

Bilderberg Grand Hotel

WIENTJES



D I N E R
17.30 - 21.00 UUR

WWW.BILDERBERG.NL


B I L D E R B E R G

Grand Hotel
Wientjes
Zwolle

VOORGERECHTEN

Bieten 	€ 14
Falafel van rode bieten, Chioggia bieten en een crème van geitenkaas, munt en walnoten	
Burratine 	€ 14
Couscous salade met burratine, salsa verde, gepofte tomaten en pijnboompitten	
Zeebaars	€ 16
Met specerijen gemarineerde zeebaarsfilet met een limoen crème en zoetzure komkommer	
Eend	€ 16
Rouleau van Hollandse boerderij eend met zwarte peper, mango en een loempia gevuld met eend	
Rund	€ 16
Beef tataki van runderbavette met bosui, knoflook, sesam, gefrituurde ui, soja bonen en Ponzu dressing	

SOEPEN

Kreeft	€ 13
Kreeften bisque met rivierkreeftjes, gerookte zalm en groene kruiden	
Zwelse mosterd 	€ 11
Crèmesoep van Zwelse stadsmosterd met Granny Smith en bosui	

POKE BOWLS

Garnalen	€ 19
Krokante garnalen, avocado, wakame, radijs, wortel, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met wasabi mayonaise	
Avocado 	€ 19
Gefrituurde avocado, avocado, wakame, radijs, mais, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met geroosterde sesamdressing	
Kip	€ 19
Krokante kip, avocado, wakame, radijs, rode ui, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met sriracha mayonaise	

Gerechten met een  kunnen vegetarisch worden geserveerd.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze bedieningsmedewerkers. Wij gaan zorgvuldig om met uw voedselallergie/voedselintolerantie. Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

Even voorstellen... Mijn naam is Harry Schonewille van Harry, de Smaakspecialist.

Bijna 22 jaar geleden ben ik begonnen met een Kaas en delicatessen winkel in Zwolle Zuid. Als actief Slow Food lid ben ik altijd op zoek naar mooie, pure en smaakvolle producten. In de loop der jaren is ons assortiment steeds verder uitgebreid. Naast bijna 400 soorten kaas hebben we ook veel lokale producten zoals vleeswaren, jam en uiteraard de Wijndragers Mosterd maar inmiddels importeren wij ook heerlijke pesto en olijven uit Italië en mooie, bijzondere kazen uit Zwitserland. Naast de winkel organiseer ik ook de streekmarkt De Smaak van Zwolle en ben ik Kaaskeurmeester voor de Bond van Boerderij Zuivelbereiders.

HOOFGERECHTEN

Canneloni 	€ 25
Canneloni gevuld met aubergine, Parmezaanse kaas, basilicum, knoflook pangrattato en gerookte amandelen	
Kabeljauw	€ 27
Gebakken kabeljauwfilet met gerookte zalm, bieslook en botersaus	
Thai Green Curry  (keuze uit Gamba / maiskip / Quorn)	€ 25
Thaise green curry met koriander, limoen, cashewnoten en basmati rijst.	
Lam	€ 28
Gebakken lamsrump met een kruidenkorst en lamsjus	
Kalf	€ 28
Gegrilde kalfslende met gekonfijte roseval aardappel en Beurre Café de Paris	
Chefs verrassingsmenu	€ 46,50 / € 54,50 / € 62,50 per persoon
Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 3/ 4/ 5 gangen menu	

DESSERTS

Panna cotta	€ 11
Citroen Panna cotta, gemarineerd roodfruit, italiaans schuim met een vleugje balsamico en limoncello parfait	
Pornstar Passion	€ 11
Dessert van passievruchten en mandarijn met de smaken van de elegante cocktail Pornstar Martini	
Chocolade	€ 11
Chocolade zandtaartje met chocolade-hazelnoot praline geserveerd met pistache roomijs	
Kaas	€ 16
Een proeverij van de kaasmarkt van onze lokale kaasboer "Harry de Smaakspecialist"	

Ons vlees kopen wij in bij onze leverancier Nice to Meat en is uitsluitend afkomstig van dier- en milieuvriendelijk gefokte runderen, kalveren, lammeren en varkens.

PROFESSIONELE SELECTIE, BEWERKING EN DISTRIBUTIE
Nice to Meat is voortgekomen uit een traditionele kwaliteitsslagerij. In deze ambachtelijke omgeving wordt het professioneel selecteren, bewerken en distribueren van vlees al meer dan 120 jaar beschouwd als een kunst. Onder het motto 'Meat is Art' houden we consequent vast aan die traditie van vakmanschap.

HOGЕ EN CONSTANTE KWALITEIT
Nice to Meat garandeert een zorgvuldig geteste productkwaliteit, bewerking en aflevering van het vlees onder de wettelijk vereiste hygiënische condities (IFS Higher Level). De voortdurende kwaliteitscontrole begint bij de bron, de selectie van het vlees, en gaat door tot het eind van het bewerkingsproces. Daarnaast worden wekelijks productmonsters genomen en vindt maandelijks een grote, onverwachte inspectie plaats door het onafhankelijke kwaliteitscontrolebureau, waarbij verscheidene monsters worden genomen.

Wij vinden dat gerechten lekker, puur en eerlijk moeten zijn. In onze keuken werken wij met ingrediënten die zoveel mogelijk zonder schade voor de leefomgeving, het dierenwelzijn en de gezondheid zijn geproduceerd.