

Bilderberg Grand Hotel

WIENTJES

LUNCH
12.00 - 16.30 UUR

WWW.BILDERBERG.NL


BILDERBERG

Grand Hotel
Wientjes
Zwolle

SANDWICHES

U heeft de keuze uit de volgende broodsoorten:

Foccacia wit of bruin van Vlaamsch Broodhuys

Spaanse tosti (Ook vegetarisch te bestellen) € 16
Tosti met Manchego kaas, chorizo, paprika en kweeperen

Rund € 16
Gerookte runder ribeye met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

Makreel € 15
Gerookte makreel filet met mierikswortel crème, zure appel en rode bieten

Buikspek € 16
Krokant oosters buikspek met sesam, atjar, little gem sla, gefrituurde uitjes en hoisin mayonaise

Avocado € 15
Avocado met een gepocheerd ei, hollandaise saus en rucola

SALADES

Caesar salade € 19
Gegrilde kip, little gem sla, ansjovis, Parmezaanse kaas en knoflook croutons

Geitenkaas € 19
Salade met gegratineerde geitenkaas met geroosterde pompoen, pecannoten en aceto balsamico

POKE BOWL

Zalm € 21
Gerookte zalm, wortel, avocado, radijs, wakame, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met wasabi mayonaisee

Avocado € 21
Gefrituurde avocado, maïs, radijs, wakamé, sesam, komkommer, sojabonen, geserveerd met geroosterde sesamdressing

Kip € 21
Krokante kip, rode ui, avocado, radijs, wakamé, 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...

Mijn naam is Harry Schonewille van Harry, de Smaakspecialist.

Bijna 22 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.

SOEPEN

Uien € 11
Franse uiensoep met een crouton met Gruyère kaas

Zwolse mosterd € 11
Crèmesoep van Zwolse stadsmosterd met zure appel en bosui

WARME LUNCHGERECHTEN

Uitsmijter € 14
Gebakken eieren met jong belegen kaas en gekookte achterham

Grand W Burger (ook vegetarisch te bestellen) € 21
Runderhamburger 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 van de Heeren van Loosdrecht.

Kroketten (ook vegetarisch te bestellen) € 14
Twee kalfsvlees- of groente kroketten van de Heeren van Loosdrecht met brasseriebrood en Zwolse mosterd

Lunchmenu 2 gangen inclusief koffie € 39
Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een twee gangen lunchmenu

DESSERTS

Cheesecake € 12
Witte chocolade cheesecake met pure chocolade mousse, bosvruchten en witte chocolade ijs

Hangop € 12
Vanille hangop met stoofperen met een crumble van harde wenerdeeg en kaneelparfait

Bread and butter € 12
Lauw warme bread and butter pudding van brioche brood met Madagascar vanille, rozijnen en vanille roomijs

Kaas € 17
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 kwaliteitslagerij. 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.

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.

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.