese sticks, 2 'bitterballen', 2 tatsuta crunchy chicken pieces, 2 falafel pieces; served with Zaanse mustard, sesame and yakitori sauce, chili sauce and yoghurt dip	
<b>Mixed nibbles (warm) / large</b> .....	<b>17,50</b>
4 cheese sticks, 4 'bitterballen', 4 tatsuta crunchy chicken pieces, 4 falafel pieces; served with Zaanse mustard, sesame and yakitori sauce, chili sauce and yoghurt dip	
<b>Plateau Fortuyn</b> .....	<b>19,50</b>
A selection of our fish, cheese and charcuterie carefully chosen for you by our kitchen and served with bread and walnut and raisin bread (sufficient for 2 persons)	
<b>Fries</b> .....	<b>4,50</b>
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	

## SALADS (FROM 5PM)

Served with bread  
All salads are available as a main course for a €5,00 supplement

<b>Brie de Meaux</b> .....	<b>11,50</b>
Mesclun lettuce, hazelnut dressing, walnuts, quince and fig compote and melted Brie de Meaux	
<b>Cesar Salad</b> .....	<b>13,00</b>
Mesclun lettuce, smokey cesar dressing, poached egg, boquerones, croutons, parmesan cheese and a choice of marinated salmon or grilled chicken thighs	
<b>Hereford Carpaccio</b> .....	<b>12,00</b>
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, pepitas, pecorino and truffle mayonnaise *Thinly sliced ducks liver extra on request for €4.00	

## CHILDREN'S MENU (FROM 17PM)

For our younger guests up to 12 years

<b>American pancakes</b> .....	<b>6,50</b>
With syrup and icing sugar	
<b>Weiderijck beef croquette</b> .....	<b>9,00</b>
Organic Weijderijck beef croquette on a bun, served with hand cut fries, mayo, ketchup and salad	
<b>Kids burger</b> .....	<b>14,00</b>
100% beef burger in a bun served with hand cut fries, mayo, ketchup and salad	
<b>Pizza stacked salmon</b> .....	<b>14,00</b>
Grilled Salmon fillet base with mozzarella, grated cheese, tomato, pepper, courgette and mesclun lettuce	

## FORTUYN MENU (FROM 5PM)

Only per table

<b>Chefs Choice</b> .....	<b>39,50</b>
3 course dinner selected by the chef; including bread and dip to start and hand cut fries with the main dishes	
<b>Wine pairing supplement</b> .....	<b>15,50</b>

## SOUP (FROM 5PM)

Served with bread  
Extra slice of bread; supplement €1,00

<b>Pomodori soup Fortuyn style</b> .....	<b>6,50</b>
Served with parmesan cream and basil oil	
<b>Soup of the day</b> .....	<b>6,50</b>
Ask staff for details	

### WHAT IS A JOSPER OVEN?

The Josper oven is a Spanish charcoal oven. It is an elegant combination of grill and oven in one unit and works on 100% charcoal. The Josper goes back to basics: the ancient cooking technique of baking and roasting over an open fire. This gives a wonderful barbecue flavour to meat and fish alike.

### THE HEREFORD COW

The Hereford Cow lead a stress free life. They live and graze outside all year round and seek shelter only when it suits them. In the winter months their diet is enriched with healthy and unique hay sort. The calves drink for 8 months by their mother and all of this is evident in the exquisite taste of the meat. Hereford meat is eco-friendly, has regard for both animal welfare and the natural environment.

**FOR  
TUYN**

**EVENING MENU  
ENGLISH**

## STARTERS (FROM 5PM)

<b>Sweet potato</b> .....	<b>12,00</b>
Sweet potato fries with onion cream, crispy quinoa, black salsify and a parmesan cloud	
<b>Cod</b> .....	<b>13,00</b>
Carpaccio of fresh cod with picudo olive oil, cucumber, apple, crispy capers, beetroot, tarragon and yuzu	
<b>Steak tartar</b> .....	<b>13,00</b>
With baby pickled onions, capers, crispy fried egg yolk, ducks liver slices and truffle mayonnaise	

## MAIN COURSES - PREPARED IN THE JOSPER CHARCOAL OVEN (FROM 5PM)

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

<b>Homemade Ravioli</b> .....	<b>20,50</b>
Filled with mushroom, with courgette linguine and served with truffle oil and a tomato, basil and oregano foam	
<b>Black Tiger gambas</b> .....	<b>24,50</b>
6 grilled gambas with pulpo anti-boise	
<b>Halibut</b> .....	<b>24,50</b>
Halibut fillet with verbena beurre blanc and smoked chive oil	
<b>Blade Steak</b> .....	<b>24,50</b>
200gr of grilled blade steak with madeira jus	
<b>Hereford entrecote</b> .....	<b>29,00</b>
Hereford entrecote (300 gram) with truffle butter	
<b>Hereford Côte de Boeuf</b> .....	<b>67,50</b>
Hereford Côte de Boeuf (750gr) with truffle butter (for 2)	
<b>Paella</b> .....	<b>45,00</b>
Paella for 2, with halibut, gamba's, chicken thighs, chorizo, olives, tomato, pepper and saffron rice	

Our burgers are prepared using our own recipe, with pure and juicy beef from cattle in the Overijssel Vechtdal region of The Netherlands. They will be served medium and are available as a single or double burger.

<b>Fortuyn Burger</b> .....	<b>12,50 / 18,00</b>
Beef burger (180gr) with lettuce, tomato, cucumber, fried onion rings and Jack Daniels BBQ sauce	
<b>Italian Burger</b> .....	<b>12,50 / 18,00</b>
Beef burger (180gr) with lettuce, tomato, cucumber, sundried tomato pesto, bacon and mozzarella	
<b>De Luxe Burger</b> .....	<b>15,00 / 20,50</b>
Beef burger (180gr) with thinly sliced ducks liver, lettuce, tomato salsa, quince and fig compote and balsamic syrup	
<b>Vegetarian Burger</b> .....	<b>12,50</b>
Chickpea burger with aubergine, hummus and a yoghurt and garlic sauce	

## DESSERTS (FROM 5PM)

<b>Bonbon</b> .....	<b>1,50</b>
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede	
<b>Scroppino</b> .....	<b>7,00</b>
Cocktail made from lemon sorbet, vodka and Prosecco	
<b>Almond meringue parfait</b> .....	<b>8,50</b>
Almond meringue parfait with advocaat, chocolate and almond meringue, chocolate mousse and vanilla cream	
<b>Pineapple / Coconut</b> .....	<b>8,50</b>
Soft grilled pineapple with passion fruit and yoghurt ganache, coconut cremeaux and mango sorbet	
<b>Grand Dessert</b> .....	<b>9,50</b>
Surprise dessert from our own patisserie (For 2, price p.p)	

## SUPPLEMENTS (FROM 5PM)

<b>Thick hand cut fries</b> .....	<b>4,50</b>
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	
<b>Vegetables from the Josper oven</b> .....	<b>4,50</b>
Market vegetables from the Josper oven	

**Allergy?**

Please ask our staff for advice.

