

WIJNTJES


D I N E R

17.00 – 21.30 UUR

VOORGERECHTEN

Fregola 	€ 13,95
Fregola salade met salsa verde, avocado en groenten in tempura	
Zeebaars	€ 15,95
Geroosterde zeebaarsfilet met krokante tapioca, kroketje van garnalen en yuzu parels	
Rund	€ 14,95
Gerookte runder rib-eye met rucola, aceto balsamico, Parmezaanse kaas en truffel mayonaise	
Geitenkaas 	€ 13,95
Pannacotta van rode bieten met granny smith, geitenkaas crème en chioggia biet	
Zalm	€ 15,95
Carpaccio van gemarineerde zalm met mierikswortelcrème, gepocheerde kwarteleitje en steelkappertjes	
Kalf	€ 16,95
Marbré van kalfspastrami en eendelever met mango chutney en geroosterd brioche brood	
Tasting and Sharing (vanaf twee personen te bestellen)	€ 19,50 p.p.
Proeverij van diverse kleine voorgerechten	


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	

MAALTIJDSALADES

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

POKE BOWL

Tonijn	€ 15,95
Tonijn, avocado, sushirijst, radijs, wakame, sesam, komkommer, geserveerd met sriracha mayonaise	
Kikkererwtten 	€ 13,95
Kikkererwtten, 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	

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 

Even voorstellen...

Mijn naam is Harry Schonewille van Harry, de Smaakspecialist.

Bijna 15 jaar geleden ben ik begonnen met een Kaas en delicatessen winkel in Zwolle Zuid. Als actief Slow Food lid ben ik altijd op zoek naar mooie, pure en smaakvolle producten.

In de loop der jaren is ons assortiment steeds verder uitgebreid. Naast bijna 400 soorten kaas hebben we ook veel lokale producten zoals vleeswaren, jam en uiteraard de Wijndragers Mosterd maar inmiddels importeren wij ook heerlijke pesto en olijven uit Italië en mooie, bijzondere kazen uit Zwitserland.

Naast de winkel organiseer ik ook de streekmarkt De Smaak van Zwolle en ben ik Kaaskeurmeester voor de Bond van Boerderij Zuivelbereiders.

HOOFDGERECHTEN

Thaise green curry 	€ 22,95
Green curry met jackfruit, cashewnoten, paksoy, 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	
Tournedos 200 gram	€ 32,50
Gebakken tournedos met rode portjus en een gratin van zoete aardappel	
Quiche 	€ 22,95
Quiche met kaas, groene asperges, ovengeroosterde groenten, tomaat en basilicum	
Kabeljauw	€ 24,95
Gebakken kabeljauwfilet met een dille beurre blanc en rivierkreeftjes	
Lam	€ 26,95
Gebraiseerde lamsschenkel, couscous met gedroogde abrikozen en rozemarijn jus	
Chefs verrassingsmenu	€ 42,50 / € 49,50 / € 52,50 p.p.
Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 3- / 4- of 5-gangenmenu	

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"	

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.

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.

HOGЕ 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.

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.