

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 prachtige kwaliteit en wordt duurzaam gevangen. Om deze duurzame producten te bereiden hebben wij gekozen voor de houtskooloven van Jospser. 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)	1,60
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 wit of volkoren brood.
Extra snee brood; supplement €1,00

Broodje kaas	6,00
Broodje kaas met kruidensalade, cherry tomaat en balsamico stroop	
Broodje carpaccio	9,75
Huisgerookte runder ribeye, mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
Omelet ham/kaas	7,70
Scharrelei omelet B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken en peterselie	
Omelet courgette	8,70
Scharrelei omelet met courgette, groene asperge en Taleggio kaas	
Huisgemaakte kalfspastrami	11,25
Huisgemaakte kalfspastrami met tonijnsalade "vitello tonnato"	
Tosti Fortuyn	5,70
Tosti met B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken en Fortuyn dip	
Tosti Tuna Mel	6,60
Tosti met huisgemaakte tonijnsalade, oude Noord Hollandse B.O.B. kaas en Fortuyn dip	
Vegan Tosti	7,20
Vegan tosti met groene asperge, courgette, basilicum en zongedroogde tomaat	
Kroketten	8,70
Twee kroketten van De Groot Edelgebak met Zaanse mosterd * verkrijgbaar vanaf 12 uur	

SALADES (VANAF 12U)

Geserveerd met wit of volkoren brood.
Extra snee brood; supplement €1,00

Huisgemaakte kalfspastrami	13,75 / 19,00
Met pappadam, taugé, paddenstoelen, paprika, cashew noten en tamarinde	
Carpaccio	13,75 / 19,00
Dungesneden huisgerookte Hereford runder rib-eye, met mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
Salade huisgerookte zalm	14,75 / 20,00
Salade met huisgerookte zalm, rivierkreeft, doperwtjes, gele biet, radijs, asperge en citrustomaat dressing	
Salade geitenkaas	14,25 / 19,75
Salade met gemarineerde geitenkaas, walnoot, blauwe druif, rode biet en een vinaigrette van Granny Smith	

— 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 broodverbeteraars

LANDBROOD

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

Bevat geen synthetische conserveringsmiddelen of broodverbeteraars

SOEPEN (VANAF 12U)

Geserveerd met wit of volkoren brood.
Extra snee brood; supplement €1,00

Pomodorisoeep Fortuyn	6,75
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Jospser 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	5,60
Wit en volkoren brood met heerlijke Fortuyn dip	
Visplateau	13,50
Huisgerookte zalm, tonijnsalade en gamba's in knoflookolie	
Kaasplateau	13,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Charcuterie plateau	13,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Gamba's	11,25
Gamba's in knoflookolie (4 stuks)	
Kaastengels	7,60
Kaastengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus	
Falafel	7,10
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
Tatsuta	7,10
Crunchy chicken (6 stuks) met huisgemaakte teriyaki saus	
Bitterballen	7,10
Draadjesvlees bitterballen (6 stuks), van "De Groot Edelgebak" met Zaanse mosterd	
Bittergarnituur / Medium	10,00
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)

Club Sandwich Boerderijkip	12,20
Club Sandwich van langzaam gegaarde boerderijkip, guacamole, bacon, komkommer, mesclun en pittige tomatensalsa (op wit of volkoren brood)	
Pittige Pulled Chicken	12,70
Brioche punt met huisgemaakte pulled chicken uit de Jospser oven met frisse kruidensla	
"Hotdog"	12,50
Kruidige saucijs, krokante uitjes en piccalilly mayonaise	
Runder Bavette	21,50
Gegrilde runderbavette (250 gram) met beurre Café de Paris	



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

Fortuyn Burger	12,75 / 18,50
Runder hamburger (180 gram) met gebakken uiringen, sla, komkommer en Jack Daniels BBQ saus, op een brioche bol	
Italian Burger	14,25 / 20,00
Runder hamburger (180 gram) met zongedroogde tomaat, olijf tapenade, Taleggio kaas, komkommer en Salame Milano, op een brioche bol	
Huisgemaakte Kalfsburger	14,75 / 20,50
Burger van kalfsgehakt (200 gram) Chimichurri mayonaise, komkommer en Parmaham, op een brioche bol	
Vega Burger	13,75
Hamburger van kikkererwten met ingelegde aubergine, hummus en yoghurt/knoflookdip, op een brioche bol	

