

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 Josper. 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)

Bonbon (per stuk)	1,75
Handgemaakte bonbons van Chocolaterie Van Dam	
Appelgebak Fortuyn	3,75
Het bekende huisgemaakte fijne puntje appelgebak (met slagroom +€0,85)	
Wisselend gebak	4,00
Wisselend gebak van "Bakkers Bakery"	
Roomboter croissant	3,95
Roomboter croissant met aardbeien confiture	
Biologische yoghurt	5,75
Biologische yoghurt met glutenvrije granola (met vers fruit van het seizoen +€2,00)	

ONTBIJT / VROEGE LUNCH (VANAF 10U)

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

Broodje kaas	6,00
Brood met Noord-Hollandse B.O.B. kaas, frisse koolsalade en gepofte cherrytomaat	
Broodje carpaccio	9,75
Huisgerookte runder ribeye, mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
Omelet ham/kaas	7,90
Scharrelei omelet B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken en peterselie	
Omelet boerenkool	8,70
Scharrelei omelet met boerenkool, paddestoelen, geitenkaas en truffel	
Huisgerookte eendenborstfilet	10,75
Huisgerookte eendenborst, paddestoelen, crumble van macadamia, taugé en een Oosterse dressing	
Tosti Fortuyn	5,75
Tosti met B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken en Fortuyn dip	
Tosti Tuna Melt	6,75
Tosti met huisgemaakte tonijnsalade, oude Noord Hollandse B.O.B. kaas en Fortuyn dip	
Vegan Tosti	7,20
Tosti met duxelles van paddestoelen, truffel, vegan kaas en huisgemaakte pittige vegan mayonaise	
Kroketten	8,70
Twee kroketten van De Groot Edelgebak met Zaanse mosterd * verkrijgbaar vanaf 12 uur	

SALADES (VANAF 12U)

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

Huisgerookte eendenborst	14,75 / 20,00
Mesclun, huisgerookte eendenborst, macadamia, paddestoelen, taugé, roodlof, blauwe bessen en een Oosterse dressing	
Gerookte makreel	14,75 / 20,00
Mesclun, spicy gerookte makreel, Hollandse garnalen, doperwtjes, zoetzure komkommer, gele peen, mango en gefrituurde kappertjes	
Buffelmozzarella	14,75 / 20,00
Mesclun, peppadew, citrusolie, crostini, gemarineerde wilde cherrytomaatjes	
Carpaccio	14,75 / 19,50
Dungesneden huisgerookte Hereford runder rib-eye, met mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	

— WIJ SERVEREN DIT — BROOD



VOLKOREN

Brood om op te kauwen. Dit smakelijke volkoren desembrood heeft een heerlijke knapperige korst en is in combinatie met het lijn en sesamzaad zeer mooi van smaak.

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

Pomodori-soep Fortuyn	6,75
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Josper oven met basilicum olie	
Dagverse soep	6,75
Wisselend met het marktaanbod en seizoen, 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

VOOR BIJ DE BORREL (VANAF 12U)

Brood Fortuyn	5,75
Met heerlijke Fortuyn dip	
Visplateau	14,00
Spicy makreelsalade, Hollandse garnalen, gegrilde schelvis en brood	
Kaasplateau	14,00
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Charcuterie plateau	14,00
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Vongole Veraci	12,75
Rode peper knoflookolie, witte wijn, peterselie, fregola en brood	
Kaastengels	7,75
Kaastengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus	
Falafel	7,75
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
Tatsuta	7,75
Crunchy chicken (6 stuks) met huisgemaakte teriyaki saus	
Bitterballen	7,75
Draadjesvlees bitterballen (6 stuks), van "De Groot Edelgebak" met Zaanse mosterd	
Bittergarnituur / Medium	10,50
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; twee van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Bittergarnituur / Large	18,50
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; vier van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Plateau Fortuyn	20,50
Variatie van onze koude plateau's samengesteld door de keuken, met noten- / rozijnenbrood	
Frites	4,60
Huisgemaakte frites met huisgemaakte mayonaise	

Allergisch?

Vraag gerust ons personeel om advies

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

Rundersaucijs	12,50
Brioche punt, gegrilde kruidige rundersaucijs, zuurkool, mosterd-piccaililly mayonaise, krokante uitjes	
Club Sandwich Boerderijkip	12,50
Club Sandwich van langzaam gegaarde boerderijkip, guacamole, bacon, komkommer, 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 frisse kruidensla	
Runder Ribeye	24,50
Runder ribeye (250 gram) met beurre Café de Paris	

Oops sorry!

