



Brood

Rustiek wit en bruinbrood 🍄

Truffelmayonaise | tomatenchutney | knoflook-kruidenboter 7.5

Koude voorgerechten

Eendenpastei Rouannaise

Veenbessenconfiture | geroosterde brioche | kwartelei | biet | wortel 15.5

Gerookte zalm

Soesje gevuld met mierikswortelmousse | basilicumvinaigrette | gedresseerde mesclunsla | kwartelei | grove peper uit de molen 16.5

Rundercarpaccio van Hollands natuurvlees

Truffelmayonaise | balsamico | parmezaanse kaas | geroosterde pijnboompitten mesclunsla | Amsterdams ui | kappertjes | cornichons | radijs | tomaat | chips 15.5

Carpaccio van rode biet met honing-geitenkaas 🍄

Rucola sla | tomaat | truffelmayonaise | balsamico | walnoten 15.5

Met Serranoham + 4.5

Soepen

Romige wildsoep

Bospaddenstoelen | grove mosterd | aardappelkaantjes | room | groene kruiden 10.5

Franse uiensoep uit Lyon 🍄

Gruyère en bechamel gegratineerde crouton | groene kruiden | scheutje port 9.9

‘Restaurant de Tolplas, waar genieten nog heel gewoon is’



Warme voorgerechten

Pittige Argentijnse gamba's

Rode peper | verse knoflook | sjalot | olijfolie 15.9

Gegratineerde slakken, demi douzaine (6 stuks)

Kruidenboter | gegratineerd met parmezaanse kaas | citroen | peterselie 13.9

Gegratineerde slakken, douzaine (12 stuks)

Kruidenboter | gegratineerd met parmezaanse kaas | citroen | peterselie 25

Oesterzwam Dordogne 🌸

In bierbeslag gefrituurde oesterzwam | gedresseerde sla | knoflookmayonaise 14.5

🌸 *Gerechten gemarkeerd met deze groene bloem, zijn vegetarisch of vegetarisch te verkrijgen*

Hoofdgerechten uit de zee

Hollandse Noordzeetong

Broccoli | wortel | zeekraal | Hollandaise

✓ Eén zeetong | 250-300 gram 32.5

✓ Twee zeetongen | 500-600 gram 48.5

Zalmfilet uit de oven

Broccoli | wortel | zeekraal | Hollandaise | basilicumolie 28.5

Vegetarisch hoofdgerecht

Knolselderij in bierbeslag 🌸

Zeekraal | wortel | broccoli | Hollandaise 24.9

‘Restaurant de Tolplas, waar genieten nog heel gewoon is’



Vleesgerechten klassiekers

Gekonfijte eendenbout

Armagnac-pruimensaus | knolselderijpuree 27.5

Extra eendenbout 9.5

Twentse boeren schnitzel

Gebakken spek | champignons | uien | champignonroomsaus 24.9

Hexels lekkere kipsaté

Met onze bekende pittig-zoete marinade | rauwkost | kroepoek | satésaus 23.5

Vleesgerechten van de lava grill

Al onze gerechten met rood vlees worden standaard medium gegaard

Varkenshaasmedaillons

Gebakken champignons melange | romige champignonsaus 26.5

Entrecote van het Simmentaler rund (300 gram)

Knolselderij | kruidenboter | rodewijnsaus 35.5

Royal Dutch mix grill

Diamanthaas | varkenshaas | kipdijfilet | kruidenboter | kerriemayonaise 27.5

Diamanthaas

Knolselderij | romige pepersaus 27.0

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bonenrol, stoofpeer, aardappelgratin en verse kerstfrites met echte mayonaise

‘Restaurant de Tolplas, waar genieten nog heel gewoon is’



Extra's | sides voor erbij

Bospeen 🍄

Vers gesneden bieslook | Hollandaisesaus 4.5

Gebakken krielaardappel 🍏

Knoflook | fijn gesneden prei (skin-on) 4.5

Loaded fries 🍟

Truffel mayonaise | gruyèrekaas | vers gesneden bieslook 7.0

Huisgemaakte appelcompote 🍏

Witte wijn | kaneel 4.5

Verse frites 🍟

Echte mayonaise 4.5

Gemarineerde rauwkostsalade 🥗

Koolsalade | zoete kerrie-gember dressing | walnoten | rozijnen 4.5



Nagerechten

Klassieke sorbet

Boeren vanilleroomijs | tropische vruchten | aardbeiensaus | limoen soda
echte slagroom | krokante wafel 10.5

Chocolade crumble

Chocolademousse | brownie crumble | meringue | chocoladesaus | kletskep 11.9

Huisgemaakte warme appelstrudel uit de oven

Boeren vanilleroomijs | warme vanillesaus | echte slagroom 13.5

Parijse soezen

Gevuld met banketbakkersroom | boeren vanille roomijs | romige karamelsaus
geschaafde amandelen | echte slagroom 12.9

Dame blanche

Boeren vanilleroomijs, karamelroomijs en chocoladeroomijs
warme chocoladesaus | echte slagroom | kletskep 10.5

Crème brûlée

Boeren vanilleroomijs | romige karamelsaus | echte slagroom | kletskep 13.5

Koffie of thee Tolplas

Drie huisgemaakte lekkernijen 9.9

En bij het dessert, een lekker glaasje dessertwijn!

Late Harvest per glas 7.5

‘Restaurant de Tolplas, waar genieten nog heel gewoon is’



Koffie specialiteiten

Koffie Trio

Apart Tia Maria | Likeur 43 | Amaretto | slagroom 15.5

Espresso Martini

Vodka | koffielikeur | espresso 12.5

Irish coffee

Irish whiskey | bruine suiker | slagroom 9.5

French café

Grand Marnier | slagroom 9.9

Koffie 43

Likeur 43 | slagroom 9.5

Koffie D.O.M.

Benedictine likeur | slagroom 9.5

Italiaanse koffie

Amaretto | slagroom 9.5

Spaanse koffie

Tia Maria | slagroom 9.5

**Bedankt voor uw komst.
Graag tot ziens en voor straks, wel thuis.**

‘Restaurant de Tolplas, waar genieten nog heel gewoon is’