



B I L D E R B E R G

Diner kaart
Bilderberg Grand Hotel Wientjes
vanaf 17.30uur tot 21.00uur

Chefs verrassingsmenu € 42.50,- / € 49.50,- / € 52.50,-

Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 3 / 4 of 5 gangen menu

VOORGERECHTEN

Zeebaars € 15.95,-

Geroosterde, gepekeld zeebaarsfilet geserveerd met gemarineerde zeeviersalade & een crème van Wasabi

Rund € 14.95,-

Rundercarpaccio geserveerd met Parmezaanse kaas, truffel mayonaise, rucola & pijnboompitten

Buikspek € 14.95,-

Salade geserveerd met krokante, Oosterse buikspek geserveerd met sojabonen & Atjar

Geitenkaas € 14.95,-

Pannacotta van rode biet geserveerd met Granny Smith appel, een crème van geitenkaas & Chioggia biet

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

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

HOOFDGERECHTEN

Corvina € 25.95,-

Gegrilde corvina filet geserveerd met kruidenrisotto & Vadouvan beurre blanc

Gamba's / Jackfruit € 23.95,-

Red curry geserveerd met gamba's of jackfruit & Udon noedels

Tournedos 200 gram € 32.50,-

Gebakken tournedos geserveerd met maispolenta & een jus van rode port

Eend € 24.95,-

Gebakken eendenborst gemarineerd in honing & five spice kruiden, geserveerd met een loempia van gekonfijte eend

Ravioli € 22.95,-

Ravioli's gevuld met artisjok geserveerd met gepofte trostomaat, geroosterde asperge, Pecorino & rucola

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.