

Wijnberg menu "Culinair"

*M*enu "culinair" is een verrassingsmenu dat dagelijks wordt samengesteld door onze chef bereid met dagverse ingrediënten. Dit menu is voor de fijnproevers die graag verrast willen worden. Natuurlijk horen wij graag uw voorkeuren. Maar het menu "culinair" moet wel een culinaire verrassing blijven...

*D*rie-gangen menu € 34,50 p.p.

*V*ier-gangen menu € 42,50 p.p.

*V*ijf-gangen menu € 49,50 p.p.

(per tafel)

"Fries drie gangen diner"

*C*arpaccio van speenvarken

geserveerd met een frisse seizoenssalade met witlof en Friese kaas.

*G*egrilde runder entrecôte

op een bedje van gepofte Friese aardappel met Friese droge worst.

*W*arm wentelteefje van Fries suikerbrood

geserveerd met vanille ijs en slagroom.

*M*enu prijs € 29,50 p.p.

"Asperge Specialiteiten"

*L*icht gebonden aspergesoep € 5,00

*A*sperges met ham, gekookte aardappelen, ei en boterjus € 18,50

*A*sperges met gebakken zalmfilet en hollandaise saus € 23,50

*A*sperges met gegrilde tournedos en bearnaisesaus € 26,50

*W*ilt u een wijnarrangement?

Wij kunnen u bij elk gerecht een passende wijn schenken voor € 4,00 per glas



Voorgerechten

Broodplankje € 4,60

Twee soorten brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter.

Luxe broodplankje € 5,50

Diverse soorten brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter, tapenade, fijne olijfolie, brie en walnoten

Wrap € 9,50

Wrap gevuld met gewokte groente, champignons en Riperkrite, geserveerd met zure room.

Turfrikke Skinke € 9,50

Cannelloni van op turf gerookte Friese achterham met preisalade en Friese droge worst.

Geitenkaas € 10,50

Knapperige salade met warm geitenkaasje van de Molkerei.

Gerookte zalm €10,50

Zalmfilet à la minute gerookt, geserveerd op een lintpasta met een antiboise.

Duo van gerookte paling & Hollandse garnalen € 11,50

Combinatie van twee klassiekers op verrassende wijze gepresenteerd.

Carpaccio € 11,50

Botermalse huisgemaakte rundercarpaccio gemarmerd met tuinkruidenpesto, geserveerd met salade, pijnboompitjes en kaasrosjes van tête de moine.

Soepen

Tomatensoep € 4,80

Huisgemaakte licht gebonden tomatensoep bereid van verse tomaten met een garnituurtje van verse prei.

Friese uiensoep € 5,00

Goed gevulde uiensoep, op smaak gebracht met een vleugje Beerenburg, gegarneerd met suikerbrood- croutons en nagelkaas.

Bolswarder mosterdsoep € 5,00

Soep gemaakt met Frysk hynder mosterd van Us Heit, geserveerd met Friese droge worst.

Bouillabaisse € 8,00

Naar het traditionele Frans recept, de klassieke Franse vissoep met een subliem garnituur van diverse vissoorten, schaal- en schelpdieren.



Visspecialiteiten

Tongfilet € 21,50

Gepocheerde tongfilet gevuld met zalm, geserveerd met een saffraanrisotto omlijst met een noillypratsaus.

Snoekbaars € 23,50

Gebakken snoekbaars gegratineerd met een korstje van kerrie en nacho, begeleid door een komkommerchilisaus.

Gamba's € 23,50

Gewokte, gepelde gamba's in een pittige oosterse saus geserveerd op knapperige taugé.

Vissers Latijn € 25,50

Voor de echte visliefhebber serveren wij een heerlijke variatie van een ruim gesorteerde visschotel samengesteld door onze chef- kok.

Veesspecialiteiten

Varkenshaas € 20,50

Gebakken varkenshaas gegratineerd met brie, begeleid door een roomsaus.

Saté de Wijnberg € 20,50

Spies van huis gemarineerde varkenshaassaté uit de oven met satésaus, seroendeng en kroepoek.

