

Bilderberg Grand Hotel

WIENTJES

D I N E R

17.30 - 21.00 UUR





BILDERBERG



Grand Hotel Wientjes

WWW.BILDERBERG.NL


VOORGERECHTEN

Bieten 	€ 16
Gemarineerde rode bieten met gegratineerde geitenkaas, sinaasappel, pecannoten en een crunch van rode bieten	
Tonijn	€ 19
Tonijntataki met sesam, ponzudressing en wasabi tempurachips	
Tomaten 	€ 16
Tomaten 'steak tartare' met sjalot, kappertjes, Zwolse mosterd en een gepocheerd ei	
Zalm	€ 18
Geroosterde zalm met citrus, zwarte knoflook en zoetzure komkommer	
Eend	€ 18
Gedroogde eendenborst met ingelegde rode uien, five-spice mayonaise en een loempia gevuld met eend.	

SOEPEN

Paprika 	€ 11
Soep van geroosterde rode paprika met crème fraîche en pijnboompitten	
Zwolse mosterd 	€ 11
Crèmesoep van Zwolse stadsmosterd met zure appel en bosui	

POKE BOWLS

Tonijn	€ 23
Tonijn, wortel, avocado, radijs, wakame, sesam, komkommer en sojabonen, geserveerd met wasabimayonaise	
Avocado 	€ 21
Gefrituurde avocado, maïs, radijs, wakame, sesam, komkommer en sojabonen, geserveerd met geroosterde sesamdressing	
Kip	€ 22
Krokante kip, rode ui, avocado, radijs, wakame, sesam, komkommer en sojabonen, geserveerd met srirachamayonaise.	

Gerechten met een  zijn vegetarisch.

Heeft u een voedselallergie of intolerantie? Geef dit door aan onze medewerkers.

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.

HOOFGERECHTEN

Ravioli 	€ 27
Ricotta-citroenravioli's met gepofte tomaat, geroosterde groenten en Parmezaanse kaas	
Dorade	€ 28
Gebakken doradefilet met gamba's, geserveerd met een lauwwarme tomatenantiboise	
Aubergine 	€ 25
Geroosterde aubergine met couscous, munt, granaatappel en Griekse yoghurt dressing	
Lam	€ 29
Saltimbocca van lamsrump met rauwe ham en saliejus	
Rund	€ 37
Gegrilde dry aged runder entrecote (250 gram) van het Weiderund met chimichurri	
Chefs verrassingsmenu	€ 49 / € 59 / € 69
Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 3/ 4/ 5 gangen menu	per persoon

DESSERTS

Mango	€ 12
Pavlova met gemarineerde mango en passievruchtensorbetijs	
Chocolade	€ 12
Pure chocolademousse met een parfait van Zwolse Hanzebitter en pastel de nata	
Roodfruit	€ 12
Vanille panna cotta met gemarineerd roodfruit en een schuim van framboos	
Kaas	€ 18
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.