

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)	1,50
Handgemaakte bonbons van Chocolaterie Van Dam	
Appelgebak Fortuyn	3,50
Het bekende huisgemaakte fijne puntje appelgebak (met slagroom +€0,75)	
Wisselend gebak	3,50
Wisselend gebak van Patisserie Van de Zoete uit Heemstede	
Roomboter croissant	4,50
Roomboter croissant met aardbeien confiture	
Biologische yoghurt	5,50
Biologische yoghurt met glutenvrije granola (met vers rood fruit +€2,00)	

ONTBIJT / VROEGE LUNCH (VANAF 10U)

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

Kaas	6,50
Oude Noord Hollandse B.O.B. kaas met mayonaise van zongedroogde tomaat en frisse coleslaw	
Carpaccio	9,50
Huisgerookte runderribeye, pompoenpitten, Parmezaanse kaas, mayonaise van zongedroogde tomaat en basilicum	
Omelet ham/kaas	7,50
Scharrelei omelet B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken, tomaat en peterselie	
Omelet spinazie	8,50
Scharrelei omelet met spinazie, paddenstoelen en truffel	
Vitello tonnato	9,50
Gegrilde kalfsmuis uit onze Jospser oven, Amsterdamse uitjes, tonijnsalade en gedroogde olijven	
Tosti Fortuyn	5,50
Tosti met B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken en Fortuyn dip	
Tosti mozzarella	6,50
Tosti met pesto van zongedroogde tomaat, spinazie en mozzarella	
Tosti Tuna Melt	6,50
Tosti met huisgemaakte tonijnsalade, oude Noord Hollandse B.O.B. kaas en Fortuyn dip	
De Bourgondiër kroketten	8,50
Twee kroketten van De Bourgondiër * verkrijgbaar vanaf 12 uur	

SALADES (VANAF 12U)

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

Gemarineerde Manchego	12,50
Mesclun salade, frambozendressing, groene asperges, gemarineerde cherrietomaat, gegrilde artisjok hart (grote salade +€5,00)	
Cesar salad	13,00
Little gem salade met smokey ceasar dressing, gekookt ei, boquerones, croutons, Parmezaanse kaas en naar keuze gemarineerde zalm of gegrilde kippendij (grote salade +€5,00)	
Carpaccio	12,00
Mesclun salade met dungsedenen, huisgerookte Hereford runder rib-eye, pepita's, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten mayonaise * supplement verse krullen eendenlever €4,00 (grote salade +€5,00)	

— WIJ SERVEREN DIT — BROOD



MEERGRANEN

Pavé meergranen is een 100% desembrood op basis van biologisch meel. De stevige korst in combinatie met de verschillende zaden geeft een karakteristieke smaak aan het brood.

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

Pomodori-soep Fortuyn	6,50
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Jospser oven en basilicum mascarpone	
Dagverse soep	6,50
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	5,50
Wit en volkoren brood met heerlijke Fortuyn dip	
Visplateau	12,50
Tonijnsalade, Gravad Lax en boquerones, met brood	
Kaasplateau	12,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze aparte kaas / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Charcuterie plateau	12,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze aparte kaas / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Gamba / roodbaarsfilet	10,50
Twee Black Tiger Gamba's en een stukje roodbaarsfilet gegrild in Spaanse peper en knoflook olie, geserveerd met brood	
Kaasstengels	6,50
Kaasstengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus	
Falafel	6,50
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
Tatsuta	7,00
Crunchy chicken (6 stuks) met chili saus	
Bitterballen	7,00
Biologische bitterballen van De Bourgondiër (6 stuks), met Zaanse mosterd	
Mixed Bittergarnituur / Medium	9,50
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; twee van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Mixed Bittergarnituur / Large	17,50
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; vier van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Plateau Fortuyn	19,50
Variatie van onze koude plateau's samengesteld door de keuken, met noten- / rozijnenbrood en landbrood	
Frites	4,50
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	

Allergisch?

