

# 3-GANGEN 28,50

## VOORGERECHTEN

### Onze soepen

Soep v/d chef | Tomatensoep ✓

---

### Duo van huisgerookte zalm & gamba

Sushi rijst | wasabi kaviaar | komkommer

---

### Vers gesneden rundscarpaccio

Rucola | Parmezaanse kaas | aceto balsamico

---

### Tomaten tartare ✓

Avocado | wilde popcorn | halloumi

---

### Zachtgegaard Hollands lamsbout

Rode kool | tomatensalsa | steamed bun

## HOOFDGERECHTEN

### Op de huid gebakken eendenborst

Rode port saus | garnituur | frites

---

### Kogelbiefstuk van het Belgisch Blanc bleu rund

Truffel-roomsaus | garnituur | frites

---

### Vangst van de week

Wisselend visgerecht | garnituur | frites

---

### Dorade filet

Saffraansaus | garnituur | frites

---

### Verse ravioli van spinazie ✓

Structuren van biet | groene asperges | ricotta

## NAGERECHTEN

### Keuze uit al onze nagerechten en het koffieassortiment.

Aansluitend aan het hoofdgerecht ontvangt u de kaart waaruit u een keuze kunt maken.

*“Goed eten eindigt met een goed gesprek.”*

Geoffrey Neighor  
Northern Exposure, Duets, 1993

## VOORGERECHTEN

<b>Vers gesneden rundscarpaccio</b>	<b>12,00</b>
Rucola   Parmezaanse kaas   aceto balsamico	
<hr/>	
<b>Zachtgegaard Hollands lamsbout</b>	<b>11,00</b>
Rode kool   tomatensalsa   steamed bun	
<hr/>	
<b>Mooi trio om te delen</b>	<b>22,50</b>
Rundscarpaccio   Duo van zalm & gamba   Tomaten tartare ✓	
<hr/>	
<b>Tomaten tartare</b> ✓	<b>10,50</b>
Avocado   wilde popcorn   halloumi	
<hr/>	
<b>Duo van huisgerookte zalm &amp; gamba</b>	<b>12,50</b>
Sushi rijst   wasabi kaviaar   komkommer	

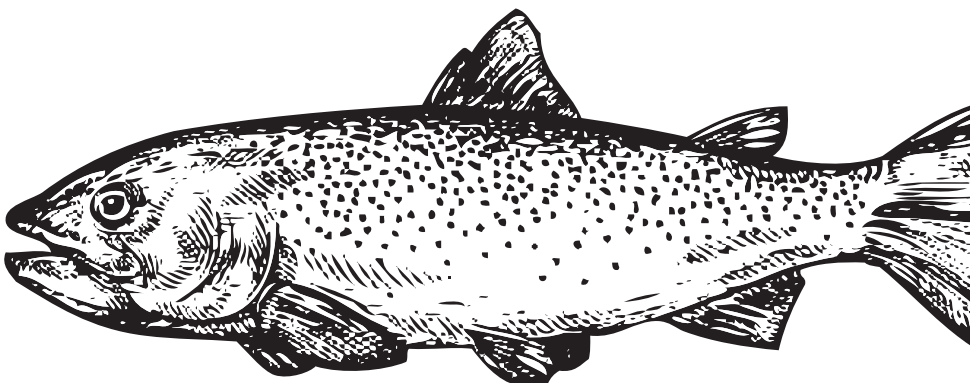
## WARME VOORGERECHTEN

of als tussengerecht voor 5,00

<b>Soep van de chef</b>	<b>6,50</b>
Wisselende soep	
<hr/>	
<b>Tomatensoep</b> ✓	<b>5,75</b>
Basilicumolie	

## SUPPLEMENTEN

<b>Brood</b> ✓	<b>4,75</b>
Twee dips	
<hr/>	
<b>Warme groenten</b> ✓	<b>4,50</b>
Portie warme seizoensgroenten	
<hr/>	
<b>Salade</b> ✓	<b>3,75</b>
Frisse salade voor naast uw hoofdgerecht	
<hr/>	
<b>Frites</b> ✓	<b>3,00</b>
Portie frites met mayonaise	



## HOOFDGERECHTEN

<b>Op de huid gebakken eendenborst</b>	<b>17,50</b>
Rode port saus   garnituur   frites	
<b>Kogelbiefstuk van het Belgisch Blanc bleu rund</b>	<b>20,50</b>
Truffel-roomsaus   garnituur   frites	
<b>Vangst van de week</b>	<b>18,50</b>
Wisselend visgerecht   garnituur   frites	
<b>Dorade filet</b>	<b>17,50</b>
Saffraansaus   garnituur   frites	
<b>Verse ravioli van spinazie ✓</b>	<b>17,00</b>
Structuren van biet   groene asperges   ricotta	

