

Bilderberg Grand Hotel

WIENTJES

D I N E R

17.30 - 21.00 UUR



WWW.BILDERBERG.NL

VOORGERECHTEN

Knolselderij 	€ 16
Carpaccio van knolselderij shiitake hazelnoten	
Ceviche	€ 18
Dorade sinaasappel granaatappel koriander chili	
Tomaten ‘steak tartare’ 	€ 16
Tomaten sjalot kappertjes Zwolse stadsmosterd ei	
Zalm	€ 18
Geroosterde zalm hollandaise saus forel kaviaar	
Kwartelfilet	€ 18
Gebakken kwartelfilet pastinaak truffel	

SOEPEN

Pompoen 	€ 11
Pompoen pompoenpitten crème fraîche	
Zwolse mosterd 	€ 11
Zwolse stadsmosterd appel bosui	

POKE BOWLS

Zalm	€ 23
Gerookte zalm avocado wakame sesam sojabonen wasabi	
Avocado 	€ 21
Avocado wakame sesam sojabonen	
Kip	€ 22
Kip avocado wakame sojabonen sriracha	

Gerechten met een  zijn vegetarisch

Heeft u een voedselallergie of intolerantie? Geef dit door aan onze medewerkers.

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.

HOOFDGERECHTEN

Ravioli's 	€ 27
Eekhoortjesbrood beukenzwammen Parmezaanse kaas rucola	
Kabeljauw	€ 28
Gebakken kabeljauw filet beurre blanc gerookte zalm bieslook	
Zoete aardappel 	€ 25
Gepofte zoete aardappel tomaat geitenkaas pijnboompitten rucola	
Kikkererwten curry (ook vegetarisch te bestellen) 	€ 27
Kikkererwten rijst koriander kippendijen boerderij Oranjehoen	
Entrecote	€ 39
Rund Dry age uienjus seizoensgroenten	
Hert	€ 29
Gebakken hertenbiefstuk portjus tijm seizoensgroenten	
Chefs verrassingsmenu	€ 49 / € 59 / € 66
Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 3 / 4 / 5 gangen menu per persoon	

DESSERTS

Mango 	€ 12
Cremeux van mango chili peper limoen sorbet	
Brownie 	€ 12
Pure chocolade panna cotta caramel witte chocolade ijs	
Crème brûlée 	€ 12
Espresso Tiramisu roomijs	
Kaas 	€ 18
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.