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



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 / 20,75
Runder hamburger (180 gram), mesclun sla, compote van rode ui, Reblochon kaas en luchtige bearnaisesaus	
Huisgemaakte Kalfsburger	14,75 / 20,50
Burger van kalfsgehakt (200 gram) mosterd-piccaililly mayonaise en truffelsalami	
Vega Burger	13,75
Hamburger van kikkererwten met ingelegde venkel, mesclun sla, komkommer en baba ganoush	
Huisgemaakte linzen burger	14,25
Aardappel, linzen, pittige vegan mayonaise, ingelegde venkel (eventueel ook vegan te bestellen)	

VOOR BIJ DE BORREL (VANAF 17U)

Brood Fortuyn	5,75
Met heerlijke Fortuyn dip	
Visplateau	14,00
Spicy makreelsalade, Hollandse garnalen, gegrilde schelvis en brood	
Kaasplateau	14,00
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Charcuterie plateau	14,00
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Vongole Veraci	12,75
Rode peper knoflookolie, witte wijn, peterselie, fregola en brood	
Kaastengels	7,75
Kaastengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus	
Falafel	7,75
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
Tatsuta	7,75
Crunchy chicken (6 stuks) met huisgemaakte teriyaki saus	
Bitterballen	7,75
Draadjesvlees bitterballen (6 stuks), van "De Groot Edelgebak" met Zaanse mosterd	
Bittergarnituur / Medium	10,50
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; twee van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Bittergarnituur / Large	18,50
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; vier van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Plateau Fortuyn	20,50
Variatie van onze koude plateau's samengesteld door de keuken, met noten- / rozijnenbrood	
Frites	4,60
Huisgemaakte frites met huisgemaakte mayonaise	

SALADES (VANAF 17U)

De salades worden geserveerd met brood

Huisgerookte eendenborst	14,75 / 20,00
Mesclun, huisgerookte eendenborst, macadamia, paddestoelen, taugé, roodlof, blauwe bessen en een Oosterse dressing	
Gerookte makreel	14,75 / 20,00
Mesclun, spicy gerookte makreel, Hollandse garnalen, doperwtjes, zoetzure komkommer, gele peen, mango en gefrituurde kappertjes	
Buffelmozzarella	14,75 / 20,00
Mesclun, peppadew, citrussolie, crostini, gemarineerde wilde cherrytomaatjes	
Carpaccio	14,75 / 19,50
Dungesneden huisgerookte Hereford runder rib-eye, met mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	

KINDERGERECHTEN (VANAF 17U)

Speciaal voor onze jonge gasten tot 12 jaar

American pancakes	6,70
Met stroop en poedersuiker	
Kroket	9,25
Kroket van 'De Groot Edelgebak' met salade, frites, ketchup en huisgemaakte mayonaise	
Hamburger	14,25
Runder hamburger (180 gram) op een brioche bol, met salade, frites, ketchup en huisgemaakte mayonaise	
Kibbeling	13,25
Kibbeling met frites, huisgemaakte mayonaise en sla	

Allergisch?

Vraag gerust ons personeel om advies



MENU FORTUYN (VANAF 17U)

Uitsluitend per tafel

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

VOORGERECHTEN (VANAF 17U)

Soep wordt geserveerd met brood. Extra snee brood; supplement €1,00	
Pomodori soep Fortuyn	6,75
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Josperv oven met basilicum olie	
Dagverse soep	6,75
Wisselend met het marktaanbod en seizoenen, vraag de bediening naar de soep van vandaag	
Vegan carpaccio	10,75
Carpaccio van Chioggia biet, gele biet, mini bospeentjes, wilde cherrytomaatjes, salsa van waterkers, geroosterde bimi (optioneel Tête de Moine kaas)	
Huisgerookte eendenborst	12,50
Gerookte eendenborstfilet, druivenchutney, chips van kletzenbrood, gecarameliseerde sjalot en oude balsamico	
Makreel duo	12,75
Ceviche van verse makreel, spicy gerookte makreel, carpaccio van avocado, roodlof, ponzu, limoen koriander mayonaise en zoetzure komkommer	
Steak tartaar	13,50
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	

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 Josperv 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.



Vraag de bediening naar onze 'daily special'. Dit kan vis, vlees of veggie zijn!