VOOR BIJ DE BORREL (VANAF 17U)

Brood Fortuyn	5,60
Wit en volkoren brood met heerlijke Fortuyn dip	
Visplateau	13,50
Huisgerookte zalm, tonijnsalade en gamba knoflookolie	
Kaasplateau	13,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Charcuterie plateau	13,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Gamba's	11,25
Gamba's in knoflookolie (4 stuks)	
Kaastengels	7,60
Kaastengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus	
Falafel	7,10
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
Tatsuta	7,10
Crunchy chicken (6 stuks) met huisgemaakte teriyaki saus	
Bitterballen	7,10
Draadjsvlees bitterballen (6 stuks), van "De Groot Edelgebak" met Zaanse mosterd	
Bittergarnituur / Medium	10,00
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 en kunnen ook als hoofdgerecht besteld worden; supplement €5,00

Huisgemaakte kalfspastrami	13,75 / 19,00
Met pappadum, taugé, paddenstoelen, paprika, cashew noten en tamarinde	
Carpaccio	13,75 / 19,00
Dungesneden huisgerookte Hereford runder rib-eye, met mesclun, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
Salade huisgerookte zalm	14,75 / 20,00
Salade met huisgerookte zalm, rivierkreeft, doperwtjes, gele biet, radijs, asperge en citrustomaat dressing	
Salade geitenkaas	14,25 / 19,75
Salade met gemarineerde geitenkaas, walnoot, blauwe druif, rode biet en een vinaigrette van Granny Smith	

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 wijnnarrangement	15,00

VOORGERECHTEN (VANAF 17U)

Soep wordt geserveerd met wit of volkoren 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	
Vegan coeur du boeuf	11,75
Coeur du boeuf met beukenzwam, zoete aardappel crème, tomaten gel, spinazie, groene asperge, doperwtjes en oerpeen	
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	
Vitello Tonnato	14,75
Duurzaam gevangen tonijnfilet, huisgemaakte kalfspastrami, remouladeschuim, krokante kappers, chips van Granny Smith	
Huisgerookte Zalm	13,75
Carpaccio van komkommer zoetzuur, crumble van taggiasche olijven, retsch, saffraanmayonaise, dooier van dille, gin en doperwtjes	

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



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

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

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

Gemarineerde eendenborstfilet	22,50
Gemarineerde eendenborstfilet, geserveerd met paddenstoelen en bosvruchtenjus	
Tomahawk	69,50
Tomahawk voor 2 personen. Gegrilde runder Tomahawk (950 gram) met beurre Café de Paris	
Paella	47,00
Paella voor 2 personen; met boerderijkip, pittige chorizo, gamba's, kabeljauw, vongole, rivierkreeft, olijven en saffraanrijst	
Hele Dorade	24,50
Hele dorade met vongole, peterselie en mediterrane antiboise	
Vis Cataplana	26,50
Vis Cataplana met vongole, gamba's, kabeljauw, olijven en citroen	
Bavette	23,50
Gegrilde runderbavette (250 gram) met zoete aardappelcrème en jus van gepofte knoflook	
Vegan Risotto	22,50
Vegan Risotto met gegrilde groenten van het seizoen, puttanesca en basilicum olie	

Vraag de bediening naar onze 'daily special'!

SUPPLEMENT (VANAF 17U)

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

Fortuyn Burger	12,75 / 18,50
Runder hamburger (180 gram) met gebakken uiringen, sla, komkommer en Jack Daniels BBQ saus, op een brioche bol	
Italian Burger	14,25 / 20,00
Runder hamburger (180 gram) met zongedroogde tomaat, olijf tapenade, Taleggio kaas, komkommer en Salame Milano, op een brioche bol	
Huisgemaakte Kalfsburger	14,75 / 20,50
Burger van kalfsgehakt (200 gram) Chimichurri mayonaise, komkommer en Parmaham, op een brioche bol	
Vega Burger	13,75
Hamburger van kikkererwten met ingelegde aubergine, hummus en yoghurt-/knoflookdip, op een brioche bol	

NAGERECHTEN (VANAF 17U)

Bonbon	1,60
Huisgemaakte bonbon van Chocolaterie Van Dam	
Scroppino	7,25
Citroen sorbetijs, vodka en Prosecco	
Aardbei Romanoff Fortuyn style	8,75
Heerlijke roomyoghurt met gemarineerde verse aardbeien en een vleugje vodka	
Chocolade & Rood Fruit	8,75
Verschillende structuren van rood fruit en chocolade	
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.

