

WIENTJES

LUNCH
12.00 – 17.00 UUR

SANDWICHES

Avocado ✓	€ 11,75
Avocado, gemarineerde groente, humus en kruidenmayonaise	
Heileuver kaas ✓	€ 11,75
Kaas van kaasboerderij Heileuver met ingelegde cipollini uien en Zwolse mosterd crème	
Rund	€ 12,75
Rosbief van rund met truffel crème, Parmezaanse kaas en rucola	
Rivierkreeftjes	€ 12,75
Rivierkreeftjes met koolsalade, sla en sherry mayonnaise	

U heeft de keuze uit de volgende broodsoorten:

Focaccia / Oergranen / Maisbrood

WRAPS

Kip	€ 11,95
Wrap met gerookte kipfilet met guacamole, rucola en zongedroogde tomaten	
Geitenkaas ✓	€ 10,95
Wrap met zachte geitenkaas, rucola, bieten, honing en geroosterde walnoten	
Zalm	€ 11,95
Wrap met roomkaas, gerookte zalm, rucola, kappertjes en rode uien	

SALADES

	klein / groot
Salade geitenkaas ✓	€ 13,95 / € 16,95
Salade met gratineerde geitenkaas, rode bieten en gekarameliseerde pecannoten	
Caesar salade	€ 14,95 / € 17,95
Gegrilde kip, little gem sla, ingelegde ansjovis, oude brokkelkaas en knoflook croutons	
Salade zalm	€ 15,95 / € 18,95
Salade met gegrilde zalm en gerookte zalm met little gem sla, citrusdressing en wasabi crème	
Salade lamsham	€ 13,95 / € 16,95
Salade met gerookte lamsham, ovengeroosterde groente, pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	

SOEPEN

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

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.

EIERGERECHTEN

Royale uitsmijter	€ 12,75
Gebakken eieren met Zwolse kaas van 'kaasboerderij Heileuver' en Bilderberg Polderham	
Roerei	€ 13,75
Roerei met gerookte zalm en fijn gesneden bosui	

U heeft de keuze uit brasserie wit-of bruinbrood

WARME LUNCHGERECHTEN

Bilderburger	€ 15,75
Runderhamburger met oude kaas, gebakken ei, geroosterde groene asperges, rode uienchutney en truffelcrème geserveerd met wedges	
Panini	€ 12,75
Warme panini met salami, brie, tomaat, rode uien en tomatenketchup	
Het Lunchkwartet van Grand Hotel Wientjes	€ 14,75
Kopje Zwolse mosterdsoep, mini uitsmijter, sandwich met Bilderberg Polderham en een kalfsvleeskroket	
Club Sandwich	€ 15,75
Club Sandwich gemaakt met brasseriebrood, Zwolse kaas van "De Huppe", uitgebakken spek en gerookte kipfilet geserveerd met frites	
Kroketten	€ 12,75
Twee kroketten met brasseriebrood en Zwolse mosterd	
Ravioli ✓	€ 22,95
Ravioli's met gemarineerde artisjokken, geroosterde groenten, rucola en een kruiden beurre blanc	
Kalf	€ 25,95
Gegrilde kalfsentrecôte met ovengeroosterde groenten en een jus met geroosterde beukenzwammen	
Gamba's	€ 24,95
Pittige Thaise green curry met gebakken gamba's en basmati rijst	
Wientjes 2-gangenlunchmenu	€ 34,95
Inclusief koffie, thee of cappuccino Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 2-gangenlunchmenu	

DESSERTS

Citrus / chocolade	€ 9,95
Citrus parfait met een gel van passievruchten en een mousse van pure chocolade	
Cheesecake	€ 9,95
Cheesecake 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.
Een heerlijke proeverij van verschillende desserts van Grand Hotel Wientjes	
Kaas proeverij	€ 14,50
Een proeverij 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 ✓