

WELKOM BIJ WIJNTJE



Wijntje is een echt familiebedrijf, waar traditie en vakmanschap samenkomen.

Het vlees dat we serveren komt rechtstreeks uit de keurslagerij van mijn broer Geerd. Het rundvlees is van de stieren die in de wei van opa en oma Mulderij lopen, en het kalfsvlees wordt met zorg geleverd door mijn oom Korstiaan via de ESA in Apeldoorn. Mijn zus Loes van De Knabbel verzorgt al onze delicatessen en kazen.

Omdat we precies weten waar onze producten vandaan komen, kunnen we smaak en kwaliteit garanderen. Elk gerecht is met liefde en aandacht bereid door onze keukenbrigade – en dat proef je.

Ons team staat elke dag voor je klaar om jou de beste ervaring te bieden. Daar zijn we trots op.

Eet smakelijk!

*Liefs,
Amber*



Koude dranken

Frisdranken

Coca-Cola	2,90
Coca-Cola Zero	2,90
Fanta	2,90
Fanta Cassis	2,90
Sprite Lemon	2,90
Rivella	2,90
Bitter Lemon	3,10
Tonic	3,10
Ginger ale	3,10
Fuze Tea sparkling	3,10
Fuze Tea green	3,10
Ginger beer	3,10

Chaudfontaine rood klein	2,85
Chaudfontaine rood groot	4,95
Chaudfontaine blauw klein	2,85
Chaudfontaine blauw groot	4,95
Chocomel	3,10
Fristi	3,10
Minute Maid Appelsap	3,10
Minute Maid Tomatensap	3,10
Melk / Karnemelk	2,75
Ranja	2,00
Verse jus d'orange	3,25

Warme dranken

Non alcohol

Koffie	2,85
Cappuccino	3,10
Espresso	2,85
Dubbele espresso	3,85
Flat white	3,95
Koffie verkeerd	3,30
Latte macchiato	3,30
Verse thee	2,85
Verse muntthee	3,25
Verse gemberthee	3,25
Warme chocolademelk	3,20
Slagroom	0,75

Alcohol

Irish coffee	7,25
Spanish coffee	7,25
French coffee	7,25
Italian coffee	7,25
Coffee 43	7,25

Taart

Vers gemaakte appeltaart <i>van De Rozelaar uit Barneveld</i>	3,95
Huisgemaakte MonChoutaart	3,95

Wijnen

Wit



La Pelissiere Blanc Moelleux	4,50	21,95
Gran Hacienda Chardonnay	4,50	21,95
Epicuro Pinot Grigio	4,75	22,95
Salentein Portillo White Malbec	5,95	28,95
Ramón Bilbao Verdejo	6,50	31,95
Salentein Barrel Selection Chardonnay	7,75	37,95
Ramón Bilbao Límite Norte Tempranillo Blanco	8,95	43,95

Rood



Laurent Miquel Père et Fils Merlot	4,50	21,95
Gran Hacienda Carbernet Sauvignon	4,50	21,95
Lunaris Malbec	4,75	22,95
Salentein Barrel Selection Malbec	7,75	37,95
Masca del Tacco Susumaniello	7,95	38,95
Poggio Le Volpi Tator Primitivo	8,75	42,95
Ramón Bilbao Límite Sur Carnacha	8,95	43,95

Rosé & Cava



Sélection Cazal Viel Rosé	4,50	21,95
Salentein Selection Rosé	7,75	37,95
Cava Clos Amador Brut Reserva	5,50	26,95
Salentein Sparkling Brut Cuvée	7,75	37,95

Bieren

Pilsener

	22CL	25CL
Heineken pilsener 5%	2,95	3,15

Blond

Hapkin - Blond 8.5%	6,25
Scheldebrouwerij - Strandgaper 6.2%	6,50
Brouwerij The Musketeers - Troubadour Blond 6.5%	6,50
Brouwerij Huyghe - Delirium Tremens 8.5%	6,75

Fris & fruitig

Liefmans Fruitesse 3.8%	4,65
Brouwerij 't IJ - IJwit 6.5%	6,25
Paulaner - Hefe Weissbier 5.5%	6,95

Tripel

Brouwerij Omer Vander Ghinste - Le Fort 8.8%	6,95
Broeder Jacob - Tripel 7.5%	6,95
Brasserie Caulier - Bon Secours 9%	7,25
Scheldebrouwerij - Zeezuiper 8%	7,25
Brouwerij Dikke Jan - Tripel 7%	7,25

