

Bilderberg Grand Hotel

WIENTJES

LUNCH
12.00 - 16.30 UUR



WWW.BILDERBERG.NL


BILDERBERG


Grand Hotel
Wientjes
Zwolle

SANDWICHES


U heeft de keuze uit wit of bruin Molenaars brood

Clubsandwich 	€ 16
Clubsandwich met gebakken bacon, tomaat, sla en gerookte kipfilet	
Rund	€ 15
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten	
Forel	€ 15
Gerookte forel met Granny Smith appel, rode bieten en mierikswortelcrème	
Hummus/ avocado 	€ 13
Hummus met ras el hanout, avocado, geroosterde paprika en pompoenpitten	

SALADES

Zalm	€ 18
Salade met gerookte zalm, oosters gemarineerde zalm en sesamdressing	
Geitenkaas 	€ 18
Salade met gegratineerde geitenkaas, walnoten, honing en rucola	

POKE BOWL

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 Schonewille van Harry, de Smaakspecialist.

Al bijna 22 jaar zoekt Harry naar pure en smaakvolle producten. Naast 400 soorten kaas heeft de delicatessenzaak ook lokale producten als jam, pesto en uiteraard de Wijndragers Mosterd. Wilt u meer weten over wat Harry, de Smaakspecialist? Vraag het één van ons en wij vertellen u graag meer.

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	

WARME LUNCHGERECHTEN

Uitsmijter	€ 14
Gebakken eieren met jong belegen kaas en gekookte achterham	
Panini 	€ 14
Gegrilde panini met mozzarella, tomaat en pesto	
Grand W burger 	€ 19
Runder- of groenteburger met kaas, spek, augurk, gefrituurde uienringen, BBQ-saus geserveerd met frites	
Het Lunchkwartet van Grand Hotel Wientjes 	€ 16
Mini uitsmijter, kopje Zwolse mosterdsoep, sandwich met gekookte achterham of jong belegen kaas en een kalfsvlees- of groentekroket	
Kroketten 	€ 14
Twee kalfsvlees- of groentekroketten met brasseriebrood en Zwolse mosterd	
2-gangen lunch van de chef	€ 39
Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een twee gangen lunchmenu	

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 hen al meer dan 120 jaar als een kunst beschouwd. En die kwaliteit proeft u. Meer informatie? We vertellen u er graag meer over.