

WELKOM BIJ WIJNTJE



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

Het vlees dat we serveren komt rechtstreeks uit de keurslagerij Mulderij 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	2,95	Chaudfontaine rood klein	2,95
Coca-Cola Zero	2,95	Chaudfontaine rood groot	4,95
Fanta	2,95	Chaudfontaine blauw klein	2,95
Fanta Cassis	2,95	Chaudfontaine blauw groot	4,95
Sprite Lemon	2,95	Chocomel	3,10
Rivella	2,95	Fristi	3,10
Bitter Lemon	3,10	Minute Maid Appelsap	3,10
Tonic	3,10	Minute Maid Tomatensap	3,10
Ginger Ale	3,10	Melk / Karnemelk	2,75
Fuze Tea sparkling	3,10	Ranja	2,00
Fuze Tea green	3,10	Verse jus d'orange	3,35
Ginger beer	3,10		

Warme dranken

Non alcohol

Koffie	2,95
Cappuccino	3,20
Espresso	2,95
Dubbele espresso	3,95
Flat white	4,15
Koffie verkeerd	3,40
Latte macchiato	3,40
Verse thee	2,95
Verse muntthee	3,35
Verse gemberthee	3,35
Warme chocolademelk	3,25
Slagroom	0,75

Alcohol

Irish coffee	7,35
Spanish coffee	7,35
French coffee	7,35
Italian coffee	7,35
Coffee 43	7,35

Taart

Vers gemaakte appeltaart <i>van De Rozelaar uit Barneveld</i>	4,25
Huisgemaakte MonChoutaart	4,25

Wijnen

Wit



La Pelissiere Blanc Moelleux	4,75	22,95
Gran Hacienda Chardonnay	4,75	22,95
Epicuro Pinot Grigio	4,95	23,95
Portillo White Malbec	5,95	28,95
Ramon Bilbao Verdejo	6,95	33,95
Salentein Barrel Selection Chardonnay	7,75	37,95

Rood



Laurent Miquel Père et Fils Merlot	4,75	22,95
Gran Hacienda Cabernet - Sauvignon	4,75	22,95
Cambalache 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

Rosé & Cava



Sélection Cazal Viel Rosé	4,75	22,95
Farina Pinot Grigio Blush Rose	5,75	27,95
Cava Clos Amador Brut Reserva	5,50	26,95
Salentein Sparkling Brut Cuvée	7,75	37,95

Dessertwijn



Graham's Port The Tawny	5,75
Clos Amador Semi Sec Classic	7,25
Graham's 20 Year Old Port The Tawny	9,75

Bieren

Pilsener

	22CL	25CL
Heineken pilsener 5%	3,00	3,20

Blond

Brouwerij Othmar - Blond 6.5%	6,95
Brouwerij Magistraat - Dochter van de Burgemeester 5.9%	7,25
Klootzakske - Bier met ballen 7.5%	7,25
Gouden Carolus Whiskey Infused Blond 10.7%	7,95

Fris & fruitig

Liefmans Fruitesse 3.8%	4,65
Brouwerij 't IJ - IJwit 6.5%	6,50
Paulaner Hefe Weissbier 5.5%	6,95

Tripel

Brouwerij de Brabandere - Petrus Tripel 8%	6,95
Scheldebrouwerij - Zeezuiper 8%	7,25
Brouwerij Biermaekers - Bux Tripel 8.5%	7,25
Brasserie Caulier - Bon Secours Tripel 9%	7,95

Donker/dubbel

Westmalle Dubbel 7%	6,65
Brouwerij Biermaekers - Bux brown 7.5%	7,50

Alcoholvrij

Heineken 0.0	3,50
Affligem Blond 0.0	4,25
Liefmans Fruitesse 0.0	4,50
Paulaner Weissbier Alkoholfrei 0.0	4,50

Lunch

*Allergieën? Geef het door aan
één van onze medewerkers.*

Veluwse broodjes —

-  **Robuuste tosti** 6,50
Keuze uit: oude kaas of jonge kaas en ham
-  **Veluwse uitsmijter** 8,50
Keuze uit: oude kaas of jonge kaas (+ €0,50), ham (+ €0,50), spek of rosbief (+ €1,50)
- Twee rundvleeskroketten** 9,50
Geserveerd met brood, boter en mosterd
-  **Kerrie-hummus** 11,50
Little gem, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, radijs en rucola
- Gerookte zalm** 13,50
Kappertjes, ui uit het zoet-zuur, rucola, pijnboompitten en dille-mayonaise
- Carpaccio** 14,00
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, kappertjes, rucola en truffelmayonaise

Warme broodjes —

-  **Broodje brie** 12,50
Brie uit de oven met walnoten, bosui, rucola en honing
Extra toe te voegen: gebakken spek (+ €1,50)
- Broodje warm vlees** 13,50
Warm vlees met gebakken ei, champignons, ui en satésaus
- Broodje pulled zalm** 14,50
Rode ui uit het zoet-zuur, kappertjes, little gem, pijnboompitten en dille-mayonaise
- Saté van kip** 16,50
Geserveerd met brood

Soepen —

Geserveerd met stokbrood

-  **Tom kha kai** 7,00
- Wisselende soep** 7,00

Salades

Geserveerd met stokbrood

Carpaccio

15,50

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

Gamba's

15,50

Gebakken gamba's, kappertjes, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, ui uit het zoet-zuur, croutons en dille-mayonaise

Geitenkaas

15,50

Warme geitenkaas, peer, granaatappelpitten, walnoten, croutons en balsamico glaze

