

# 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 KwizzenjèrGasten  
ww Welkom@kwizzenjèr17

## WIJNEN

0,15 cl 0,75 cl

### WIT

Chardonnay   Puglia   Santoro 🏠	4,25	19,75
Verdejo & Viura   Rueda   Bodegas Pascual   Peñalosa	5,00	23,75
Sauvignon Blanc   Pays d 'Oc   Métairie	4,50	21,25
Müller Thurgau   Limburg   Fromberger 📍	5,25	25,00
Viognier   Pays d 'Oc   Vignobles Vellas   Medusa		24,75
Pinot Grigio   Veneto   Villa Cavarena		26,75
Chardonnay   California   Panamera   Hout gelagerd		30,50

### ROSE

Merlot, Syrah & Grenache Gris		
Ardèche   Vignerons Ardéchois   Fonvène 🏠	4,25	19,75

### ROOD

Negroamaro   Puglia   Poggio del Sole 🏠	4,25	19,75
Sangiovese, Ciliegolo & Merlot   Chianti   Montepulciano		
Cantina Fassati	4,75	22,75
Merlot   Maipo Valley   Palena	4,50	21,25
Primitivo, Malvasia & Negroamaro   Gran Trio		
Salento   San Marzano		23,75
Pinot Noir   Pays d 'Oc   Métairie les Barriques		25,25
Malbec   Mendoza   Wine Makers Pride		28,50

### MOUSSEREND

Portium   Cava Brut 🏠	5,25	29,50
-----------------------	------	-------

### DESSERT

Saint Croix du Mont   Château de Haut Mayne 🏠	5,00	
---	------	--



*“Veel mensen houden van een droge wijn, maar ik prefereer een vochtige.”*

Tommy Cooper  
Brits komiek en goochelaar 1921-1984

KWIZZENZJÈR  
LUNCH - BAR - DINER

# 3-GANGEN 28,50

## VOORGERECHTEN

### Onze soepen

Soep v/d chef | Tomatensoep ✓

### Op de plancha gebakken mulfilet

Couscous | spinazie | saus van Blanche de Liege (witbier)

### Vers gesneden rundscarpaccio

Rucola | Parmezaanse kaas | aceto balsamico

### “Pakketje” van koolrabi ✓

Herve kaas | doperwt | pistache

### “Peking duck” van eendenbout

Gao bao broodje | little gem | hoissin

### Tartare van rivierkreeft

Grapefruitvinaigrette | doperwtensalse | hojiblanca olijfolie

## HOOFDGERECHTEN

### Surf & turf “Kwizzenjèr”

Buikspek met gamba in Aziatische jus de veau | garnituur | frites

### Kogelbiefstuk van het lers rund

Truffel-roomsaus | garnituur | frites

### Vangst van de week

Wisselend visgerecht | garnituur | frites

### Gebakken wilde zalmfilet

Chardonnay beurre Blanc | garnituur | frites

### Verse ravioli van paddenstoelen ✓

Bospaddenstoelen saus | geitenkaas | krokantje van saffraan

### 24-uurs gegaarde kalfssucade

Rozemarijnsaus | garnituur | frites

## 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

### Vers gesneden rundscarpaccio 12,00

Rucola | Parmezaanse kaas | aceto balsamico

### “Peking duck” van eendenbout 11,00

Gao bao broodje | little gem | hoissin

### Mooi trio om te delen 24,75

Rundscarpaccio | Tartare van rivierkreeft | “Pakketje” van koolrabi ✓

### Tartare van rivierkreeft 12,00

Grapefruitvinaigrette | doperwtensalse | hojiblanca olijfolie

### Op de plancha gebakken mulfilet 12,75

Couscous | spinazie | saus van Blanche de Liege (witbier)

### “Pakketje” van koolrabi ✓ 11,75

Herve kaas | doperwt | pistache

## WARME VOORGERECHTEN

of als tussengerecht voor 5,00

### Soep van de chef 6,50

Wisselende soep

### Tomatensoep ✓ 5,75

Basilicumolie

## SUPPLEMENTEN

### Brood ✓ 5,00

Twee dips

### Warme groenten ✓ 4,50

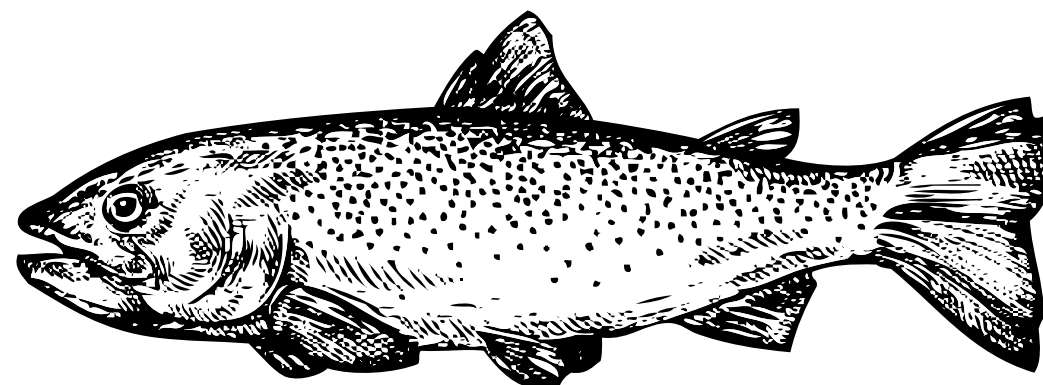
Portie warme seizoensgroenten

### Salade ✓ 4,00

Frisse salade voor naast uw hoofdgerecht

### Frites ✓ 3,25

Portie frites met mayonaise



## HOOFDGERECHTEN

### Surf & turf “Kwizzenjèr” 19,00

Buikspek met gamba in Aziatische jus de veau | garnituur | frites

### Kogelbiefstuk van het lers rund 20,50

Truffel-roomsaus | garnituur | frites

### Vangst van de week 18,50

Wisselend visgerecht | garnituur | frites

### Wilde zalmfilet gebakken 18,00

Chardonnay beurre Blanc | garnituur | frites

### Verse ravioli van paddenstoelen ✓ 17,50

Bospaddenstoelen saus | geitenkaas | krokantje van saffraan

### 24-uurs gegaarde kalfssucade 19,00

Rozemarijnsaus | garnituur | frites

## OOK LEKKER

### Saté van varkenshaas 16,50

Salade | kroepoek | gebakken uitjes | frites

### Frisse Mediterraanse salade ✓ 13,50

Couscous | gefrituurde feta | venkel | Ras el Hanout | brood

### Salade Pêcheur 16,50

Vis | garniaal | citroenmayonaise | brood

### Salade Scampi (7 stuks) 14,50

Knoflook | salsa verde | croutons | brood

### Salade Hoen 13,50

Pikante ananas | groenten | brood

### Salade Charcuterie 14,50

Vlees | truffelcrème | brood

### Hamburger Kwizzenjèr 12,75

Tomatensalsa | relish van augurk | sla | ui | cheddar

### Hamburger (spicy) Veggie ✓ 12,75

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