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

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

Lamsrump	23,75
Gegrilde lamsrump, gestoofde spitskool, jus van zoete sjalot	
Côte de Boeuf	69,50
Côte de Boeuf voor 2 personen (850 gram) met beurre Café de Paris	
Heilbot	24,50
Gebakken heilbotfilet met brandade, saus van kreeft, Hollandse garnalen	
Vis Cataplana	23,50
Kruidige tomatensaus, schelvis, gamba's, vongole, Hollandse garnalen, olijven en citroen	
Runder Ribeye	25,50
Gegrilde runder ribeye (250 gram) met zoete aardappelcrème en jus van beukenzwammetjes en vadouvan	
"Porto Sotto"	23,50
Gegrilde portobello met vegan risotto van paddestoelen, walnoot, kruidensalade en schuim van oregano en truffel	

Vraag de bediening naar onze 'daily special'!

SUPPLEMENT (VANAF 17U)

Huisgemaakte frites	4,60
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	
Groenten uit de Josperv	4,60
Warme groenten van de markt uit de Josperv oven	

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 / 20,75
Runder hamburger (180 gram), mesclun sla, compote van rode ui, Reblochon kaas en luchtige bearnaisesaus	
Huisgemaakte Kalfsburger	14,75 / 20,50
Burger van kalfsgehakt (200 gram) mosterd-piccalilly mayonaise en truffelsalami	
Veggie Burger	13,75
Hamburger van kikkererwten met ingelegde venkel, mesclun sla, komkommer en baba ganoush	
Huisgemaakte linzen burger	14,25
Aardappel, linzen, pittige vegan mayonaise, ingelegde venkel (eventueel ook vegan te bestellen)	

NAGERECHTEN (VANAF 17U)

Bonbon	1,75
Huisgemaakte bonbon van Chocolaterie Van Dam	
Scroppino	7,50
Citroen sorbetijs, vodka en Prosecco	
"Koekje van eigen deeg"	8,75
Merengue van stroopwafel, boterkoekje met stukjes stroopwafel, dulce de leche, mango gel, gebrande vijgen en yoghurt vijgen ijs	
"Mojito Fortuyn"	8,75
Deconstructed Mojito verwerkt in een dessert	
Dessert du chef	8,75
Variatie van zoete specialiteiten uit eigen patisserie, prijs p.p. (vanaf 2 personen)	

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.

SWEET START TO THE DAY (FROM 10AM)

Bonbon	1,75
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede	
Traditional Dutch apple cake	3,75
Homemade Fortuyn apple cake (<i>whipped cream €0,85 extra</i>)	
Homemade cake	4,00
Homemade cake from "Bakkers Bakery" (ask staff for details)	
All butter croissant	3,95
All butter croissant with strawberry jam	
Organic yoghurt	5,75
Organic yoghurt with gluten free granola (<i>seasonal fruits optional for €2,00 extra</i>)	

BREAKFAST OR EARLY LUNCH (FROM 10AM)

Served on bread
Would you like an extra slice?
Please ask staff (extra €1,00)

Cheese	6,00
Traditional regional cheese with a crunchy coleslaw and roasted cherry tomatoes	
Carpaccio	9,75
Home cured beef carpaccio, mixed seeds, parmesan cheese and truffle mayonnaise	
Omelette with ham and cheese	7,90
Made with free range eggs, regional cheese, Livar ham and parsley	
Curly Kale Omelette	8,70
Made with free range eggs, curly kale, mushrooms, goats cheese and truffle	
Smoked Duck's Breast	10,75
Home smoked duck's breast, mushrooms, macadamia crumble, bean sprouts and an Asian dressing	
Fortuyn Toasty	5,75
Toasted sandwich with regional cheese, Livar ham and Fortuyn dip on the side	
Tuna Melt Toasty	6,75
Toasted sandwich with homemade tuna mayonnaise, regional cheese and served with Fortuyn dip	
Vegan Tosti	7,20
Tosti with mushrooms duxelles, truffle, vegan cheese and a homemade spicy vegan dressing	
Croquettes from De Groot Edelgebak	8,70
Made to a traditional recipe and filled with juicy beef and served with Zaanse mustard * <i>served from 12PM</i>	

SALADS (FROM 12PM)

Served with bread. Would you like an extra slice?
Please ask staff (extra €1,00)

Home Smoked Duck's Breast	14,75 / 20,00
Mesclun lettuce, macadamia nuts, mushrooms, bean sprouts, red chicory, blueberries and an Asian dressing	
Smoked Mackerel	14,75 / 20,00
Mesclun lettuce, spicy smoked mackerel, Dutch shrimps, peas, gherkins, yellow carrots, mango and deep fried capers	
Buffalo Mozarella	14,75 / 20,00
Mesclun lettuce, peppadews, lemon oil, crostini, marinated wild cherry tomatoes	
Carpaccio salad	14,75 / 19,50
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise	

— WE SERVE THIS — BREAD



WHOLEMEAL

Bread to chew.
This tasty whole-grain sourdough bread has a delicious crunchy crust and is very attractive in combination with the line and sesame seeds.