Donker/dubbel

Westmalle - Dubbel 7%	6,25
Brouwerij De Magistraat - Diefhenker 7,3%	6,95
Gouden Carolus - Whisky Infused 11.5%	7,50

Alcoholvrij

Heineken	3,50
Affligem Blond	4,25
Liefmans Fruitesse	4,50
Paulaner Weissbier Alkoholfrei	4,75

Lunch



Veluwse broodjes —

Keuze uit: Italiaanse bol of Waldkorndol

-  **Robuuste tosti** **6,00**
Keuze uit: oude kaas of jonge kaas met ham
- Robuuste tosti tuna melt** **8,50**
Huisgemaakte tonijnsalade met gesmolten cheddar en chilisaus
-  **Veluwse uitsmijter** **8,00**
Keuze uit: oude kaas of jonge kaas (+ €0,50), ham (+ €0,50), spek (+ €1,50) of rosbief (+ €1,50)
- Twee rundvleeskroketten** **9,50**
Geserveerd met brood, boter en mosterd
-  **Geroosterde paddenstoelen** **11,50**
Hummus van zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, rucola en truffelmayonaise
- Gerookte zalm** **12,50**
Kappertjes, ui uit het zoet-zuur, rucola, pijnboompitten en basilicummayonaise
- Carpaccio** **13,50**
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, kappertjes, rucola en truffelmayonaise

Salades

Geserveerd met stokbrood

Carpaccio 15,50

Carpaccio, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, kappertjes, rucola, croutons en truffelmayonaise

Gamba's & zalm 15,50

Gebakken gamba's en warme zalm met kappertjes, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, ui uit het zoet-zuur en basilicummayonaise

Geitenkaas 15,50

Warme geitenkaas, appel, rode biet, walnoten, roodlof, croutons en balsamico glaze

Romaans 15,50

Kippendij, kappertjes, Parmezaanse kaas, little gem, croutons en ceasardressing

Turks brood

Vega 12,50

Falafel, gegrilde groente, komkommer, tomaat, rode ui, little gem en tzatziki

Gerookte kipfilet 13,50

Rode ui, tomaat, komkommer, little gem en tzatziki

Warme broodjes

Brie 12,50

Brie uit de oven, walnoten, bosui, rucola en honing
Extra toe te voegen: gebakken spek (+ €1,50)

Warm vlees 13,50

Met gebakken ei, champignon, ui en satésaus

Gebakken kip 13,50

Met ui, sla en kerriesaus

Saté van kip 16,50

Geserveerd met brood

Stoofvlees 16,50

Met brood naar keuze

Ossenhaaspuntjes 21,50

Met gebakken ui, gebakken champignons, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Soepen

Geserveerd met stokbrood

Mosterdsoep 6,50

Extra toe te voegen: gebakken spek (+ €0,50)

Wisselende soep 6,50

Diner



Voorgerechten

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | Broodje vooraf
Met kruidenboter, aioli en tapenade | 6,50 |
|  | Champignons Dordogne
Gefrituurde champignons met een Dordogne saus
 <i>Wit: Salentein Barrel Selection Chardonnay</i>
 <i>Rood: Gran Hacienda Carbernet Sauvignon</i> | 11,50 |
|  | Pastinaak
Crème van pastinaak, chips van pastinaak, geroosterde paddenstoelen, truffelolie en een koekje van Parmezaan
 <i>Wit: Salentein Portillo White Malbec</i>
 <i>Rood: Ramón Bilbao Limite Sur Garnacha</i> | 11,50 |
| | Ossenvorst
Amsterdamse ui, cornichons, radijs, frisée, focaccia en piccalilly mayonaise
 <i>Wit: Salentein Barrel Selection Rosé</i>
 <i>Rood: Laurent Miquel Père et Fils Merlot</i> | 12,50 |
| | Gamba's
Met roomsaus van groene kruiden en knoflook
 <i>Wit: Gran Hacienda Chardonnay</i>
 <i>Rood: Lunarix Malbec</i> | 12,50 |
| | Gerookte eendenborst
Mangochutney, chips van pastinaak, zoetzure komkommer en een crème van pastinaak
 <i>Wit: Ramón Bilbao Verdejo</i>
 <i>Rood: Laurent Miquel Père et Fils Merlot</i> | 12,50 |

Carpaccio van rund

13,50

Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, kappertjes, rucola en truffelmayonaise

 Wit: Salentein Portillo White Malbec
 Rood: Poggio Le Volpi Tator Primitivo

Duo van vis

14,50

- Gerookte zalm, nori krokant en mierikswortelmayonaise
- Forelsalade, focaccia met bieslookmayonaise

