

Bilderberg Grand Hotel

WIENTJES

D I N E R

17.30 - 21.00 UUR

WWW.BILDERBERG.NL



B I L D E R B E R G

Grand Hotel
Wientjes
Zwolle


VOORGERECHTEN

Vijgen 	€ 15
Tartaar van vijgen met een crème van manchego, basilicum olie en pappadums	
Avocado 	€ 15
Avocado met chili hummus, specerijen, sesamzaad en granaatappel	
Makreel	€ 17
Rillette van gerookte makreel, mierikswortel crème en zoetzure komkommer	
Wildzwijn	€ 18
Paté van wildzwijn, gedroogde ham van wildzwijn, kruidkoektoast en kweeperen gelei	
Rund	€ 17
Gerookte runder rib-eye met krokante Parmezaanse kaas, ingelegde rode uien en piccalilly	

SOEPEN

Uien 	€ 11
Franse uiensoep met een crouton met Gruyère kaas	
Zwolse mosterd 	€ 11
Crèmesoep van Zwolse stadsmosterd met zure appel en bosui	

POKE BOWLS

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

HOOFDGERECHTEN

Canneloni 	€ 25
Canneloni gevuld met paddenstoelen en geroosterde knolselderij geserveerd met een paddenstoelen saus	
Zeebaars	€ 27
Gebakken zeebaarsfilet met gebakken gamba's en Hollandaise saus	
Quiche 	€ 26
Quiche met geroosterde pompoen, kastanje en salie met rucola en aceto balsamico	
Eend	€ 28
Gebakken eendenborst met honing, five spicekruiden en een loempia gevuld met eend	
Rund	€ 35
Gegrilde dry aged runder entrecote (250 gram) van het Weiderund met chimichurri	
Hert	€ 32
Gebakken hertenrug filet met een rode port jus en aardappel mousseline	
Chefs verrassingsmenu	€ 46,50 / € 54,50 / € 62,50
Laat u verrassen door onze keukenbrigade met een 3/ 4/ 5 gangen menu	per persoon

DESSERTS

Cheesecake	€ 12
Witte chocolade cheesecake met pure chocolade mousse, bosvruchten en witte chocolade ijs	
Hangop	€ 12
Vanille hangop met stooferen 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 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.