Gemarineerde ossenhaaspuntjes € 23,50

In een pannetje geserveerde ossenhaaspuntjes gewokt in een pittige oosterse saus.

Kalfsentrecote € 23,50

Gegrilde kalfsentrecote geserveerd met kruidenboter en verrassende balsamicojus.

Lamsrack € 25,50

Een in de oven gegaarde lamsrack met een traditionele rozemarijnsaus geserveerd met gepofte aardappel en gepofte knoflook

Tournedos € 26,50

Gegrilde tournedos met uitgebakken spek en champignons op een bedje van roerbak groente geserveerd met een rode wijnsaus.



Vegetarische voorgerechten

Broodplankje € 4,60

Twee soorten brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter.

Luxe broodplankje € 5,50

Diverse soorten brood geserveerd met huisgemaakte kruidenboter, tapenade, fijne olijfolie, brie en walnoten.

Wrap € 9,50

Wrap gevuld met gewokte groente, champignons en Riperkrite, geserveerd met zure room.

Geitenkaas salade € 10,50

Knapperige salade met warm geitenkaasje van de Molkerei.

Vegetarische soepen

Tomatensoep € 4,90

Huisgemaakte licht gebonden tomatensoep bereid van verse tomaten met een garnituurtje van verse prei.

Friese uiensoep € 5,00

Goed gevulde uiensoep, op smaak gebracht met een vleugje Beerenburg, gegarneerd met suikerbrood- croutons en nagelkaas

Bolswarder mosterdsoep € 5,00

Soep gemaakt met Frysk hynder mosterd van Us Heit.

Vegetarische gerechten

Pasta raviolone € 16,50

Pasta gevuld met ricotta en spinazie in een tuinkruidensaus en verse groenten, geserveerd met brood en salade.

Quiche uit de oven € 16,50

Quiche bereid met groenten en roomkaas uit de oven, geserveerd met knapperige rauwkost en frisse salade.

Kaasfondue € 16,50

Een met diverse soorten brood geserveerde kaasfondue

Kindermenu

Voor de kinderen € 12,50

Tomatensoepje

Kies maar uit!....Frikadel, kroket of kaassoufflé

Natuurlijk krijg je hierbij heerlijke frietjes, appelmoes en saus.

Als laatste krijg je nog een lekker ijsje met een verrassing.



Desserts

Kleintje ijs koffie € 6,50

Koffie met een bolletje vanille ijs, een koffielikeurtje en slagroom.

Dame blanche € 7,50

De klassieker onder de desserts: vanille ijs geserveerd met warme chocolade saus.

Kaasplankje € 8,50

Fries kaasplankje van nagelkaas, Riperkrite, bleu Wolvega, geitenkaas, roggebrood, noten en appelstroop.

Limoen parfait € 8,50

Verfrissend dessert van limoen, geserveerd met in citroengras gemarineerde aardbeien.

Sorbet "De Wijnberg" € 8,50

Sorbet met diverse soorten sorbet ijs, vers fruit en slagroom.

Crème brulee € 8,50

Vanille crème brulee met een vleugje amaretto en een bolletje boerenjongens ijs.

Dessert koffie

French Coffee (Grand Marnier, koffie & slagroom) € 6,50

Italian Coffee (Amaretto, koffie & slagroom) € 5,50

Spanish Coffee (Tia Maria, koffie & slagroom) € 5,50

Irish Coffee (Jameson, koffie & slagroom) € 6,50

Boalserter Kofje (Sonnema berenburg, koffie & slagroom) € 4,50

Paris Coffee (Cointreau, koffie & slagroom) € 6,00

Dom Coffee (Dom Benedictine, koffie & slagroom) € 6,50

Jamaica Coffee (Bruine rum, koffie & slagroom) € 4,50

Baileys Coffee (Baileys, koffie & slagroom) € 5,50

Edinburgh Coffee (Drambuie, koffie & slagroom) € 6,00

Dessert wijnen (per glas)

