

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

Bloemkool ✓	€ 13,95
Pannacotta van bloemkool met een crème van garam masala, krokante linzen koekjes en een crunch van cashew noten	
Dorade	€ 16,95
Gebrande doradefilet met gemarineerde venkel, bitterbal van garnalen en kruiden mayonaise	
Buikspek	€ 15,95
Krokant gebakken buikspek van het Berkshire varken met soja boontjes, geroosterde groene asperges en hoisin saus	
Gans	€ 15,95
Rillette van gans met brioche toast, rode uien chutney en aceto balsamico siroop	
Botervis / zalm	€ 15,95
Botervis carpaccio met gerookte zalm, salsa verde en een frisse salade	
Couscous / avocado ✓	€ 13,95
Rouleau van rijstpapier met een couscous salade, feta kaas, avocado met mint en zoetzure komkommer	
Tasting and Sharing (vanaf twee personen te bestellen)	€ 19,50 p.p.
Proeverij van diverse kleine voorgerechten	

SOEPEN

Paprika ✓	€ 9,95
Soep van geroosterde rode paprika met gerookte kipfilet en groene kruiden	
Zwolse mosterd ✓	€ 8,95
Crèmesoep van Zwolse stadsmosterd met zure appel en bosui	
Kreeft	€ 9,95
Bisque met rivierkreeftjes en crème fraîche	

MAALTIJDSALADES

Salade geitenkaas ✓	€ 16,95
Salade met gegratineerde geitenkaas, rode bieten en gekarameliseerde pecannoten	
Caesar salade	€ 17,95
Gegrilde kip, little gem sla, ingelegde ansjovis, oude brokkelkaas en knoflook croutons	
Salade zalm	€ 18,95
Salade met gegrilde zalm en gerookte zalm gecombineerd met little gem sla, citrusdressing en wasabi crème	
Salade lamsham	€ 16,95
Salade met gerookte lamsham, ovengeroosterde groente, pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	

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

Varken	€ 25,95
Medaillon van varkenshaas en gerookt buikspek met gebraseerde varkenswang en een Zwolse mosterd jus	
Polenta ✓	€ 22,95
Gebakken maispolenta met baba ganoush, zachte geitenkaas, trostomaat en gerookte amandelen	
Eend	€ 25,95
Gebakken eendenborst met five spice kruiden geserveerd met een loempia gevuld met geconfijte eend en zwarte knoflook jus	
Kalf	€ 25,95
Gegrilde kalfsentrecôte met ovengeroosterde groenten en een jus met geroosterde beukenzwammen	
Zeetong ± 500 gram	€ 42,50
Zeetong à la meunière met citroen en peterselie	
Gamba's	€ 24,95
Pittige Thaise green curry met gebakken gamba's en basmati rijst	
Corvina	€ 25,95
Op de huid gegrilde corvina filet met een doperwten saus en geconfijte roseval aardappel	
Ravioli ✓	€ 22,95
Ravioli's met gemarineerde artisjokken, geroosterde groenten, rucola en een kruiden beurre blanc	
Lam	€ 26,95
Gebakken lamsboutbiefstuk met sinaasappel gremolata en rozemarijn jus	

DESSERTS

Citrus / chocolade	€ 9,95
Citrus parfait met een gel van passievruchten en een mousse van pure chocolade	
Cheese cake	€ 9,95
Cheese cake met gemarineerde bosvruchten en frambozen sorbet ijs	
Crème brûlée	€ 9,95
Traditionele vanille crème brûlée geserveerd met gezouten karamel roomijs	
Tasting and sharing dessert	€ 12,95 p.p.
Geniet van de lekkerste desserts van Grand Hotel Wientjes	
Kaas proeverij	€ 14,50
Een proeverij uit 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.

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.

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.