

Eigen Wies

EET. DRINK. RUST.

Voorgerechten

Broodplankje met tapenade's en kruidenboter € 5,75

Gegrilde Courgette met paprika-geitenkaascreme
🌱 vegetarisch € 9,95

Gebrande verse vijgen gevuld met Blue de Wolvega
🌱 vegetarisch € 10,50

Coppa di Parmaham met meloen en een portsiroop € 10,50

Terrine van gerookte vissoorten met dillemayonaise € 11,50

Krokante kip op een frisse salade met een
Oosterse sesamdressing € 10,50

Met vis en zeevruchten gevulde loempia, geserveerd
met taugé en shiitake € 12,50

Hoofdgerechten

Langzaam gegaarde spareribs van de Pitmeister € 19,75

Kalfsentrecote van de grill met een saus van in Licor 43
gewelde abrikozen € 23,50

Varkensoester met gembersiroopjus € 19,50

Bavette 250gr met blauwschimmelkaassaus € 24,50

Suprême van parelhoen met appelstroopjus € 22,50

Gebakken doradefilet met een saus van rode
paprika € 21,50

Quesadilla's, gevulde wraps met diverse groentes,
kaas en zure room 🌱 vegetarisch € 19,50

Pasta met vegetarische gehaktballetjes in pikante
tomatensaus 🌱 vegetarisch € 18,50

Proeverij 3-gangen € 36,50

voorgerechten, keuze hoofdgerecht, proeverij nagerechten

Verrassingsmenu 4-gangen € 39,50

Vraag ook naar onze dag specials - "Goed bereidt kost even wat tijd"

Soepen

Gele bietensoep met basilicumolie
🌱 vegetarisch € 6,50

Broccolisoepp met garnalen en
gerookte zalm € 8,25

Gevogelbouillon met gerookte kip
en kruidensoesjes € 7,25

Desserts

Eigenwijze tiramisu met gemarineerde
aardbeien € 9,25

Sinaasappel-chocolademousse met
limoensorbetijs € 8,75

Frambozen-muntbavaroise met witte
chocoladeijs en hazelnoot-caramelcrunch
€ 8,75

Meloendessert, trio van: soepje, meloen,
meloensorbetijs € 8,75

Kaasplankje inclusief Six Grapes Port € 15,00