Focaccia

Caprese

13,50

Tomaat, mozzarella, pijnboompitten, rucola en pesto

Tuna Melt

14,50

Huisgemaakte tonijnsalade, cheddar, bosui en chilisaus

Licht pittige kip

14,50

Champignons, spek, kaas, ui, bosui en sriracha mayonaise



Diner

Voorgerechten

 **Broodje vooraf** 6,50
Met kruidenboter, aioli en tomatentapenade

 **Duxelles van paddenstoelen** 11,50
Bruschetta, knoflook, radijs, rucola, Parmezaanse kaas en pistache pesto
Wit: *Epicuro Pinot Grigio*
Rood: *Poggio Le Volpi Tator Primitivo*

Licht pittige kip 12,50
Gemarineerde kipfilet, krokant van focaccia, rode ui uit zoet-zuur, gefrituurde ui, bosui en sriracha mayonaise
Wit: *Ramon Bilbao Verdejo*
Rood: *Cambalache Malbec*

Gemarineerde gamba's 13,50
Met roomsaus van groene kruiden en knoflook
Wit: *Gran Hacienda Chardonnay*
Rood: *Cambalache Malbec*

Carpaccio van rund 13,50
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, kappertjes, rucola en truffelmayonaise
Wit: *Salentein Portillo White Malbec*
Rood: *Salentein Barrel Selection Malbec*

Zalmtartaar 13,50
Krokant van focaccia, sesam, bosui, radijs komkommer uit zoet-zuur en dille-mayonaise
Wit: *Ramon Bilbao Verdejo*
Cava: *Clos Amador Brut Reserva*





*Allergieën? Geef het door aan
één van onze medewerkers.*

Tonijn

15,50

Licht aangebakken, avocado creme, mango
chutney, radijs, komkommer uit zoet-zuur, frisée en
naanbrood

Wit: Ramon Bilbao Verdejo
Rosé: Farina Pinot grigio - Blush

Beef Tataki

15,50

Bosui, gefrituurde ui, peer, komkommer uit
zoet-zuur, frisée en hoisin mayonaise

Wit: Ramon Bilbao Verdejo
Rood: Laurent Miquel Père et Fils Merlot

Soepen

Geserveerd met stokbrood

Tom kha kai soep

7,00

Wisselende soep

7,00

Kids

Frietjes met een snack en een kinderijsje

9,50

Geserveerd met ketchup, mayonaise en appelmoes
Keuze uit: kroket, frikandel, kaassoufflé of kipnuggets

Spaghetti bolognese en een kinderijsje

9,50

Geserveerd met Parmezaanse kaas





Hoofdgerechten

Vlees

Saté van kip

18,50

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

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

Varkenshaasmedaillons

22,50

Met champignonroomsaus

Wit: *Gran Hacienda Chardonnay*
Rood: *Gran Hacienda Cabernet - Sauvignon*

Stoofvlees

22,50

Huisgemaakt in Texels bier met aardappelpuree

Wit: *Salentein Barrel Selection Chardonnay*
Rood: *Masca del Tacco Susumaniello*

Eendenborst

24,50

Met een jus van hoisin

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

Bavette

26,50

Met chimichurri

Wit: *Salentein Barrel Selection Chardonnay*
Rood: *Masca del Tacco Susumaniello*

Duo van wild

28,50

Uit opa's jachtveld

Wit: *Salentein Barrel Selection Chardonnay*
Rood: *Masca del Tacco Susumaniello*

Kalfstomahawk 32,50

Met een jus van sjalot

Wit: Gran Hacienda Chardonnay
Rood: Salentein Barrel Selection Malbec

Tournedos van de slager om de hoek 32,50

Met een jus van Madeira

Wit: Salentein Barrel Selection Chardonnay
Rood: Masca del Tacco Susumaniello

Vegetarisch

Rode curry van pompoen 20,50

Met naanbrood

Wit: Ramon Bilbao Verdejo
Rood: Gran Hacienda Cabernet - Sauvignon

Spaghetti 21,50

Pesto, groene asperges en een saus van pistache

Wit: Salentein Portillo White Malbec
Rood: Laurent Miquel Père et Fils Merlot

Vis

Wisselende vis 24,50

We vertellen graag wat de vis van de dag is

IJsselmeerbotfilet 25,50

Met een stampotje van groene asperge en dille olie

Wit: Salentein Portillo White Malbec
Rood: Laurent Miquel pere et fils Merlot

Bijgerechten

Friet met mayonaise

Serveren wij standaard bij onze hoofdgerechten

Warme groenten 3,50

Mix van seizoensgroente

Aardappelgratin 4,00

Gegratineerd met kaas uit de oven

Truffelfriet 4,50

Parmezaanse kaas, gefrituurde ui, bosui en truffelmayonaise

Eet smakelijk!
Liefs, Wijntje.



Dessert

Bonbons

Vijf soorten luxe bonbons van De Knabbel

7,50

Crème brûlée

Van vanille met witte chocolade-ijs

8,00

Cake van kaneel

Met tonen van gember, kaneelijs en slagroom

8,50

Tiramisu van Lotuskoekjes

Met speculaas, karamel en crunch van Lotuskoekjes

8,50

Warm chocoladetaartje

Met witte chocoladesaus, vanille-ijs en slagroom

8,50

Scroppino van blauwe bes

Coebergh, cassis-sorbetijs en cava

9,50

Affogato

Vanille-ijs, espresso en een likeur naar keuze

10,50

Kaasplank

Vijf soorten kaas van De Knabbel, met stroop en vijgenbrood

12,50

Dessertwijnen

Graham's Port The Tawny

5,75

Clos Amador Semi Sec Classic Cava

7,25

Graham's 20 Year Old Tawny Port

9,75