 Wit: Salentein Barrel Selection Chardonnay
 Rood: Laurent Miquel Père et Fils Merlot

Tonijn tataki

15,50

Sesam, wasabi kroepoek, komkommer uit het zoet-zuur en mierikswortelmayonaise

 Wit: Epicuro Pinot Grigio
 Rood: Masca del Tacco Susumaniello

Kids

Frietjes met een snack en een kinderijsje

9,50

Geserveerd met ketchup, mayonaise en appelmoes
Met keuze uit: kroket, frikandel, kaassoufflé, kipnuggets of vissticks

Spaghetti bolognese en een kinderijsje

9,50

Geserveerd met komkommer, tomaat en Parmezaanse kaas

Soepen

Geserveerd met stokbrood



Mosterdsoep

6,50

Extra toe te voegen: gebakken spek (+ €0,50)



Wisselende soep

6,50

Hoofdgerechten



Vlees

Saté van kip

18,50

Met kroepoek, gebakken uitjes, atjar, bosui, satésaus en friet

Wit: *Epicuro Pinot Grigio*
Rood: *Lunaris Malbec*

Varkenshaasmedaillons

21,50

Met champignonroomsaus

Wit: *Salentein Portillo White Malbec*
Rood: *Gran Hacienda Carmenere*

Stoofvlees

22,50

Huisgemaakt in Texels bier met aardappelpuree

Biertip: *Texels bier*
Rood: *Gran Hacienda Carbernet Sauvignon*

Bavette

25,50

Met een chimichurri van groene kruiden

Wit: *Ramón Bilbao Límite norte Tempranillo Blanco*
Rood: *Poggio Le Volpi Tator Primitivo*

Rundershortrib

27,50

Met een jus van rode wijn

Wit: *Gran Hacienda Chardonnay*
Rood: *Masca del Tacco Susumaniello*

Kalfssukade

27,50

Met een jus van soja en sinaasappel

Wit: *Barrel Selection Salentein Chardonnay*
Rood: *Lunaris Malbec*

Vegetarisch

Duo van wild

28,50

Uit opa's jachtveld

 Wit: *Salentein Barrel Selection Chardonnay*
 Rood: *Ramón Bilbao Limite Sur*

Tournedos van de slager om de hoek

31,50

Met een jus van sjalot

 Wit: *Ramón Bilbao Verdejo*
 Rood: *Poggio Le Volpi Tator Primitivo*

Kalfstomahawk

31,50

Met een jus van rode port

 Wit: *Salentein Portillo White Malbec*
 Rood: *Salentein Barrel Selection Malbec*

Bloemkoolsteak

18.50

Gebakken bloemkool, groene asperge, amandel, gegrilde lente-ui en een crème van pastinaak

 Wit: *Gran Hacienda Chardonnay*
 Rood: *Ramón Bilbao Limite Sur Garnacha*

Tagliatelle

18.50

Met een saus van courgette, gebakken paddenstoelen en Parmezaanse kaas

 Wit: *Epicuro Pinot Grigio*
 Rood: *Masca del Tacco Susumaniello*

Vis

Vis van de dag

23,50

We vertellen graag wat de vis van de dag is

Zeewolf gewikkeld in seranoham

25,50

Met een saus van groene kruiden

 Wit: *Ramón Bilbao Verdejo*
 Rood: *Lunaris Malbec*

We serveren standaard friet bij onze hoofdgerechten.
Salade erbij? Vraag het één van onze medewerkers.



Dessert

Crème brûlée 8,00

Gemaakt van speculaas, geserveerd met witte-chocolade-ijs

Eton mess van stoofpeer 8,50

Custard, cranberry, stoofpeer, bokkenpootjes en vanille-ijs

Tiramisu van Kahlúa 8,50

Cake, lange vingers en cacao

Muffin van banaan 8,50

Dulce de leche, stroopwafel en gezouten karamel-ijs

Clafoutis 8,50

Kersen, witte-chocoladesaus en kaneel-ijs

Scropino van Bloodycello 9,50

Amici Bloodycello, sorbetijs en cava

Kaasplank 12,50

Vijf soorten kaas van De Knabbel, met stroop en vijgenbrood

Bonbons 7,50

Vijf soorten luxe bonbons

Dessert wijnen

Muscat de Rivesaltes Blanc 4,50

The Tawny port 4,75

Tawny port 20 years 9,75