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. Would you like an extra slice?
Please ask staff (extra €1,00)

Pomodori soup Fortuyn style	6,75
Pomodori soup made with freshly roasted pomodori tomatoes out of the Jospier oven and basil oil	
Soup of the day	6,75
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



NIBBLES AND SNACKS (FROM 12PM)

Bread Fortuyn	5,75
Chunky slices of bread served with our much-loved Fortuyn dip	
Fish platter	14,00
Spicy mackerel paté, Dutch shrimps, grilled haddock and bread	
Cheese Board	14,00
Choose 3 cheeses from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
Charcuterie Board	14,00
Choose 3 specialist meats from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
Vongole Veraci	12,75
Clams, red chilli pepper oil, white wine, parsley, fregula and bread	
Deep fried cheese	7,75
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chili sauce (6 pieces)	
Falafel	7,75
Vegetarian Chickpea balls served with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
Tatsuta	7,75
Tatsuta crunchy chicken with homemade teriyaki sauce (6 pieces)	
Bitterballen (a Dutch delicacy!)	7,75
From De Groot Edelgebak served with Zaanse mustard (6 pieces)	
Mixed nibbles medium	10,50
2 cheese sticks, 2 bitterballen, 2 tatsuta chicken, 2 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Mixed nibbles large	18,50
4 cheese sticks, 4 bitterballen, 4 tatsuta chicken, 4 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Plateau Fortuyn	20,50
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)	
Fries	4,60
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	

Allergy?

Ask our staff for advice.

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

Beef Sausage	12,50
Brioche, grilled spicy beef sausage, sauerkraut, mustard-piccaililly mayonnaise and crispy onions	
Chicken Club Sandwich	12,50
Club Sandwich filled with chicken, guacamole, bacon, mesclun lettuce and spicy tomato salsa (served on white or wholemeal bread)	
Spicy Pulled Chicken	12,75
From the Jospier oven served with fresh herby leaves (served on a brioche bun)	
Ribeye Steak	24,50
Ribeye steak (250gr) with beurre Café de Paris	

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.



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 burger (180gr), mesclun lettuce, red onion compote, Reblochon cheese and a light bernaïse sauce	
Homemade Veal Burger	14,75 / 20,50
Veal burger (200gr), mustard-piccaililly mayonnaise and truffle salami	
Vegan Burger	13,75
Chickpea burger with pickled fennel, cucumber, mesclun lettuce and baba ganoush	
Homemade Lentil Burger	14,25
Potatoes, lentils, spicy vegan mayonnaise, pickled fennel (<i>vegan option available</i>)	

NIBBLES AND SNACKS (FROM 5PM)

Bread Fortuyn	5,75
Chunky slices of bread served with our much-loved Fortuyn dip	
Fish platter	14,00
Spicy mackerel paté, Dutch shrimps, grilled haddock and bread	
Cheese Board	14,00
Choose 3 cheeses from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
Charcuterie Board	14,00
Choose 3 specialist meats from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
Vongole Veraci	12,75
Clams, red chilli pepper oil, white wine, parsley, fregula and bread	
Deep fried cheese	7,75
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chili sauce (6 pieces)	
Falafel	7,75
Vegetarian Chickpea balls served with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
Tatsuta	7,75
Tatsuta crunchy chicken with homemade teriyaki sauce (6 pieces)	
Bitterballen (a Dutch delicacy!)	7,75
From De Groot Edelgebak served with Zaanse mustard (6 pieces)	
Mixed nibbles medium	10,50
2 cheese sticks, 2 bitterballen, 2 tatsuta chicken, 2 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Mixed nibbles large	18,50
4 cheese sticks, 4 bitterballen, 4 tatsuta chicken, 4 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Plateau Fortuyn	20,50
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)	
Fries	4,60
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