## OOK LEKKER

<b>Saté van varkenshaas</b>	<b>16,50</b>
Salade   kroepoek   gebakken uitjes   frites	
<b>Frisse Mediterraanse salade ✓</b>	<b>13,50</b>
Couscous   gefrituurde feta   venkel   Ras el Hanout   brood	
<b>Salade Pêcheur</b>	<b>16,50</b>
Vis   garnaal   Citroenmayonaise   brood	
<b>Salade Scampi (7 stuks)</b>	<b>14,50</b>
Knoflook   salsa verde   croutons   brood	
<b>Salade Hoen</b>	<b>13,50</b>
Pikante ananas   groenten   brood	
<b>Salade Charcuterie</b>	<b>14,50</b>
Vlees   truffelcrème   brood	
<b>Hamburger Kwizzenjèr</b>	<b>12,75</b>
Tomatensalsa   relish van augurk   sla   ui   cheddar	
<b>Hamburger (spicy) Veggie ✓</b>	<b>12,75</b>
Paprika   kidneyboon   maïs   mozzarella   relish van augurk   sla	



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

Jonathan Swift  
Brits schrijver, 1667 - 1745

# KINDERGERECHTEN

<b>Kindertosti</b>	<b>3,00</b>
Ketchup	
<hr/>	
<b>Poffertjes</b>	<b>4,75</b>
Nutella	
<hr/>	
<b>Tomatensoepje</b>	<b>3,50</b>
<hr/>	
<b>Frikandel met frites</b>	<b>5,00</b>
Appelmoes   mayonaise	
<hr/>	
<b>Kroket met frites</b>	<b>5,00</b>
Appelmoes   mayonaise	
<hr/>	
<b>Kibbeling met frites</b>	<b>6,50</b>
Appelmoes   mayonaise	
<hr/>	
<b>Kipfilet met frites</b>	<b>7,50</b>
Satésaus   mayonaise	
<hr/>	
<b>Pasta Bolognaise</b>	<b>7,50</b>
Gehakt   tomatensaus   Parmezaan	
<hr/>	
<b>Petit Peu</b>	<b>3,00</b>
Één bolletje ijs   slagroom	
<hr/>	
<b>Kinderijsje</b>	<b>4,50</b>
Twee bolletjes ijs   discodip   slagroom	

# NAGERECHTEN

Kies op deze pagina uw nagerecht van het driegangenmenu.

<b>Chocolade dessert</b>	7,00
Wit   melk chocolade   pure chocolade	
<b>Creatie van rood fruit</b>	7,50
Vanille   frambozen azijn   aardbei	
<b>“Citraentaartje”</b>	7,50
Krokantje van eiwit   cremeux van citroen   vanille	
<b>Kaas</b>	9,50
Stroop   notenbrood	
<b>Petit Peu</b>	3,00
Bolletje ijs   slagroom	
<b>Coupe Chocolade</b>	6,50
Muffin   chocoladesaus   slagroom	
<b>Coupe Karamel</b>	6,50
Koffie Kenia   toffeesaus   slagroom	
<b>Coupe Kersen</b>	6,50
Warme kersen   slagroom	
<b>Coupe dame blanche</b>	6,50
Vanille   chocoladesaus   slagroom	

# WARME DRANKEN

<b>Koffie / Lungo</b>		2,25
<b>Espresso</b>		2,00
<b>Doppio</b>		3,00
<b>Macchiato</b>		2,25
<b>Cappuccino</b>		2,50
<b>Caffee Latte</b>		2,50
<b>Latte macchiato</b>		2,75
<b>Latte macchiato met een extra smaakje</b>		3,25
Hazelnoot   amaretto   vanille   karamel   witte chocola		
<b>Thee   Luxe assortiment van Maison Blanche Dael</b>		2,25
<b>Verse muntthee</b>		2,75
<b>Warme chocomel</b>		2,50
<b>Warme chocomel met slagroom</b>		3,00
<b>Irish coffee</b>	Jameson	5,50
<b>Café Français</b>	Grand Marnier	5,50
<b>Caffè Italiano</b>	Amaretto	5,50
<b>Cafe Español</b>	Tia Maria	5,50
<b>Hemelse koffie</b>	Advocaat	5,50
<b>Limburgse koffie</b>	Els la Vera	5,50

# 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!

---

## 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.

---

## 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!



wifi  
ww

KwizzenjerGasten  
welkom@kwizzenjer



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