Muscat de Rivesaltes Blanc € 4,20

Miura Pedro Ximenez sherry € 4,20

Graham's Port The Tawny € 4,20



Wijnkaart

Huiswijn, wit droog/zoet, rood of rosé

Per fles € 17,00

Per karaf € 11,00

Per glas € 3,00

Huiswijn superieur, droog/zoet, rood of rosé

Per fles € 22,00

Per karaf € 14,00

Per glas € 4,00

Mousserende wijnen

Prosecco per fles € 19,00 en per glas € 4,00

Italië

Deze sprankelende wijn heeft een aangename zuurgraad met veel fruit en een hint van honing.

Delicate aroma's. Culinaire combinatie: lichte gerechten maar ook feestelijk als aperitief.

Piper-Heidsieck per fles € 39,50

Champagne – Frankrijk. Cuvee brut

Levendige mousse met de frisse geur van voorjaarsbloemen en fruitige tonen.

Krachtige, frisse smaak.

Piper-Heidsieck per fles € 41,00

Champagne – Frankrijk. Brut rosé sauvage

Levendige mousse, dieproze, met een aroma van citrusfruit. Een krachtige wijn met een warme afdronk.

Piper-Heidsieck per fles € 42,50

Champagne – Frankrijk. Cuvée Sublime Demi Sec

Deze wijn heeft een extreem warme koperen kleur en een zijdezachte mousse. De aroma's hebben een bloemige hint van viooltjes en een rijk aroma van gedroogd fruit, gesuikerde peren, kaneel en vanille met een finale hint van pralines, noga en rumbonen. De smaak van geflambeerde gesuikerde ananas en gebak zorgen voor een warme, zachte, volle en frisse smaak. Tevens proef je zachte kruiden als vanille en kaneel.

Rosé wijnen

Joanis Rosé Vin Noble per fles € 21,50

Vin de Pays de Vaucluse-Château Val Joanis, Frankrijk

Een frisse, aangename droge rosé met aroma's van rood fruit. Levendige smaak.

Als aperitief, maar ook als lunchwijn bij zomerse salades, visgerechten, wit vlees en gevogelte.

Agramont Cabernet Sauvignon Rosado per fles € 23,50

Navarra - Spanje

Een stevige rosé wijn. Een kersenrode tint, aroma's van framboos en cassis en een vlezige volle smaak met delicate tannines. De perfecte rosé bij het eten! Lekker bij gegrilde vis, gevogelte en salades.



Witte wijnen

*P*inot Blanc Cave de Ribeauvillé per fles € 21,50

Elzas – Frankrijk

Soepele frisse smaak, zonder harde zuren, met een opvallende zachtheid en tegelijkertijd finesse en elegante afdrank.

Culinaire combinatie: lekker bij gerechten met wit vlees, salades of vis met botersaus.

*M*ontes Classic Sauvignon Blanc per fles € 23,00

Curicó Valley – Chili

Intense zuivere witte wijn. Volop aroma's van kruisbes en perzik. Zeer fraaie balans. Goede lengte.

Culinaire combinatie: te serveren als aperitief of bij schaal- schelpdieren en gebakken of gegrilde visgerechten.

*P*eople Frascati Superiore per fles € 24,50

Frascati Superiore DOC, Lazio – Italië

Intense strogele kleur. Delicate en fruitige aroma's, karakteristieke zachte fijne smaak en goede afdrank.

Culinaire combinatie: ideale begeleider van visgerechten, wit vlees, gevogelte of heerlijk als aperitief.

*L*ugana San Benedetto per fles € 27,50

Veneto - Italië

Dit is een wijn met een zuiver en verfijnd bouquet en een zachte plezierige smaakaanzet, vol en mild droog met een klein bittertje.

Culinaire combinatie: te serveren bij visgerechten, wit vlees, schaal - en schelpdieren.

*L*abourè-roi per fles € 28,00

Mâcon Blanc-Villages "Dom St. Armand"

Mâcon Blanc Villages AC, Bourgogne-Frankrijk

Licht strogele kleur, vriendelijk open bouquet met veel fruit en een gemakkelijke frisse sappige smaak.