Vraag gerust ons personeel om advies

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

Kip Club Sandwich	12,00
Club sandwich van geroosterde kippendij, met tomaat, komkommer, scharrelei salade, mesclun salade en geroosterde katenspek (op wit of volkoren brood)	
Pittige Pulled Chicken	12,50
Brioche punt met huisgemaakte pulled chicken uit de Jospser oven met frisse coleslaw	
Entrecote	28,50
Gegrilde Hereford runder entrecote (300 gram) met truffelboter, gepofte cherry tomaatjes en huisgemaakte frites	



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	12,50 / 18,00
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, komkommer, gebakken uiringen en Jack Daniels BBQ saus op een brioche bol	
Meditarian Burger	13,50 / 19,00
Runder hamburger (180 gram) met een salsa uit de Jospser oven van aubergine, peterselie, salie, rode peper en krokante Parmaham, op een brioche bol	
De Luxe Burger	15,00 / 20,50
Runder hamburger (180 gram) met een compote van witte ui en Port, eendenlever krullen en komkommer, op een brioche bol	
Vegetarische Burger	12,50
Hamburger van kikkererwten met ingelegde aubergine, humus en yoghurt / knoflook dip, op een brioche bol	

VOOR BIJ DE BORREL (VANAF 17U)

Brood Fortuyn	5,50
Wit en volkoren brood met heerlijke Fortuyn dip	
Visplateau	12,50
Tonijnslade, Gravad Lax en boquerones, met brood	
Kaasplateau	12,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze aparte kaas / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Charcuterie plateau	12,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze aparte kaas / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Gamba / roodbaarsfilet	10,50
Twee Black Tiger Gamba's en een stukje roodbaarsfilet gegrild in Spaanse peper en knoflook olie, geserveerd met brood	
Kaastengels	6,50
Kaastengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus	
Falafel	6,50
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
Tatsuta	7,00
Crunchy chicken (6 stuks) met chili saus	
Bitterballen	7,00
Biologische bitterballen van De Bourgondiër (6 stuks), met Zaanse mosterd	
Mixed Bittergarnituur / Medium	9,50
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; twee van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Mixed Bittergarnituur / Large	17,50
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; vier van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Plateau Fortuyn	19,50
Variatie van onze koude plateau's samengesteld door de keuken, met noten- / rozijnenbrood en landbrood	
Frites	4,50
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	

SALADES (VANAF 17U)

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

Gemarineerde Manchego	12,50
Mesclun salade, frambozendressing, groene asperges, gemarineerde cherrietomaat, gegrilde artisjok hart	
Cesar salad	13,00
Little gem salade met smokey ceasar dressing, gekookt ei, boquerones, croustons, Parmezaanse kaas en naar keuze gemarineerde zalm of gegrilde kippendij	
Carpaccio	12,00
Mesclun salade met dugesneden, huisgerookte Hereford runder rib-eye, pepita's, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten mayonaise	
* supplement verse krullen eendenlever €4,00	

KINDERGERECHTEN (VANAF 17U)

Speciaal voor onze jonge gasten tot 12 jaar

American pancakes	6,50
Met stroop en poedersuiker	
Kroket	9,00
Kroket van De Bourgondiër met salade, frites, ketchup en huisgemaakte mayonaise	
Hamburger	14,00
Runder hamburger (180 gram) op een brioche bol, met salade, frites, ketchup en huisgemaakte mayonaise	
Zalmfilet-Pizza	13,00
Zalmfilet als bodem, met daarop mozzarella, geraspte kaas, tomaat, paprika, courgette en mesclun sla	

MENU FORTUYN (VANAF 17U)

Uitsluitend per tafel

Driegangen Chefsmenu Fortuyn	39,50
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	Avocado	12,50	
	Carpaccio van avocado, met dooier van groene asperge, tartaar van tomaat, kletskep van Parmezaanse kaas en structuren van rucola		
Pomodori-soep Fortuyn	6,50	Steak tartaar	13,00
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Jospere oven en basilicum mascarpone		Tartaar van runderbavette met Amsterdamse ui, gefrituurde kappertjes, krul eendenlever en eidooiermayonaise	
Dagverse soep	6,50	Strandje	13,50
Wisselend met het marktaanbod en seizoen, vraag de bediening naar de soep van vandaag		"Cocktail" van Hollandse garnaltjes, met gerookte panko, cocktailsaus, Granny Smith appel, knolselderij, Hollandse garnalen en branding van citroen	

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 Jospere 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 tevens naar ons aparte menukaartje met dagelijkse vlees specialiteiten

