

Restaurant W

Al meer dan een eeuw vormt Grand Hotel Wientjes een vertrouwde ontmoetingsplek in het hart van Zwolle. In Restaurant W combineren wij de warmte van een historisch hotel met een eigentijdse keuken waarin het seizoen centraal staat.

Chef's Menu

Laat u meenemen op een culinaire reis langs de mooiste smaken van dit moment. Ons Chef's menu wordt dagelijks samengesteld en weerspiegelt de creativiteit van onze keukenbrigade en het beste wat het seizoen te bieden heeft.

3 gangen — 49

4 gangen — 59

5 gangen — 66

Bijpassend wijnnarrangement mogelijk

Voorgerechten

Burrata 16

Burrata | pompoen | amandel | granaatappel

Knolselderij 16

Knolselderij | beukenzwam | zwarte knoflook | hazelnoot

Zeebaars 17

Gemarineerde zeebaars | rode biet | mierikswortel | dille | kappertjes

Oranjestoep 16

Rillettes | gekarameliseerde uien | brioche

Zwijn 17

Gebraseerde zwijnswang | pastinaak | kweepeer

Linzen soep 11

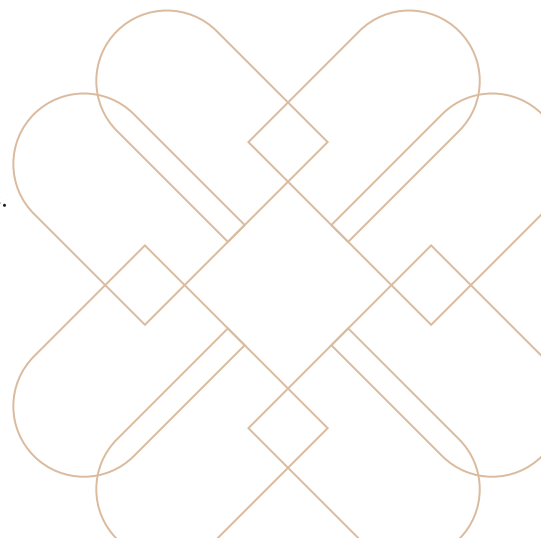
Rode linzen | garam masala | crème fraîche

Zwolse mosterd soep 11

Zwolse mosterd | appel | bosui

 Veganistisch  Vegetarisch  Bewust Bilderberg

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



Seizoensspecial

Hert 27,50

Hertenstoofschotel | rode kool | aardappelmousseline

Hoofdgerechten

Ravioli 26

Eekhoorntjesbrood | rucola | Parmezaanse kaas

Pompoen 24

Groene curry | pompoen | koriander | basmatirijst

Eend 26

Gekonfijte eendenbout | zuurkool | truffeljus

Kalf 32

Gegrilde kalfsentrecote | shiitake | truffelaardappel

Dorade 28

Gebakken doradefilet | risotto | kreeftenbisque

Desserts

Hazelnoten 12

Hazelnotenparfait | pure chocolademousse | vijgen

Stoofpeer 12

Cheesecake trifle | stoofperen | kaneelroomijs

Mango 12

Mango-crèmeux | macaron | mangosorbetijs

Kaas 18

Een proeverij van kazen van onze lokale kaasboer “Harry de Smaakspecialist”