Culinaire combinatie: te serveren bij salades, wit vlees en stevige visgerechten met sauzen.

*C*hâteau de Maligny per fles € 35,00

Chablis AC, Chablis- Frankrijk

Mooie frisse wijn met een sappige zachte smaak. Heeft een lichte karameltoon en een lange afdrank, licht en speels karakter.

Culinaire combinatie: te genieten bij schaal – en schelpdieren, zalm, tarbot en andere fijne visgerechten, al dan niet in combinatie met zachte of romige sauzen.

*L*a Chatellenie per fles € 35,00

Sancerre - Frankrijk

Een fonkelende wijn met een breed geschakeerd zuiver parfum van asperges, buxus en kalk. Vol en zacht in de mond. Frisse en levendige smaak met finesse op de afdrank.

Culinaire combinatie: de ideale begeleider van vis, schaal - en schelpdieren, salades en geitenkaas.



Rode wijnen

Les Caprices d' Antoine per fles € 21,50

Côtes du Rhone – Frankrijk

Intense geur van rijp rood fruit en kruiden. Vol en lang in de finale met duidelijke vanille tonen. Prachtige, zeer complete, wijn. Culinaire combinatie: prima begeleider van rijke vleesgerechten, stevige worstsoorten of rijpe kaassoorten.

Finca El Portillo Pinot noir per fles € 23,50

Alto Valle de Uco, Mendoza - Argentinië

Rijke volle vuurrode wijn. In de geur zijn kersen, rijpe bramen en subtiele tonen van kruiden te herkennen. Goed in balans met zachte tannines en frisse zuren.

Culinaire combinatie: gebraden gevogelte met paddestoelen, worst soorten en rood vlees van de grill.

Montes Reserve Cabernet Sauvignon per fles € 26,00

Colchagua Valley - Chili

Stijlvolle elegante robijnrode wijn. Aroma's van cassis en aardbeien, gecombineerd met hints van zwarte bessen en chocolade. Stevige en rijpe tannines, doch zacht en vriendelijk.

Culinaire combinatie: (gegrilde) vleesgerechten en belegen kaassoorten.

Chianti Classico "Chiesa di San Pietro" per fles € 28,50

Chianti Clasico DOCG, Toscane- Italië

Intens robijnrode wijn . Complexe aroma's met tonen van kersen, bloemen en kruiden. Zachte ronde smaak.

Mooi geïntegreerde tannines. Goede balans. Lang aanhoudende finale.

Culinaire combinatie: te serveren bij rood vlees en gevogelte.

Salentein Merlot per fles € 31,00

Alto Valle de Uco - Mendoza -Argentinië

Krachtige, fruitige rode wijn met een zeer mooie structuur en een perfecte balans tussen fruit en hout. Zoete aroma's van bosbessen en geurende kruiden. Een echte dinerwijn maar door zijn zachte rijkdom ook heerlijk op zichzelf. Culinaire combinatie: rood vlees, lamsvlees en jong belegen kazen.

Château Haut Piquat per fles € 35,00

Lussac Saint Emillion – Bordeaux - Frankrijk

De wijn heeft een zeer complexe neus, is mooi paars van kleur en heeft in de smaak impressies van cassis, zwarte bessen, iets kruidigs, een beetje hout en vanille.

Culinaire combinatie: bij alle vlees soorten en kazen maar ook heerlijk om zomaar van te genieten.

Dessert wijnen

Muscat de Rivesaltes Blanc per glas € 4,00

Rivesaltes - Roussillon – Frankrijk. Frisse witte wijn met aroma's van citrusvruchten, perzik en abrikoos.

Miura Pedro Ximenez per glas € 4,00

Sherry – Spanje. Donkere mahoniehouten kleur. Rijk en vol met een geparfumeerde en zoete, zachte smaak.

Graham's Port The Tawny per glas € 4,00

Douro – Portugal. Prachtige Port met een licht aroma van geroosterde amandelen en kaneel.

