



WIENTJES

LUNCH
12.00 – 17.00 UUR


SANDWICHES

U heeft de keuze uit de volgende broodsoorten:

Bagel / Spaans stokbrood / Waldkorn


Geitenkaas 	€ 11,75
Gegratineerde geitenkaas met mango chutney en rucola	
Carpaccio	€ 12,75
Rundercarpaccio met truffelcrème, Parmezaanse kaas en pijnboompitten	
Rivierkreeft/ krab	€ 12,75
Krabsalade met rivierkreeft, little gem en kappertjes	
Avocado 	€ 11,75
Avocado, gegrilde courgette, hummus en kerriemayonaise	

WRAPS


Pastrami	€ 11,95
Kalfspastrami met kruidenmayonaise, zongedroogde tomaat en kropsla	
Zalm	€ 11,95
Gerookte zalm met roomkaas, rucola, kappertjes en rode uien	
Bieten 	€ 11,95
Rode bieten, tzatziki, geserveerd met zoetzure witte kool salade	

SALADES

klein / groot

Burrata 	€ 13,95 / € 16,95
Burrata, zongedroogde tomaat, basilicum, pijnboompitten en een salsa verde	
Eend	€ 14,95 / € 17,95
Op oosterse wijze gebakken eend met een frisse atjar salade, sojabonen, hoisin saus en gefrituurde uitjes	

POKE BOWL

Tonijn	€ 15,95
Tonijn, avocado, sushirijst, radijs, wakame, sesam, komkommer, geserveerd met sriracha mayonaise	
Kikkererwten 	€ 13,95
Kikkererwten, avocado, sushirijst, radijs, wakame, sesam, komkommer, geserveerd met sriracha mayonaise	
Kip	€ 15,95
Krokante kip, avocado, sushirijst, radijs, wakame, sesam, komkommer, geserveerd met sriracha mayonaise	

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.


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.

SOEPEN

Ossenstaart	€ 9,95
Ossenstaartbouillon met groene kruiden en geroosterde beukenzwammen	
Zwolse mosterd 	€ 8,95
Crèmesoep van Zwolse stadsmosterd met zure appel en bosui	
Bouillabaise	€ 14,95
Traditionele Franse vissoep met mosselen, rivierkreeft, kabeljauw	

WARME LUNCHGERECHTEN

Royale uitsmijter	€ 12,75
Gebakken eieren met Zwolse kaas van kaasboerderij Heileuver en Bilderberg Polderham	
Bilderburger	€ 15,75
Runderhamburger met oude kaas, gebakken ei, geroosterde groene asperges, rode uien chutney en truffel crème, geserveerd met wedges	
Vegetarische burger 	€ 15,75
Gegrilde brioche bol met een vegetarische burger, oude kaas, gebakken ei, geroosterde groene asperges, rode uien chutney en truffel crème, geserveerd met wedges	
Panini	€ 12,75
Warme panini met tonijn, kaas, ui, rode pesto en tomaat	
Het Lunchkwartet van Grand Hotel Wientjes	€ 14,75
Mini uitsmijter, kopje Zwolse mosterdsoep, sandwich met Bilderberg Polderham of kaas van kaasboerderij Heileuver en een kalfsvlees- of groentekroket 	
Club Sandwich	€ 15,75
Club Sandwich gemaakt met brasserie brood met Zwolse kaas van De Huppe, uitgebakken spek, gerookte kipfilet, geserveerd met frites	
Kroketten	€ 12,75
Twee kalfsvlees- of groente kroketten met brasseriebrood en Zwolse mosterd	
Thaise green curry 	€ 22,95
Green curry met jackfruit, cashewnoten, paksoi, koriander, rode peper en basmati rijst	
Gamba's / Mosselen	€ 24,95
Tagliatelle met gebakken gamba's en mosselen, trostomaat, knoflook en groene kruiden	
Parelhoen	€ 24,95
Gebakken parelhoenfilet met een Parmaham jus en maispolenta	

DESSERTS

Roodfruit	€ 9,95
Gemarineerd roodfruit met hangop en frambozen sorbetijs	
Limoen	€ 9,95
Limoentaart met lemoncurd en gebrand meringue schuim	
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	€ 14,50
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.

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 