

# WIENTJES

D I N E R  
17.00 – 21.30 UUR

---

**Chefs verrassingsmenu** € 42,50 / € 49,50 / € 52,50




Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 3- / 4- of 5-gangenmenu

---


## VOORGERECHTEN

<b>Pastinaak</b> 	€ 13,95
Pannacotta van pastinaak met krokante oude kaas, gemarineerde kweeperen en een crunch van hazelnoot	
<b>Forel</b>	€ 15,95
Rilette van forel met Granny Smith appel, rode bieten, wasabi kroepoek en een crème van wasabi	
<b>Hert</b>	€ 17,95
Rosbief van hert met ingelegde shii-take, knoflook crostini en crème van truffel	
<b>Eend</b>	€ 15,95
Gerookte eendenborstfilet met een crunch van Macadamia noten, kruidenmayonaise van five spices en een loempia gevuld met gekonfijte eend	
<b>Zalm/garnalen</b>	€ 16,95
Rouleau van gerookte zalm, garnalen en roomkaas met een garnalenbitterbal en kruidenolie	
<b>Varkenswang</b>	€ 14,95
Gebraiseerde varkenswang met citroengremolata, truffelrisotto en geroosterde paddenstoelen	
<b>Tasting and Sharing</b> (vanaf twee personen te bestellen)	€ 19,50 p.p.
Proeverij van diverse kleine voorgerechten	


## SOEPEN

<b>Paddenstoelen</b> 	€ 8,95
Romige paddenstoelensoep met gebrande beukenzwammen en bosui	
<b>Zwelse mosterd</b> 	€ 8,95
Crèmesoep van Zwelse stadsmosterd met zure appel en bieslook	
<b>Rode linzen</b> 	€ 8,95
Rode linzensoep met koriander en crème fraîche	

## MAALTIJDSALADES

<b>Salade geitenkaas</b> 	€ 16,95
Salade met gegratineerde geitenkaas, gemarineerde rode biet en gekarameliseerde pecannoten	
<b>Caesar salade</b>	€ 17,95
Gegrilde kip, little gem, ingelegde ansjovis, Parmezaanse kaas en knoflook croutons	
<b>Salade zalm</b>	€ 18,95
Salade gerookte zalm gecombineerd met gegrilde zalm, little gem, citrusdressing en wasabi mayonaise	
<b>Salade gebakken ossenhaas puntjes</b>	€ 18,95
Salade met gebakken ossenhaas puntjes, kerrie mayonaise, geroosterde sesam en bosui	

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.

Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met 

---

### Even voorstellen...

#### Mijn naam is Harry Schonewille van Harry, de Smaakspecialist.

Bijna 15 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

<b>Zwijnshaas</b>	€ 25,95
Gebakken zwijnshaas ingerold met gerookt buikspek geserveerd met een jus van calvados en gedroogde appel	
<b>Kip</b>	€ 23,95
Pittige Thaise red curry van kip met citroengras, rode peper en basmati rijst	
<b>Kalf</b>	€ 26,95
Gegrilde kalfsentrecôte met een jus van gepofte knoflook en ovengeroosterde groenten	
<b>Wildstoof</b>	€ 24,95
Wildstoofpot geserveerd met rode kool, stoofpeer en een mousseline van aardappel	
<b>Risotto</b> 	€ 21,95
Risotto met geroosterde pompoen, kastanjes, salie, rucola en Parmezaanse kaas	
<b>Zeetong</b> ± 500 gram	€ 39,50
Zeetong a lá meunière in roomboter gebakken met citroen en peterselie	
<b>Kabeljauw</b>	€ 25,95
Gebakken kabeljauwfilet met een lauwwarme dressing van tomaat, kappertjes en olijven	
<b>Roodbaars/Gamba's</b>	€ 26,95
Op de huid gebakken roodbaarsfilet met gebakken gamba's, kruidencouscous en een beurre blanc van saffraan	
<b>Ravioli</b> 	€ 22,95
Paddenstoelenravioli met gegrilde courgette, gebakken paddenstoelen en gepofte tomatomaat	

## DESSERTS

<b>Mango trifle</b>	€ 9,95
Trifle met mascarpone, gemarineerde mango en mango sorbetijs	
<b>Chocoladeproeverij</b>	€ 9,95
Witte chocolade parfait, warm chocolade taartje en een mousse van pure chocolade	
<b>Crème brûlée</b>	€ 9,95
Traditionele vanille crème brûlée geserveerd met gezouten karamel roomijs	
<b>Tasting and sharing dessert</b>	€ 12,95 p.p.
Een heerlijke proeverij van verschillende desserts van Grand Hotel Wientjes	
<b>Kaas proeverij</b>	€ 14,50
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

#### 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 CONSTANCE 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.