

# 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

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@kwizzenjer17

KWIZZENZJÈR

LUNCH - BAR - DINER

## BROODJES

<b>Barra Gezond</b> ✓	<b>9,00</b>
Ham   kaas   sla   tomaat   komkommer   ei   kruidenmayonaise	
<b>Barra Rundscarpaccio</b>	<b>10,50</b>
Aceto balsamico   rucola   tomaat   pijnboompit	
<b>Maaslander Tonijnsalade</b>	<b>9,00</b>
Huisgemaakte tonijnsalade   salade   kappertjes	
<b>Barra Brie</b> ✓	<b>9,50</b>
Brie   spek   champignons   sla   aceto dressing	
<b>Barra Italiaanse Ham</b>	<b>9,00</b>
Truffelmayonaise   tomaat   komkommer   sla	
<b>Barra Gerookte makreel</b>	<b>9,75</b>
Appel   Salade   citroenmayonaise	

## FOCACCIA CROQUE

<b>Croque Ham &amp; Kaas</b>	<b>8,25</b>
Salade   cocktailsaus	
<b>Croque Caprese</b> ✓	<b>8,25</b>
Mozzarella   tomaat   rucola	
<b>Croque Kip</b>	<b>9,50</b>
Ham   kaas   tomaat   salade	
<b>Croque Geitenkaas</b> ✓	<b>9,25</b>
Honing   walnoot   rucola	

## SALADES

<b>Frisse Mediterraanse salade</b> ✓	<b>15,50</b>
Couscous   gefrituurde feta   venkel   ras el hanout	
<b>Salade Pêcheur</b>	<b>18,50</b>
Vis   garnaal   citroencrème	
<b>Salade Charcuterie</b>	<b>16,00</b>
Diverse soorten vlees   truffelcrème	
<b>Salade Scampi ( 7 stuks )</b>	<b>16,00</b>
Knoflook   salsa verde   croutons	
<b>Salade Hoen</b>	<b>15,50</b>
Pikante ananas   balsamico   pittenmix	

## SOEPEN

<b>Soep van de chef</b>	<b>6,50</b>
Wisselende soep	
<b>Tomatensoep</b> ✓	<b>6,00</b>
Basilicumolie	
<b>Uiensoep</b> ✓	<b>6,75</b>
Gegratineerd	



## LUNCHGERECHTEN

<b>Panini kip</b>	<b>9,50</b>
Mozzarella   sla   cocktailsaus	
<b>Club Sandwich</b>	<b>10,50</b>
B.C.L.T.C.   cocktailsaus	
<b>Hamburger Kwizzenjèr</b>	<b>14,00</b>
Tomatensalsa   augurkrelisch   sla   ui   cheddar   frites	
<b>Hamburger ( spicy ) Veggie</b> ✓	<b>14,00</b>
Paprika   kidneyboon   maïs   mozzarella   sla   augurkrelisch   frites	
<b>Huisgemaakt Limburgs zuurvlees</b>	<b>15,00</b>
Sla   frites   mayonaise	
<b>Saté van varkenshaas</b>	<b>17,00</b>
Salade   kroepoek   gebakken uitjes   frites	
<b>Kroketten van Noordzeegarnaal</b>	<b>14,50</b>
Citraenmayonaise   salade   brood	
<b>Kroketten van kalf</b>	<b>11,50</b>
Mosterdmayonaise   salade   brood	

*“Drink nooit zwarte koffie tijdens de lunch;  
het houdt je de godganse namiddag wakker.”*

James Fenimore Cooper  
Amerikaans schrijver, 1789-1851