**FOR
TUYN**
DAY MENU
ENGLISH

SWEET START TO THE DAY (FROM 10AM)

Bonbon	1,60
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 white or wholemeal bread.
Would you like an extra slice?
Please ask staff (extra €1,00)

Cheese	6,00
Traditional regional cheese with herby leaves, roasted cherry tomatoes and balsamic syrup	
Carpaccio	9,75
Home cured beef carpaccio, mixed seeds, parmesan cheese and truffle mayonnaise	
Omelette with ham and cheese	7,70
Made with free range eggs, regional cheese, Livar ham and parsley	
Omelette with courgette	8,70
Made with free range eggs, courgette, green asparagus and Taleggio cheese	
Home-cured veal pastrami	11,25
Home-cured veal pastrami with tuna mayonnaise "vitello tonnato"	
Fortuyn Toasty	5,70
Toasted sandwich with regional cheese, Livar ham and Fortuyn dip on the side	
Tuna Melt Toasty	6,60
Toasted sandwich with homemade tuna mayonnaise, regional cheese and served with Fortuyn dip	
Vegan Tosti	7,20
Toasted sandwich with green asparagus, courgette, basil and sundried tomatoes	
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)

Home-cured veal pastrami	13,75 / 19,00
Poppadam, bell peppers, bean sprouts, mushrooms, cashews and tamarind	
Carpaccio salad	13,75 / 19,00
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise	
Home-smoked salmon	14,75 / 20,00
Home-smoked salmon, crayfish, peas, yellow beetroot, radish, asparagus and lemon-tomato dressing	
Goats cheese	14,25 / 19,75
Marinated goats cheese, walnuts, black grapes, beetroot and Granny Smith vinaigrette	

— 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 white or wholemeal 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

ACHTER
TUYN

NIBBLES AND SNACKS (FROM 12PM)

Bread Fortuyn	5,60
Chunky slices of white and wholemeal bread served with our much-loved Fortuyn Dip	
Fish plateau	13,50
Home-smoked salmon, tuna mayonnaise and king prawns in garlic oil	
Cheese Board	13,50
Choose 3 cheeses from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
Charcuterie Board	13,50
Choose 3 specialist meats from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
King Prawns	11,25
Kings prawns in garlic oil (4 pieces)	
Deep fried cheese	7,60
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chili sauce (6 pieces)	
Falafel	7,10
Vegetarian Chickpea balls served with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
Tatsuta	7,10
Tatsuta crunchy chicken with homemade teriyaki sauce (6 pieces)	
Bitterballen (a Dutch delicacy!)	7,10
From De Groot Edelgebak served with Zaanse mustard (6 pieces)	
Mixed nibbles medium	10,00
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)

Chicken Club Sandwich	12,20
Club Sandwich filled with chicken, guacamole, bacon, mesclun lettuce and spicy tomato salsa (served on white or wholemeal bread)	
Spicy Pulled Chicken	12,70
From the Jospier oven served with fresh herby leaves (served on a brioche bun)	
"Hotdog"	12,50
Sausage, crispy onions and piccalilly mayonnaise	
Flank steak	21,50
Grilled flank steak (250 gram) with beurre Café de Paris	

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.

