

KWIZZENZJÈR

LUNCH - BAR - DINER

Kwizzenjèr

Fornuis (fr. 'cuisinière')
(m.)(-s, -ke)
De - môs gesjoord wërde,
neet gepotloed

In deze voormalige timmerwerkplaats is weinig ruimte meer voor gehamer en gezaag. Relaxen en genieten is hier tegenwoordig het motto.

Kwizzenjèr is het Gronsveldse woord voor de typische kookkachel die in het begin van de vorige eeuw centraal stond in veel huizen. ‘La cuisinière’, zoals deze kachel in het Frans heet, werd niet alleen gebruikt om eten op te bereiden, om het vertrek te verwarmen of om de was aan te drogen, ze zorgde ook voor veel gezelligheid. Samen rond de kachel, de voeten op de rand, de ketel op het vuur en het geknetter van brandend hout in de oren. Bekijk op je gemak de lekkernijen op onze kaart en zoek een plekje rond onze authentieke Kwizzenjèr of, als het weer het toelaat, op ons heerlijke terras. Niets moet en veel mag. **Geniet!**

ZONDAG

Op zondag kunt u tijdens de middag bij Kwizzenjèr zowel van de lunchkaart bestellen als van de dinerkaart. Warm of koud, uitgebreid of ‘eenvoudig’: veel is mogelijk bij Kwizzenjèr!

GROEPEN

Bij de Kwizzenjèr kunt u ook terecht voor groepsarrangementen.

In overleg kunnen we groepen aannemen tot 60 personen.

Onze bovenverdieping biedt plaats aan 40 personen.

Als u wilt dineren met een groep van 10 personen of meer spreken wij graag een keuzemenu met u af. Daarbij kunt u kiezen voor een drie-of viergangenmenu. De menu's liggen dan gereed en uw gezelschap maakt een keuze.

Zakenlunch, high tea, verjaardag of bedrijfsborrel? Of een andere gelegenheid? We doen er alles aan om uw evenement te laten slagen en denken graag met uw wensen mee. Vraag een van onze medewerkers naar de mogelijkheden.

WIJNEN

Mousserend

Portium | Cava Brut 🏠
Fijne mousse, verfrissend, ideaal aperitief.

Wit

Chardonnay | Western Cape | Kuumba 🏠
Niet te droog, fruitig, lekkere afdronk.

Verdejo & Viura | Rueda | Bodegas Pascual | Pênalosa
Complexe aroma's van rijp fruit, smaakvol.

Sauvignon Blanc | Languedoc | Fût Du Roy
Levendig, citrusvruchten, frisse afdronk.

Viognier | Pays d 'Oc | Vignobles Vellas | Medusa
Aroma's perzik en abrikoos, zachte wijn, elegant.

Pinot Grigio | Friuli | Altùris
Verfijnd, tropisch fruit, kruidig.

Chardonnay | California | Panamera | Hout gelagerd
Intense aroma's van appel, abrikoos en vanille.

Rosé

Merlot, Syrah & Grenache Gris | Ardèche

Vigneros Ardéchois | Fonvène 🏠
Smaken van rood fruit, aardbei, bessen, heerlijk om zo te drinken.

Primitivo | Tramari | Puglia | San Marzano
Complex, fruitig, ideaal bij salades, kipgerechten maar ook als apero.

Rood

Negroamaro | Puglia | Poggio del Sole 🏠
Intense aroma's van klein rood fruit, specerijen.

Merlot | Maipo Valley | Palena
Heerlijk zacht, spicie, pruimen, ietwat rokerig.

Primitivo, Malvasia & Negroamaro | Gran Trio Salento | San Marzano
Kort en krachtig: een fruitbom!!

Sangiovese, Cillegiolo & Merlot | Chianti
Toscane | Cantina Fassati
Robijnrood, elegant, harmonieus.

Pinot Noir les Barriques | Pays d 'Oc | Métairie
Rijke, elegante Pinot Noir, aroma's bosbessen en kersen.

Cabaernet Sauvignon| Pays d 'Oc | Vignobles Vellas | Blend 99
Stevige wijn, intens, zwart fruit, kruidig, royale wijn

- 🌿 Vegetarisch

- 🏠 Huiswijn

- Bent u allergisch of hypoallergeen voor bepaalde ingrediënten, meldt dit bij een medewerker.

- Honden zijn welkom, mits aangelijnd. Zowel binnen als op het terras.

- Géén honden en/of voeten op onze stoelen en banken.

- Prijswijzigingen en typefouten voorbehouden. (De kassaprijs is de juiste)



wifi
ww

KwizzenjerGasten
Welkom@kwizzenjer17



5 ⁹⁵	29 ⁵⁰
4 ⁷⁵	24 ⁷⁵
5 ⁷⁵	27 ⁷⁵
5 ⁴⁰	26
	29 ⁵⁰
	32 ⁵⁰
	33
4 ⁷⁵	24 ⁷⁵
	28 ⁵⁰
4 ⁷⁵	24 ⁷⁵
5 ⁴⁰	26
5 ⁵⁵	26 ⁷⁵
	30 ²⁵
	29 ²⁵
	30 ²⁵

KWIZZENZJÈR

LUNCH - BAR - DINER

KLEINE GERECHTJES OM TE DELEN

Olijven  Gemarineerde olijven	4
Desem brood  Kruidenboter tomatentapenade	6
Nacho's  Tortillachips kaas tomatensalsa crème fraîche	9 ⁵⁰
Chorizo kroketjes Drie stuks cocktailsaus	4 ⁵⁰
Paddenstoelkroketjes  Drie stuks truffelmayonaise	4 ⁵⁰
Normandie oesters (4 / 8) Frambozenazijn sjalot peper	12 / 22
Bourgondische bitterballen Acht stuks Limburgse mosterd	9

Tip!
Probeer ons “Huis aperitief” van Cointreau, Aperol & lemon
Scan de QR-code voor de hele drankenkaart te bekijken.