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

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

Ravioli	20,50
Ravioli's gevuld met tuinbonen, geroerbakte spinazie, fijne ratatouille en kruidige tomatensaus	
Black Tiger Gamba's	24,50
Gegrilde Black Tiger Gamba's (6 stuks), met chutney van citrusvruchten en rode peper knoflookolie	
Hele Dorade	24,50
Gegrilde hele dorade (400 gram) met chimichurri van tomaat, paprika, ui, knoflook en yuzu olie	
Sucade Steak	24,50
Gegrilde runder sucade steak (200 gram) met sinaasappeljus	
Entrecote	29,00
Gegrilde Hereford runder entrecote (300 gram) met truffelboter	
Paella	45,00
Paella voor 2 personen; met roodbaarsfilet, Black Tiger gamba's, kippendij, chorizo, olijven, tomaat, paprika en saffraanrijst	
Côte de Boeuf	67,50
Gegrilde Hereford runder Côte de Boeuf (750gr) met truffelboter (voldoende voor 2 personen)	

Vraag tevens naar ons aparte menukaartje met dagelijkse vlees specialiteiten

SUPPLEMENT (VANAF 17U)

Huisgemaakte frites	4,50
Met Franse mayonaise	
Groenten uit de Jospere	4,50
Warme groenten van de markt uit de Jospere oven	

Allergisch?

Vraag gerust ons personeel om advies



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	12,50 / 18,00
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, komkommer, gebakken uiringen en Jack Daniels BBQ saus op een brioche bol	
Meditarian Burger	13,50 / 19,00
Runder hamburger (180 gram) met een salsa uit de Jospere oven van aubergine, peterselie, salie, rode peper en krokante Parmaham, op een brioche bol	
De Luxe Burger	15,00 / 20,50
Runder hamburger (180 gram) met een compote van witte ui en Port, eendenlever krullen en komkommer, op een brioche bol	
Vegetarische Burger	12,50
Hamburger van kikkererwten met ingelegde aubergine, humus en yoghurt / knoflook dip, op een brioche bol	

NAGERECHTEN (VANAF 17U)

Bonbon	1,50
Huisgemaakte bonbon van Chocolaterie Van Dam	
Scroppino	7,00
Citraen sorbetijs, vodka en Prosecco	
Witte chocolade en rood fruit	8,50
Structuren van witte chocolade en rood fruit met yoghurt bosvruchten ijs	
Aardbei dessert met sinaasappel en munt	8,50
Romanoff, cremeaux, sorbet en structuren van sinaasappel en munt	
Dessert du chef	9,50
Variatie van zoete specialiteiten uit eigen patisserie	

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	1,50
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede	
Traditional Dutch apple cake	3,50
Homemade Fortuyn apple cake (whipped cream +€0,75)	
Homemade cake	3,50
Homemade cake from "Van de Zoete" Heemstede (ask staff for details)	
All butter croissant	4,50
With strawberry jam	
Organic yoghurt	5,50
Organic yoghurt with gluten free granola (summer fruits optional +€2,00)	

BREAKFAST OR EARLY LUNCH (FROM 10AM)

Served with multigrain or artisan bread
Extra piece of bread for a €1,00 supplement

Cheese	6,50
Traditional regional cheese with sundried tomato mayonnaise and coleslaw	
Carpaccio	9,50
Home cured beef carpaccio, pine kernels, parmesan cheese, sundried tomato mayonnaise and basil	
Omelette with ham and cheese	7,50
Made with free range eggs, regional cheese, Livar ham and parsley	
Spinach omelette	8,50
Made with free range eggs, spinach, mushrooms and truffle	
Vitello Tonnato	9,50
Made with veal from the Jospier oven, baby pickled onions, tuna mayonnaise and dried olives	
Fortuyn toastie	5,50
Toasted sandwich with regional cheese, Livar ham and Fortuyn dip on the side	
Mozzarella toastie	6,50
Toasted sandwich with sundried tomato, spinach and mozzarella	
Tuna melt toastie	6,50
Toasted sandwich with homemade tuna mayonnaise, regional cheese and Fortuyn dip on the side	
Croquettes from The Bourgondiër	8,50
Made to a traditional recipe and filled with juicy beef * served from 12PM	

SALADS (FROM 12PM)

Marinated Manchego cheese	12,50
Mesclun lettuce, raspberry dressing, green asparagus, marinated cherry tomatoes and grilled artichoke heart (upsize your salad for €5,- extra)	
Caesar Salad	13,00
Little gem lettuce, smokey ceasar dressing, boiled egg, boquerones, croutons, parmesan cheese and a choice of marinated salmon or grilled chicken thighs (upsize your salad for €5,- extra)	
Hereford Carpaccio	12,00
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, pepitas, pecorino and sundried tomato mayonnaise (upsize your salad for €5,- extra) * Thinly sliced duck's liver extra on request for €4,00	