Home Smoked Duck's Breast	14,75 / 20,00
Mesclun lettuce, macadamia nuts, mushrooms, bean sprouts, red chicory, blueberries and an Asian dressing	
Smoked Mackerel	14,75 / 20,00
Mesclun lettuce, spicy smoked mackerel, Dutch shrimps, peas, gherkins, yellow carrots, mango and deep fried capers	
Buffalo Mozarella	14,75 / 20,00
Mesclun lettuce, peppadews, lemon oil, crostini, marinated wild cherry tomatoes	
Carpaccio salad	14,75 / 19,50
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise	

CHILDREN'S MENU (FROM 17PM)

For our younger guests up to 12 years

Crêpes	6,70
American pancakes with syrup and icing sugar	
Croquette	9,25
Beef croquette from 'De Groot Edelgebak', served with hand cut fries, homemade mayonnaise, ketchup and salad	
Kids burger	14,25
100% beef burger in a brioche bun served with hand cut fries, mayo, ketchup and salad	
Kibbeling	13,25
Battered fish pieces, hand cut fries, lettuce and mayo	

MENU FORTUYN (FROM 5PM)

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

STARTERS (FROM 5PM)

Soup is served with white or wholemeal bread Extra piece of bread for a €1,00 supplement	
Pomodori soup Fortuyn style	6,75
Pomodori soup made with freshly roasted pomodori tomatoes out of the Jospers oven and basil oil	
Soup of the day	6,75
Ask staff for details	
Vegan Carpaccio	10,75
Carpaccio of Chioggia beet, yellow beet, mini wild carrots, wild cherry tomatoes, watercress salsa, roasted bimi (optional Tête de Moine cheese)	
Home Smoked Duck's Breast	12,50
Smoked duck's breast, grape chutney, caramelized shallots, fruit loaf crisps and vintage balsamic syrup	
Duo of Mackerel	12,75
Fresh mackerel ceviche, spicy smoked mackerel, avocado carpaccio, red chicory, ponzu, lime and coriander mayonnaise and gherkin	
Steak tartar	13,50
With deep fried capers, croutons, truffle mayonnaise and a crunchy egg yolk	
Carpaccio	11,75
Home cured beef carpaccio, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise	

WHAT IS A JOSPER OVEN?

The Jospers oven is a Spanish charcoal oven. It is an elegant combination of grill and oven in one unit and works on 100% charcoal.

The Jospers 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.



Ask our service staff about our "daily special". This can be fish, meat or vegetarian!

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

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

Lamb Rump	23,75
Grilled lamb rump, steamed cabbage and sweet shallot gravy	
Côte de Boeuf	69,50
For 2 (850gr) with beurre Café de Paris	
Halibut	24,50
Fried halibut with brandade, crayfish sauce and Dutch shrimps	
Fish Cataplana	23,50
Spicy tomato sauce, haddock, prawns, clams, Dutch shrimps, olives and lemon	
Ribeye Steak	25,50
Grilled ribeye steak (250gr) with sweet potato mash and a shimeji mushrooms vadouvan sauce	
Porto Sotto	23,50
Grilled portobello with vegan mushroom risotto, walnuts, herby salad and an oregano and truffle foam	

Please ask our staff about our 'daily special'!

SUPPLEMENTS (FROM 5PM)

Thick hand cut fries	4,60
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	
Vegetables from the Jospers oven	4,60
Market vegetables from the Jospers oven	

Allergy?

Please ask our staff for advice.



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 burger (180gr), mesclun lettuce, red onion compote, Reblochon cheese and a light bernaïse sauce	
Homemade Veal Burger	14,75 / 20,50
Veal burger (200gr), mustard-piccaililly mayonnaise and truffle salami	
Vegan Burger	13,75
Chickpea burger with pickled fennel, cucumber, mesclun lettuce and baba ganoush	
Homemade Lentil Burger	14,25
Potatoes, lentils, spicy vegan mayonnaise, pickled fennel (vegan option available)	

DESSERTS (FROM 5PM)

Bonbon	1,75
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede	
Scroppino	7,50
Cocktail made from lemon sorbet, vodka and Prosecco	
"A Taste of Your Own"	8,75
Caramel waffle meringue, butter biscuit and caramel waffle pieces, dulce con leche, mango gel, figs and fig yoghurt ice cream	
"Fortuyn Mojito"	8,75
Mojito in many ways, woven into your dessert	
Chef's Dessert	8,75
Surprise dessert from the kitchen for two! (price per person)	

FOR TUYN

EVENING MENU
ENGLISH