


WIENTJES

LUNCH
12.00 – 17.00 UUR


SANDWICHES

Avocado 	€ 11,75
Avocado, gemarineerde groente, humus en kruidenmayonaise	
'Vitello'	€ 11,75
Runderrosbief met een crème van tonijn, rucola, kappertjes, olijven en rode ui	
Noorse garnalen	€ 11,75
Noorse garnalen met koolsalade, sla en sherrymayonaise	
Zalm	€12,75
Gerookte zalm met roomkaas, kruidenmayonaise, gekookt ei en Amsterdamse uitjes	
Huppe kaas 	€ 11,75
Zwolse kaas van "De Huppe" met ingelegde Cipollini uien en een crème van Zwolse mosterd	
Kip	€ 11,75
Gerookte kip met zongedroogde tomaat, gekookt ei en crème van kerrie	
Serranoham	€ 12,75
Serranoham met een chutney van rode uien en pijnboompitten	
U heeft de keuze uit de volgende broodsoorten:	
Focaccia / Oergranen / Maisbrood	

SALADES

	klein / groot	
Salade geitenkaas 	€ 13,95 / € 16,95	
Salade met gegratineerde geitenkaas, gemarineerde rode biet en gekarameliseerde pecannoten		
Caesar salade	€ 14,95 / € 17,95	
Gegrilde kip, little gem, ingelegde ansjovis, Parmezaanse kaas en knoflook croutons		
Salade zalm	€ 15,95 / € 18,95	
Salade gerookte zalm gecombineerd met gegrilde zalm, little gem, citrusdressing en wasabimayonaise		
Salade gebakken ossenhaaspuntjes	€ 15,95 / € 18,95	
Salade met gebakken ossenhaaspuntjes, kerriemayonaise, geroosterde sesam en bosui		

SOEPEN

Paddenstoelen 	€ 8,95
Romige paddenstoelensoep met gebrande beukenzwammen en bosui	
Zwolse mosterd 	€ 8,95
Crème soep van Zwolse stadsmosterd met zure appel en bieslook	
Rode linzen 	€ 8,95
Rode linzensoep met koriander en crème fraîche	

PROFESSIONELE SELECTIE, BEWERKING EN DISTRIBUTIE

Nice to Meat is voortgekomen uit een traditionele kwaliteitslagerij. 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.


TRADITIONELE AMBACHTELIJKE AANPAK

In de jaren negentig werd het bedrijf Nice to Meat gekocht door de Amsterdamse slagersfamilie Pouw. Hun vakmanschap en enthousiasme vormen een belangrijk fundament voor de kwaliteitsfilosofie en garanderen dat die in ere wordt gehouden. Bij de vaktechnische bewerking van alle producten wordt in een hypermoderne snijzaal gewerkt volgens de methode Utrechtse Slagersvakschool.

HOGE 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.

EIERGERECHTEN

Royale uitsmijter	€ 12,75
Gebakken eieren met Zwolse kaas van "De Huppe" en Bilderberg Polderham.	
Omelet 	€ 13,75
Gebakken omelet met gebakken champignons en Parmezaanse kaas.	
U heeft de keuze uit brasserie wit-of bruinbrood	

WARME LUNCHGERECHTEN

Bilderburger	€ 15,75
Runderhamburger met oude kaas, gebakken ei, geroosterde groene asperges, rode uienchutney en truffelcrème geserveerd met wedges	
Panini	€ 12,75
Warme panini met salami, brie, tomaat, rode uien en tomatenketchup	
Het Lunchkwartet van Grand Hotel Wientjes	€ 14,75
Kopje Zwolse mosterdsoep, mini uitsmijter, sandwich met Bilderberg Polderham en een kalfsvleeskroket	
Club Sandwich	€ 15,75
Club Sandwich gemaakt met brasseriebrood, Zwolse kaas van "De Huppe", uitgebakken spek en gerookte kipfilet geserveerd met frites	
Krokette	€ 12,75
Twee kroketten met brasseriebrood en Zwolse mosterd	
Wientjes 2-gangenlunchmenu	€ 34,95
Inclusief koffie, thee of cappuccino Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 2-gangenlunchmenu	

DESSERTS

Mango trifle	€ 9,95
Trifle met mascarpone, gemarineerde mango en mango sorbetijs	
Chocoladeproeverij	€ 9,95
Witte chocolade parfait, warm chocoladetaartje en een mousse van pure chocolade	
Crème brûlée	€ 9,95
Traditionele vanille crème brûlée geserveerd met gezouten karamel-roomijs	
Tasting and Sharing dessert	€ 12,95 p.p.
Een heerlijke proeverij van verschillende desserts van Grand Hotel Wientjes	
Kaas proeverij	€ 14,50
Een proeverij van onze lokale kaasboer "Harry de Smaakspecialist"	

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.

Vegetarische gerechten zijn gemarkeerd met 