



B I L D E R B E R G

Lunch kaart
Bilderberg Grand Hotel Wientjes
vanaf 12.00uur tot 16.30uur

2 gangen lunch menu inclusief koffie of thee € 34.95,-

Laat u verrassen door onze keukenbrigade

SANDWICHES

Zalm € 12.95,-

Gerookte zalm met roomkaas, rucola, rode ui & kappertjes

Carpaccio € 12.75,-

Rundercarpaccio met truffel mayonaise, Parmezaanse kaas, rucola & pijnboompitten

Serranoham € 11.95,-

Serranoham met pesto, rucola & pijnboompitten

Avocado € 11.95,-

Avocado met gegrilde groenten, bieten humus & salsa verde

U heeft de keuze uit de volgende broodsoorten:

Spaans Stokbrood / Waldkorn Carré

SOEP

Kreeften bisque € 10.95,-

Royaal gevulde kreeftensoep geserveerd met rivierkreeft, Noorse garnalen & gerookte zalm

Zwelse mosterd soep € 8.95,-

Crème soep van Zwelse stadsmosterd geserveerd met zure appel & bosui

POKÉ BOWL & SALADE

Gamba's € 15.95,-

Krokante gamba's, wortel, avocado, radijs, komkommer, sojabonen, wakame & sesam geserveerd met een crème van Wasabi

Kip € 15,95

Krokante kip, rode ui, avocado, radijs, komkommer, sojabonen, wakame & sesam geserveerd met Sriracha mayonaise

Avocado € 15,95,-

Gefrituurde avocado, mais, radijs, komkommer, sojabonen, wakame & sesam geserveerd met geroosterde sesam dressing

Geitenkaas € 15.95,-

Salade met gegratineerde geitenkaas, mango chutney & walnoten

WARME LUNCHGERECHTEN

Royale uitsmijter € 12.75,-

Gebakken eieren met jong belegen kaas & Bilderberg Polderham

Bilderburger € 17.50,-

Runderhamburger met oud kaas, gebakken ei, geroosterde groene asperges, chutney van rode ui & een crème van truffel geserveerd met wedges

Lunchkwartet Bilderberg Grand Hotel Wientjes € 14.75,-

Mini uitsmijter, kopje Zwolse mosterd soep, sandwich met Bilderberg Polderham of jong belegen kaas & een kalfsvlees- of groenten kroket

Kroketten € 12.75,-

Twee kalfsvlees- of groenten kroketten met brasseriebrood & Zwolse mosterd

DESSERTS

Roodfruit € 9.95,-

Gemarineerd roodfruit geserveerd met hangop & frambozen sorbetijs

Limoen € 9.95,-

Limoentaart geserveerd met lemon curd, gebrand meringue schuim & mango sorbetijs

Crème brûlée € 9.95,-

Traditionele vanille crème brûlée geserveerd met gezouten karamel roomijs

Kaas € 14.95,-

Een proeverij 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.

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.

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.