VOORGERECHTEN

Vers gesneden rundscarpaccio Rucola Parmezaanse kaas aceto balsamico	14 ⁰⁰
De drie voorgerechten van het menu Wisselend vlees, vis en vega	---
Tartaar van zalmforel Sesam sushi rijst soja	14 ⁰⁰
Tomatensoep  Basilicumolie focaccia	6 ⁷⁵
Soep van de chef Wisselende soep focaccia	---

HOOFDGERECHTEN

Verfijn uw gerecht met een persoonlijke keuze uit de “Bijgerechten”.
Maak van uw frites, luxe frites voor + 1²⁵ per persoon meer.

<i>Vlees</i>	
Steak Kwizzenjèr Runderfilet truffel-runder jus of peper-Vieuxsaus garnituur frites	23 ⁵⁰
Limburgs kipgebraad Truffel-runder jus of peper-Vieuxsaus garnituur frites	21 ⁰⁰
Vleesgerecht van het menu Wisselend seizoensgerecht	---
Hamburger Kwizzenjèr Tomatensalsa relish van augurk sla ui cheddar frites	18 ⁵⁰
Saté van varkenshaas (200gr.) Pindasaus kroepoek atjar salade frites	18 ⁵⁰

<i>Vis</i>	
Visgerecht van het menu Wisselend seizoensgerecht	---
Tonijnsteak Aziatische vinaigrette garnituur frites	26 ⁵⁰
Pêcheur maaltijdsalade Assorti vis & garnaal citroenmayonaise focaccia	19 ⁵⁰

<i>Vega</i> 	
Vegagerecht van het menu Wisselend seizoensgerecht	---
Frisse Mediterraanse maaltijdsalade Couscous gefrituurde feta venkel Ras el Hanout focaccia	16 ⁰⁰
Hamburger Veggie (spicy) Paprika kidneyboon maïs mozzarella relish van augurk sla frites	18 ⁵⁰

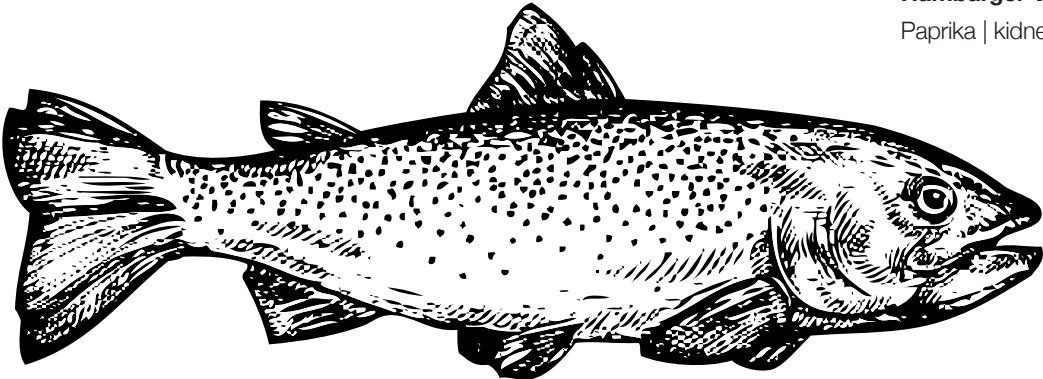
BIJGERECHTEN

Bijgerechten zijn twee persoons porties
en de prijs is per gerecht.

Frites met mayonaise Rustieke frites met schil	4 ⁰⁰
Luxe frites met Parmezaan & truffelmayonaise Rustieke frites met schil (in het menu + 2 ⁵⁰)	6
Seizoensgroenten Warme seizoensgroenten	7
Frisse salade Sinaasappel-mosterddressing	5 ⁰⁰
Desem brood Kruidenboter tomatentapenade	6

NAGERECHTEN

Nagerecht van het menu Wisselend seizoensgerecht	---
Tiramisu Langevingers espresso mascarpone	10 ⁰⁰
Kaas Vier kaasjes gevuld brood chutney walnoot	14 ⁰⁰
Petit peu Bolletje vanille ijs slagroom	4 ⁰⁰
Coupe dame blanche Vanille ijs warme chocolade saus slagroom	8 ⁷⁵
Coupe chocolade Warme chocolade saus slagroom	8 ⁷⁵
Coupe karamel Koffie Kenia toffeesaus slagroom	8 ⁷⁵
Coupe kersen Warme kersen slagroom	8 ⁷⁵



“*Vis hoort drie maal te zwemmen:
eerst in water, dan in boter en
ten slotte in goede wijn.*”

Jonathan Swift
Brits schrijver, 1667 - 1745

Bent u allergisch of hypoallergeen voor bepaalde ingrediënten, meldt dit bij een medewerker.