

DINERKAART

WIEKEN

BRASSERIE & GRILL

Est. 2009

Vanaf 17:00 uur

BORRELBITES

Borrelplank Kleine Wieken <i>plank met een assortiment van olijven, salami, brood, aioli, pesto</i>	8,50
Borrelplank Grote Wieken <i>plank met een royaal assortiment van olijven, salami, brood, aioli, pesto, prosciutto crudo, Italiaanse kazen, focaccia, notenmix, druiven</i>	24,50
Bitterballen (8 stuks) <i>mosterd</i>	8,50
Kaasstengels (8 stuks) <i>saus naar keuze</i>	8,50
Kipnuggets (8 stuks) <i>saus naar keuze</i>	8,50
Borrelmix (16 stuks) <i>mayonaise en saus naar keuze</i>	16,50
Mini Frikandellen (8 stuks) <i>saus naar keuze</i>	8,50
Vietnamese Loempia's (6 stuks) <i>chili saus, vegetarisch product</i>	8,50
Extra Saus: (truffel)mayonaise, ketchup, curry, chili, bbq, mosterd	1,50

SOEPEN

Chef's Dagsoep 7,50
seizoensoep naar inspiratie van de Chef Kok

Tomaten-Roomsoep 8,50
tomatensoep met garnering en een romige toevoeging

VOORGERECHTEN

Plank met ambachtelijk Brood 7,50
geserveerd met kruidenboter, pesto, aioli

Tonijn Toren 19,50
tonijntartaar teriyaki, wasabimayonaise, avocadocrème, sepia kroepoek

Garnalen in Knoflookboter 13,50
garnalen, knoflookboter, peterselie, citroen, stokbrood

Wieken Carpaccio 16,50
klassieke rundercarpaccio, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, olijfolie, citroen,

Burrata Classico 14,50
burrata van 'mozzarella di bufala', tomaat, pesto, geroosterd stokbrood

HOOFDGERECHTEN VIS

Chef's Keuze Dagvangst 29,50
visgerecht bereid naar inspiratie van de Chef Kok

Zalm Pesto 31,50
op de huid gebakken zalmfilet, rijstpasta, pesto, mediterrane groenten

HOOFDGERECHTEN VLEES

Wieken Steak 32,50
geserveerd met gebakken champignons en/of uien, vleesjus, wit brood

Black Angus Sukade 29,50
rundersukade, aardappelmousseline, daggroenten, rode wijnjus

Wieken Kipsaté 24,50
*spies bereid met kippendijfilet, satésaus, cassave chips, aziatische garnituur
friet of zoete aardappelfriet, mayonaise*

Grill Burger Wieken Klassiek 21,50
*rundvleesburger, kaas, tomaat, ui, augurk, ketchup
friet of zoete aardappelfriet, mayonaise
(maak hem 'over de top': spiegelei en uitgebakken spek €3,00 meerprijs)*

BBQ Burger 21,50
*rundvleesburger, bbq-saus, cheddar cheese topping,
in bierbeslag gefrituurde uienringen,
friet of zoete aardappelfriet, mayonaise*

Extra Saus: (truffel)mayonaise, ketchup, curry, chili, bbq, mosterd 1,50

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Italiaanse Risotto 23,50
bereid met paddestoelen, Parmezaanse kaas, bieslook, eierdooier

Wieken Vegaburger 20,50
*vegetarische burger, kaas, gegrilde groenten, cherrytomaat, pesto, rucola
friet of zoete aardappelfriet, mayonaise*

Extra Saus: (truffel)mayonaise, ketchup, curry, chili, bbq, mosterd 1,50

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

Kindermenu 14,50
*portie friet met keuze uit kroket, frikandel of 4 kip nuggets, appelmoes
dessert: **schatkist** gevuld met vanille & chocolade ijs en een leuke verrassing!*

Extra Saus: (truffel)mayonaise, ketchup, curry, chili, bbq, mosterd 1,50

MAALTIJDSALADES

Vissalade Spakenburg 24,50
*salade met gerookte zalm, tonijnsalade, gerookte paling, gekookt ei,
citroen & kappertjes
geserveerd met ambachtelijk brood, roomboter*

Salade Carpaccio 19,50
*rundercarpaccio, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitten,
olijfolie, citroen
geserveerd met ambachtelijk brood, roomboter*

Garnalen Oriental 21,50
*salade met gewokte garnalen, wakame, sesamdressing
geserveerd met ambachtelijk brood, roomboter*

Groentesalade De Vitaminebron 18,50
*diverse gegrilde groenten, geitenkaas, pijnboompitten en balsamico siroop
geserveerd met ambachtelijk brood, roomboter*

Kip Oriental 21,50
*salade met gebakken kippendijfilet, paprika, ananas & krokante uitjes
geserveerd met ambachtelijk brood, roomboter*

BIJGERECHTEN

Portie Friet <i>saus naar keuze</i>	6,50
Portie Zoete Aardappelfriet <i>garnering met truffelmayonaise, bestrooid met Parmezaanse kaas</i>	8,50
Risotto <i>risotto bereid naar inspiratie van de Chef Kok</i>	5,50
Frisse Salade <i>gemengde sla, cherrytomaten, komkommer, rode ui & dressing</i>	5,50
Extra Saus: <i>(truffel)mayonaise, ketchup, curry, chili, bbq, mosterd</i>	1,50

DESSERTS

Ijsdessert Wieken Dame Blanche <i>vanille roomijs, slagroom, pure chocolade saus, garnering met Spakenburgse koek</i>	12,50
Ijsdessert Wieken Advocaat <i>vanille roomijs, slagroom, advocaat, pure chocolade saus, garnering met Spakenburgse koek</i>	12,50
Ijsdessert Wieken Rood Fruit <i>vanille roomijs, slagroom, bastognecrunch, rood fruit garnering met Spakenburgse koek</i>	12,50
Cheese Cake <i>dessertcake bijgerecht vanille roomijs, bosvruchten en slagroom</i>	10,50
Chef's Dessert <i>dessert naar inspiratie van de Chef Kok</i>	10,50
Dessert Wieken Gourmand <i>een koffie & ijsdessert naar keuze in kleiner formaat, zo wordt de twijfel tussen 'Of, Of' een heerlijke afsluiting van 'En, En'</i>	11,50

SHARED DINING WIEKEN

BRASSERIE & GRILL

Est. 2009

Vanaf 17:00 uur

Samen Proeven, Samen Delen, Samen Genieten

Een avond uitgebreid tafelen met verschillende gerechten uit onze keuken.

*We beginnen met 4 voorgerechten om samen te delen,
gevolgd door 4 hoofdgerechten
en sluiten af met 4 kleine desserts.*

Voor 2 Personen te bestellen

€ 79,50 p.p.

VOORGERECHT

een plank met onderstaande gerechten:

*rouleaux van rundercarpaccio,
dagsoep Chef's keuze,
burrata,
tonijn torentjes*

HOOFDGERECHT

een plank met onderstaande gerechten:

*kipsaté met saus,
black angus sukade met rode wijnjus,
risotto,
zalm met pesto,
geserveerd met daggroenten
keuze uit friet of zoete aardappelfriet*

NAGERECHT

een plank met onderstaande desserts:

*cheesecake, advocaat met slagroom, Chef's dessert,
vanille roomijs met krokante crumble en slagroom*

! HEEFT U BIJZONDERE DIEETWENSEN EN/OF ALLERGIEËN, MELD HET ONS !