

Dinerkaart

Bilderberg Grand Hotel Wientjes

(van 17.30 uur tot 21.00 uur)

Chefs verrassingsmenu € 46,50 / € 54,50 / € 57,50
laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 3 / 4 of 5 gangen menu

VOORGERECHTEN

Varken € 14,95

Gebraiseerde varkenswang geserveerd met een mousseline van knolselderij & geroosterde beukenzwam

Wildproeverij € 16,95

Prosciutto en salami van wildzwijn, een rillette van gans, hertenham, ingelegde groente & fazantpaté

Makreel € 16,50

Geroosterde makreel geserveerd met gemarineerd zeewier & een crème van finger limes

Zalm € 16,50

Tartaar van gerookte zalm geserveerd met mierikswortel & gepocheerde kwartelei

Pompoen € 14,50

✓ Panna cotta van pompoen geserveerd met een bitterbal gevuld met oesterzwammen, ingelegde paddenstoelen, walnoot & een crème van Taleggio

✓ Avocado € 14,50

Avocado geserveerd met pompoen hummus, specerijen, rode peper & pompoenpitten

SOEPEN

Wildbouillon € 11,95

Wildbouillon geserveerd met bospaddenstoelen
& zuurdesem croutons



Zwolse mosterd € 10,95

Crème soep van Zwolse stadsmosterd
geserveerd met zure appel & bosui

POKE BOWLS

Kip € 18,75

Krokante kip, rode ui, avocado, radijs, wakame, sesam,
komkommer, sojabonen & Sriracha mayonaise

Garnalen € 18,75

Krokante garnalen, wortel, avocado, radijs, wakame, sesam,
Komkommer, sojabonen & wasabi mayonaise



Avocado € 18,75

Gefrituurde avocado, mais, radijs, wakame, sesam, komkommer,
sojabonen & geroosterde sesam dressing

HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten kunnen geserveerd worden met een portie friet € 4,50

Rund € 28,50

Gegrilde runderbavette geserveerd met een jus
van gekarameliseerde rode uien

Parelhoen € 26,25

Gebakken parelhoenfilet geserveerd met een romige truffelsaus

Hert € 29,95

Gebakken hertenbiefstuk geserveerd met Veluwe wild pie
& een jus van wild met cacao

Kabeljauw € 27,50

Gebakken kabeljauwfilet geserveerd met botersaus
& Moluga kaviaar

✓ **Parelgort € 25,25**
Risotto gemaakt van parelgort geserveerd met geroosterde bieten & gratineerde geitenkaas

✓ **Paddenstoelen € 25,25**
Strudel gevuld met paddenstoelen, geroosterde pompoen & salie

Chefs verrassingsdiner € 46,50 / € 54,50 / € 57,50 per persoon
Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 3, 4 of 5 gangen menu

DESSERTS

Cheesecake € 10,95
Cheesecake geserveerd met gemarineerde bosvruchten & yogurt roomijs

Kaneel € 10,95
Kaneelparfait geserveerd met Pastel de nata, appelcompote & crème Anglaise

Hazelnoten € 10,95
Hazelnoten crème brûlée geserveerd met gezouten karamel roomijs

Kaas € 15,95
Een proeverij van onze lokale kaasboer "Harry de Smaakspecialist"