WE SERVE THIS BREAD



MULTIGRAIN

Pavé multigrain is a 100% sourdough bread that uses organic flour. The crunchy crust and seed mix give the bread it's 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)

Pomodori soup Fortuyn style	6,50
Pomodori soup made with freshly roasted pomodori tomatoes out of the Jospier oven and a basil mascarpone	
Soup of the day	6,50
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

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

Chicken Club Sandwich	12,00
Filled with chicken thighs, lettuce, tomato, cucumber, egg mayo and bacon	
Spicy pulled chicken	12,50
Filled with chicken thighs, tomato, cucumber, Livarsjink ham, egg mayo and jalapeno peppers	
Hereford entrecote	28,50
Hereford entrecote steak (300 gr) served with truffle butter, oven baked cherry tomatoes and hand cut fries	



NIBBLES AND SNACKS (FROM 12PM)

Fortuyn bread	5,50
Chunky slices of white and brown bread served with our much loved Fortuyn Dip	
Fish plateau	12,50
Tuna mayonnaise, gravid lax and boquerones served with chunky bread	
Cheese board	12,50
Choose 3 cheeses from our extensive cheese menu. Served with walnut and raisin bread and apple and pear syrup	
Cold meat plateau	12,50
Choose from a selection of our specialist meats from the charcuterie menu. Served with raisin and walnut bread.	
Black Tiger gambas and red bream fillet	10,50
Gambas and red bream fillet grilled with Spanish peppers and garlic olive oil with chunky bread	
Deep-fried cheese	6,50
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chilli sauce	
Falafel	6,50
Vegetarian chickpea balls with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
Tatsuta crunchy chicken	7,00
Tatsuta crunchy chicken with chilli sauce (6 pieces)	
Bitterballen	7,00
Bitterballen (a Dutch delicacy!) from The Bourgondiër served with mustard.	
Mixed nibbles (warm) / medium	9,50
2 cheese sticks, 2 bitterballen, 2 tatsuta chicken, 2 falafel; served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Mixed nibbles (warm) / large	17,50
4 cheese sticks, 4 bitterballen, 4 tatsuta chicken, 4 falafel; served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Plateau Fortuyn	19,50
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	4,50
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	

Allergy?

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	12,50 / 18,00
Beef burger (180gr) with lettuce, tomato, cucumber, fried onions and Jack Daniels barbecue sauce on a brioche bun	
Mediterranean Burger	13,50 / 19,00
Beef burger (180gr) with aubergine salsa, parsley, sage, red pepper and crispy parma ham served on a brioche bun	
De Luxe Burger	15,00 / 20,50
Beef burger (180gr) with port and onion compote, duck's liver and cucumber served on a brioche bun	
Vegetarian Burger	12,50
Chickpea burger with aubergine, hummus and garlic yoghurt dip served on a brioche bun	

NIBBLES AND SNACKS (FROM 5PM)

- Fortuyn bread**..... 5,50
Chunky slices of white and brown bread served with our much loved Fortuyn Dip
- Fish plateau**..... 12,50
Tuna mayonnaise, gravid lax and boquerones served with chunky bread
- Cheese board**..... 12,50
Choose 3 cheeses from our extensive cheese menu. Served with walnut and raisin bread and apple and pear syrup
- Cold meat plateau**..... 12,50
Choose from a selection of our specialist meats from the charcuterie menu. Served with raisin and walnut bread.
- Black Tiger gambas and red bream fillet** 10,50
Gambas and red bream fillet grilled with Spanish peppers and garlic olive oil with chunky bread
- Deep-fried cheese**..... 6,50
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chilli sauce
- Falafel**..... 6,50
Vegetarian chickpea balls with yoghurt and garlic dip (6 pieces)
- Tatsuta crunchy chicken**..... 7,00
Tatsuta crunchy chicken with chilli sauce (6 pieces)
- Bitterballen**..... 7,00
Bitterballen (a Dutch delicacy!) from De Bourgondiër served with mustard.
- Mixed nibbles (warm) / medium**..... 9,50
2 cheese sticks, 2 bitterballen, 2 tatsuta chicken, 2 falafel; served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce
- Mixed nibbles (warm) / large**..... 17,50
4 cheese sticks, 4 bitterballen, 4 tatsuta chicken, 4 falafel; served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce
- Plateau Fortuyn**..... 19,50
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**..... 4,50
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
- Marinated Manchego cheese**..... 12,50
Mesclun lettuce, raspberry dressing, green asparagus, marinated cherry tomatoes and grilled artichoke heart
- Caesar Salad**..... 13,00
Little gem lettuce, smokey ceasar dressing, boiled egg, boquerones, croutons, parmesan cheese and a choice of marinated salmon or grilled chicken thighs
- Hereford Carpaccio**..... 12,00
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, pepitas, pecorino and sundried tomato mayonnaise
*Thinly sliced duck's liver extra on request for €4.00