Fortuyn Burger	12,75 / 18,50
Beef burger (180gr) with fried onions, lettuce, cucumber, and Jack Daniels barbecue sauce on a brioche bun	
Italian burger	14,25 / 20,00
Beef burger (180gr) sundried tomatoes, olive tapenade, Taleggio cheese, cucumber and Milano salami on a brioche bun	
Homemade Veal Burger	14,75 / 20,50
Homemade veal burger (200gr), chimichurri mayonnaise, cucumber, and Parma ham served on a brioche bun	
Vegetarian Burger	13,75
Chickpea burger with aubergine, hummus and garlic yoghurt dip served on a brioche bun	



NIBBLES AND SNACKS (FROM 5PM)

Bread Fortuyn	5,60
Chunky slices of white and wholemeal bread served with our much-loved Fortuyn Dip	
Fish plateau	13,50
Home-smoked salmon, tuna mayonnaise and king prawns in garlic oil	
Cheese Board	13,50
Choose 3 cheeses from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
Charcuterie Board	13,50
Choose 3 specialist meats from our cheese and charcuterie menu, served with walnut and raisin bread	
King Prawns	11,25
Kings prawns in garlic oil (4 pieces)	
Deep fried cheese	7,60
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chili sauce (6 pieces)	
Falafel	7,10
Vegetarian Chickpea balls served with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
Tatsuta	7,10
Tatsuta crunchy chicken with homemade teriyaki sauce (6 pieces)	
Bitterballen (a Dutch delicacy!)	7,10
From De Groot Edelgebak served with Zaanse mustard (6 pieces)	
Mixed nibbles medium	10,00
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-cured veal pastrami	13,75 / 19,00
Poppadam, bell peppers, bean sprouts, mushrooms, cashews and tamarind	
Carpaccio salad	13,75 / 19,00
mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise	
Home-smoked salmon	14,75 / 20,00
Home-smoked salmon, crayfish, peas, yellow beetroot, radish, asparagus and lemon-tomato dressing	
Goats cheese	14,25 / 19,75
Marinated goats cheese, walnuts, black grapes, beetroot and Granny Smith vinaigrette	

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

FOR TUYN
EVENING MENU
ENGLISH

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 Jospser oven and basil oil	
Soup of the day	6,75
Ask staff for details	
Vegan Beef Tomato	11,75
Beef tomato, shimeji mushroom, peas, sweet potato cream, spinach, grilled green asparagus and rainbow carrots and a tomato gel	
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	
Vitello Tonnato	14,75
Sustainably caught tuna, home-cured pastrami, crunchy capers, remoulade foam and Granny Smith apple thins	
Home-smoked salmon	13,75
Home-smoked salmon, sweet 'n' sour cucumber, Taggia olive crumble, radish, saffron mayonnaise, dill, gin and peas	

WHAT IS A JOSPER OVEN?

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

The Jospser 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

Marinated Duck's Breast	22,50
Marinated duck's breast with mushrooms and a forest fruits sauce	
Tomahawk steak	69,50
Grilled Tomahawk steak (950gr) with Cafe de Paris butter (for 2)	
Paella	47,00
Paella for 2, with chicken, chorizo, king prawns, cod, clams, crayfish, olives and saffron rice	
Whole Sea Bream	24,50
With clams, parsley and Mediterranean antbioise	
Fish Cataplana	26,50
With clams, king prawns, cod, olives and lemon	
Flank Steak	23,50
Grilled flank steak (250gr) with creamed sweet potatoes and a roasted garlic sauce	
Vegan Risotto	22,50
With seasonal vegetables, puttanesca sauce and basil oil	

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 Jospser oven	4,60
Market vegetables from the Jospser 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.

Fortuyn Burger	12,75 / 18,50
Beef burger (180gr) with fried onions, lettuce, cucumber, and Jack Daniels barbecue sauce on a brioche bun	
Italian burger	14,25 / 20,00
Beef burger (180gr) sundried tomatoes, olive tapenade, Taleggio cheese, cucumber and Milano salami on a brioche bun	
Homemade Veal Burger	14,75 / 20,50
Homemade veal burger (200gr), chimichurri mayonnaise, cucumber, and Parma ham served on a brioche bun	
Vegetarian Burger	13,75
Chickpea burger with aubergine, hummus and garlic yoghurt dip served on a brioche bun	

DESSERTS (FROM 5PM)

Bonbon	1,60
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede	
Scroppino	7,25
Cocktail made from lemon sorbet, vodka and Prosecco	
Fortuyn Style Strawberry Romanoff	8,75
Creamy yoghurt with marinated strawberries and a dash of vodka	
Chocolate and Red Fruits	8,75
A variety of chocolate and red fruit structures	
Chef's Dessert	8,75
Surprise dessert from the kitchen for two! (price per person)	