

# KWAZZENJÉR

LUNCH - BAR - DINER

# KLEINE GERECHTJES OM TE DELEN

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

## *3-gangen keuzemenu*

Kies voor ons 3-gangen keuzemenu voor 29,50

Gelieve bij het bestellen aan te geven dat u voor het menu gaat.

# VOORGERECHTEN

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Vers gesneden rundscarpaccio</b>         | 12               |
| Rucola   Parmezaanse kaas   aceto balsamico |                  |
| <b>Rendang van kippendij</b>                | 10 <sup>75</sup> |
| Piccaillycrème   zilverui   cashewnoot      |                  |
| <b>Voorgerechten van het menu</b>           | 10               |
| Vlees of vis                                |                  |
| <b>“Pepesan Kwizzenjèr” van Makreel</b>     | 12 <sup>75</sup> |
| Rijstsalade   sambalsaus   paprika          |                  |
| <b>Tartelettes met doperwtensalsa</b> ✓     | 10 <sup>50</sup> |
| Komkommersaus   burrata   zilver ui         |                  |
| <b>Mooi trio plank</b>                      | 27 <sup>50</sup> |
| Rundscarpaccio   pepesan   tartelettes      |                  |
| <b>Tomatensoep</b> ✓                        | 6                |
| Basilicumolie   focaccia                    |                  |
| <b>Soep van de chef</b>                     | ---              |
| Wisselende soep   focaccia                  |                  |

# HOOFDGERECHTEN

Groentegarnituur en frites zijn niet inbegrepen bij de gerechten. Maak een persoonlijke keuze uit de "Bijgerechten".

## Vlees

- Steak Kwizzenjèr** 18<sup>50</sup>  
Runderfilet | truffel-runder jus | crème
- Spaakhammetje van slagerij Jan Pinckaers uit St. Geertruid** 17<sup>50</sup>  
Provençaalse port saus | gepofte tomaat
- Hoofdgerecht van het menu** 15  
Vlees | saus | crème
- Hamburger Kwizzenjèr** 14  
Tomatensalsa | relish van augurk | sla | ui | cheddar
- Charcuterie maaltijdsalade** 16<sup>50</sup>  
Assorti vleeswaren | truffelcrème | focaccia
- Saté van varkenshaas (200gr.)** 15  
Pindasaus | kroepoek | atjar | salade

## Vis

- Zalmforel** 17<sup>50</sup>  
Cava beurre blanc | crème
- Vangst van de week** 15<sup>00</sup>  
Wisselend visgerecht
- Pêcheur maaltijdsalade** 18<sup>50</sup>  
Assorti vis & garnaal | citroenmayonaise | focaccia

## Vega

- Voorjaars risotto** 16  
Ei | Parmezaan | daslook
- Frisse Mediterraanse maaltijdsalade** 15<sup>50</sup>  
Couscous | gefrituurde feta | venkel | Ras el Hanout | focaccia
- Hamburger Veggie (spicy)** 14  
Paprika | kidneyboon | maïs | mozzarella | relish van augurk | sla

### *Kortingstip!*

Iedere persoon die drie gangen dineert (voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht) ontvangt 10% korting op het eten.

## BIJGERECHTEN

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

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Frites met mayonaise</b><br>Rustieke frites met schil                             | <b>3<sup>50</sup></b> |
| <b>Luxe frites met Parmezaan &amp; truffelmayonaise</b><br>Rustieke frites met schil | <b>6</b>              |
| <b>Seizoensgroenten</b><br>Warme seizoensgroenten                                    | <b>7</b>              |
| <b>Limburgse witte asperges</b><br>Botersaus   ei   bieslook                         | <b>9<sup>50</sup></b> |
| <b>Frisse salade</b><br>Sinaasappel-mosterd dressing                                 | <b>4<sup>50</sup></b> |
| <b>Desem brood</b><br>Kruidenboter   tomatentapenade                                 | <b>6</b>              |


## NAGERECHTEN

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Citroentaartje</b><br>Citreensorbet   limoen   crumble                  | <b>9<sup>50</sup></b>  |
| <b>Witte chocolade cheesecake</b><br>Basilicum   aardbei   ijs             | <b>10<sup>50</sup></b> |
| <b>Kaas</b><br>Vier kaasjes   gevuld brood   chutney   walnoot             | <b>13<sup>50</sup></b> |
| <b>Petit peu</b><br>Bolletje vanille ijs   slagroom                        | <b>3<sup>50</sup></b>  |
| <b>Coupe dame blanche</b><br>Vanille ijs   warme chocolade saus   slagroom | <b>8<sup>50</sup></b>  |
| <b>Coupe chocolade</b><br>Warme chocolade saus   slagroom                  | <b>8<sup>50</sup></b>  |
| <b>Coupe karamel</b><br>Koffie Kenia   toffeesaus   slagroom               | <b>8<sup>50</sup></b>  |
| <b>Coupe kersen</b><br>Warme kersen   slagroom                             | <b>8<sup>50</sup></b>  |
| <b>Coupe aardbeien</b><br>Verse aardbeien   aardbeiensaus   slagroom       | <b>8<sup>50</sup></b>  |

# WIJNEN



## Mousserend

Portium | Cava Brut  **5<sup>50</sup>** **29<sup>50</sup>**  
Fijne mousse, verfrissend, ideaal aperitief.

## Wit

Chardonnay | Western Cape | Kuumba  **4<sup>50</sup>** **24**  
Niet te droog, fruitig, lekkere afdronk.

Verdejo & Viura | Rueda | Bodegas Pascual | Pênalosa **5<sup>50</sup>** **27<sup>75</sup>**  
Complexe aroma's van rijp fruit, smaakvol.

Sauvignon Blanc | Pays d 'Oc | Métairie **5** **26**  
Levendig, citrusvruchten, frisse afdronk.

Viognier | Pays d 'Oc | Vignobles Vellas | Medusa **28**  
Aroma's perzik en abrikoos, zachte wijn, elegant.

Pinot Grigio | Friuli | Altùris **30**  
Verfijnd, tropisch fruit, kruidig.

Chardonnay | California | Panamera | Hout gelagerd **31**  
Intense aroma's van appel, abrikoos en vanille.

## Rosé

Merlot, Syrah & Grenache Gris | Ardèche

Vigneros Ardéchois | Fonvène  **4<sup>50</sup>** **24**  
Smaken van rood fruit, aardbei, bessen, heerlijk om zo te drinken.

Primitivo | Tramari | Puglia | San Marzano **28<sup>50</sup>**  
Complex, fruitig, ideaal bij salades, kippgerechten maar ook als apero.

## Rood

Negroamaro | Puglia | Poggio del Sole  **4<sup>50</sup>** **24**  
Intense aroma's van klein rood fruit, specerijen.



Merlot | Maipo Valley | Palena **5** **26**  
Heerlijk zacht, spicie, pruimen, ietwat rokerig.

Primitivo, Malvasia & Negroamaro | Gran Trio Salento | San Marzano **5<sup>25</sup>** **26<sup>75</sup>**  
Kort en krachtig: een fruitbom!!

Sangiovese, Ciliegiolo & Merlot | Chianti Toscaane | Cantina Fassati **28<sup>25</sup>**  
Robijnrood, elegant, harmonieus.

Pinot Noir | Pays d 'Oc | Métairie les Barriques **28**  
Rijke, elegante Pinot Noir, aroma's bosbessen en kersen.

Cabaernet Sauvignon | Pays d 'Oc | Vignobles Vellas | Blend 99 **29<sup>50</sup>**  
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 aangeliind. 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

# KWIZZENZÈR

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.