CHILDREN'S MENU (FROM 17PM)

- For our younger guests up to 12 years
- Crêpes**..... 6,50
Three Dutch style crêpes with icing sugar and syrup
- Croquette**..... 9,00
The Bourgondiër beef croquette on a bun, served with hand cut fries, mayo, ketchup and salad
- Kids burger**..... 14,00
100% beef burger in a bun served with hand cut fries, mayo, ketchup and salad
- Fillet of Salmon**..... 13,00
Grilled Salmon fillet with hand cut fries, mayo, ketchup and salad

MENU FORTUYN (FROM 5PM)

- 3 course dinner**..... 39,50
Selected and prepared by the chef
- Wine pairing supplement**..... 15,00

STARTERS (FROM 5PM)

- Soup is served with multigrain or artisan bread
Extra piece of bread for a €1,00 supplement
- Pomodori soup Fortuyn style**..... 6,50
Pomodori soup made with freshly roasted pomodori tomatoes out of the Jospser oven and a basil mascarpone
- Soup of the day**..... 6,50
Ask staff for details
- Avocado carpaccio**..... 12,50
With green asparagus, tomato tartar, crispy parmesan cheese and rocket
- Steak tartar**..... 13,00
With baby pickled onions, capers, duck's liver slices and mayonnaise
- Prawn cocktail**..... 13,50
with Dutch shrimps, smoked Japanese bread crumbs, granny smith apple, celeriac and lemon

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.

FOR TUYN
EVENING MENU
ENGLISH



Ask for our exclusive meat menu for our daily specialities

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

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

- Homemade Ravioli**..... 20,50
Filled with broad beans, spinach, and herby tomato sauce
- Black Tiger gambas**..... 24,50
6 grilled gambas with citrus fruit chutney and a red pepper and garlic oil
- Gilt- Head Bream (whole)**..... 24,50
With tomato chimmi churri, red pepper, onion, garlic and yuzu oil
- Blade Steak**..... 24,50
200gr of grilled blade steak with an orange sauce
- Hereford entrecote**..... 29,00
Hereford entrecote (300 gram) with truffle butter
- Paella**..... 45,00
Paella for 2, with red bream, gambas, chicken thighs, chorizo, olives, tomato, pepper and saffron rice
- Hereford Côte de Boeuf**..... 67,50
Hereford Côte de Boeuf (750gr) with truffle butter (for 2)

Ask for our exclusive meat menu for our daily specialities

SUPPLEMENTS (FROM 5PM)

- Thick hand cut fries**..... 4,50
Thick hand cut fries served with French mayonnaise
- Vegetables from the Jospser oven**..... 4,50
Market vegetables from the Jospser oven

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**..... 12,50 / 18,00
Beef burger (180gr) with lettuce, tomato, cucumber, fried onions and Jack Daniels barbecue sauce on a brioche bun
- Mediterranean Burger**..... 13,50 / 19,00
Beef burger (180gr) with aubergine salsa, parsley, sage, red pepper and crispy parma ham served on a brioche bun
- De Luxe Burger**..... 15,00 / 20,50
Beef burger (180gr) with port and onion compote, duck's liver and cucumber served on a brioche bun
- Vegetarian Burger**..... 12,50
Chickpea burger with aubergine, hummus and garlic yoghurt dip served on a brioche bun

DESSERTS (FROM 5PM)

- Bonbon**..... 1,50
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede
- Scroppino**..... 7,00
Cocktail made from lemon sorbet, vodka and Prosecco
- White chocolate and red berries**..... 8,50
A selection of white chocolate, red berries and forest fruit frozen yoghurt
- Strawberry dessert with oranges and mint** 8,50
Romanoff, cremeaux, sorbet and structures of orange and mint
- Chef's Dessert**..... 9,50
Surprise dessert from the kitchen

Allergy?

Please ask our staff for advice.

