



### VOORGERECHTEN

<b>Caprese met burrata (v)</b>	11
tomaat, basilicum, bloody mary ijs en kruidenmayonaise	
<b>Couscous salade (v)</b>	11
avocadocrème, zongedroogde tomaat, vadouvan mayonaise en Chioggia biet	
<b>VOLT's Vitello tonnato</b>	12
tonijntartaar, kalfsmuis, schuim van soja en knoflook, tonijnmayonaise	
<b>Oosters gelakt buikspek</b>	12
kimchi, gepofte rijst, wortel-gembercrème en hoisin	
<b>Ceviche van dorade</b>	12
kokos-curry panna cotta, leche de tigre en maiscrème	
<b>Oesters (4)</b>	12
Zeeuwse creuses met citroen en rode wijnazijn met sjalot	



### HOOFDGERECHTEN

<b>Ravioli gevuld met spinazie, aardpeer en pistache (v)</b>	17
gemarineerde biet, spinaziecrème en citroenolie	
<b>Rendang van oesterzwam en jackfruit (vegan)</b>	18
rijst, Chinese kool, in kokos gegaarde bospeen en zoetzure komkommer	
<b>Gegrilde zeebaarsfilet</b>	23
risotto met aubergine, krokante gamba, mediterrane groenten en beurre blanc	
<b>Bavette steak</b>	23
haricots verts, aardappelkoekje, rode uiencompote en bearnaisesaus	
<b>Rustenburger, Black Angus beef</b>	17
bacon, oude kaas, uiencompote, koolsla en huisgemaakte oerfriet	
<b>Runder rib roast voor 2 personen</b>	47
gepofte groenten, huisgemaakte oerfriet en bearnaisesaus	
<b>Chef's special</b>	23
wisselend seizoensgerecht	



# VOLT



## EXTRA'S

Huisgemaakte oerfriet met mayonaise	4,5
Groene salade	4
Brood met aioli en tapenade	5



## DESSERTS

<b>Kaas van Kef</b>	12
3 boerenkazen met kletzenbrood en gelei van kweepeer <i>Fonseca Porto, Late Bottled Vintage 7,5</i>	
<b>Melkchocolade brownie</b>	9
chocolade mousse, bramencoulis, bramen en kardemom ijs <i>Moscato Rosa, Veneto 6,75</i>	
<b>Gemarineerde ananas</b>	9
kokos panna cotta, vanille hangop, kokosmakroon en pina colada ijs <i>Moscato Rosa, Veneto 6,75</i>	
<b>Crème brûlée</b>	8
vanillecrème met gebrande rietsuiker <i>Coteaux du Layon, Loire 6,75</i>	

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.

