

Bilderberg Grand Hotel

WIENTJES

D I N E R
17.30 - 21.00 UUR

WWW.BILDERBERG.NL



B I L D E R B E R G

Grand Hotel
Wientjes
Zwolle


VOORGERECHTEN

Zoete aardappel 	€ 14
Panacotta van zoete aardappel met ingelegde shiitake, kastanje, krokette van paddenstoelen en chips van zoete aardappel	
Avocado 	€ 14
Avocado met ras el hanout hummus, specerijen, rode peper en granaatappel	
Forel	€ 15
Terrine van gerookte forel met dille, mierikswortel en rode bieten	
Zalm	€ 16
Oosters gemarineerde zalm met wakame, wasabi en tempura zeewier	
Kalf	€ 16
Gebraseerde kalfswang met knolselderij-truffelmousseline en geroosterde beukenzwammen	
Kwartel	€ 16
Gebakken kwartelfilet met een crunch van aardappel, appelstroop en een kwartelpootje met serranoham	

SOEPEN

Eekhoortjesbrood	€ 11
Velouté van gedroogde cèpes met groene kruiden en kastanjechampignons	
Rode linzensoep	€ 12
Soep van rode linzen met geroosterde kippendijen en koriander	
Zwolse mosterd 	€ 11
Crème soep van Zwolse stadsmosterd met Granny Smith appel en bosui	

POKE BOWLS

Garnalen	€ 19
Krokante garnalen, wortel, avocado, radijs, wakame, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met wasabi mayonaise	
Avocado 	€ 19
Gefrituurde avocado, maïs, radijs, wakame, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met geroosterde sesamdressing	
Kip	€ 19
Krokante kip, rode ui, avocado, radijs, wakame, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met sriracha mayonaise	

Gerechten met een  kunnen vegetarisch worden geserveerd.

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.

Even voorstellen...
Harry Schonwille van Harry, de Smaakspecialist.

Al bijna 22 jaar zoekt Harry naar pure en smaakvolle producten. Naast 400 soorten kaas heeft de delicatessen winkel ook lokale producten als jam, pesto en uiteraard de Wijndragers Mosterd. Wilt u meer weten over wat Harry? Vraag het een van onze collega's en wij vertellen u graag meer.

HOOFDGERECHTEN

Pompoen 	€ 25
Pompoenstrudel met geitenkaas, salie en walnoten	
Risotto 	€ 25
Paddenstoelenrisotto met platte peterselie, Parmezaanse kaas en rucola	
Dorade	€ 27
Gebakken doradefilet met vadouvan botersaus en tagliatelle	
Kalf	€ 28
Gegrilde kalfslende met Zwolse mosterdjus en polenta	
Eend	€ 26
Gekonfijte eendenbout met een jus van gerookte rode bieten	
Hert	€ 32
Gebakken hertenrugfilet met wild pie en salie jus	
Chefs verrassingsmenu	€ 46,50 / € 54,50 / € 62,50
Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 3/ 4/ 5 gangen menu per persoon	

DESSERTS

Mango	€ 11
Mango cremeux met gemarineerde mango en rode peper geserveerd met passievrucht sorbetijs	
Cheesecake	€ 11
Cheesecake van Ferrero Rocher en hazelnotenroomijs	
Sticky toffee	€ 11
Sticky toffee pudding met een parfait van Zwolse Hanzebitter likeur	
Kaas	€ 16
Een proeverij van de kaasmarkt 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.

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.

Nice to Meat is voortgekomen uit een traditionele kwaliteitsslagerij. Het selecteren, bewerken en distribueren van vlees wordt door ons al meer dan 120 jaar als een kunst beschouwd. En die kwaliteit proeft u. Meer informatie? We vertellen u er graag meer over.