

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 | Pays d 'Oc | Métairie
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

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

Primitivo | Tramari | Puglia | San Marzano
Complex, fruitig, ideaal bij salades, kippgerechten 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, Ciliegiolo & Merlot | Chianti
Toscane | Cantina Fassati
Robijnrood, elegant, harmonieus.

Pinot Noir | Pays d 'Oc | Métairie les Barriques
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 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



5⁵⁰ 29⁵⁰

4⁵⁰ 24

5⁵⁰ 27⁷⁵

5 26

28

30

31

4⁵⁰ 24

28⁵⁰

4⁵⁰ 24

5 26

5²⁵ 26⁷⁵

28²⁵

28

29⁵⁰

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	8
Chorizo kroketjes Drie stuks cocktailsaus	4 ⁵⁰
Paddenstoel kroketjes ✓ 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	12
Buikspek van slagerij Jan Pinckaers uit St. Geertruid Appelstroop rilette rode ui	10 ⁵⁰
Rode mul Meloen tomaat mozzarella	11 ⁵⁰
Rilette van zwarte koolvis Snijboon citrus komkommer	11
Dun gesneden koningsoesterzwam ✓ Truffel rode ui verse kruiden	10 ⁵⁰
Mooi trio plank Rundscarpaccio Rilette van zwarte koolvis Koningsoesterzwam ✓	27 ⁵⁰
Tomatensoep ✓ Basilicumolie focaccia	6
Soep van de chef Wisselende soep focaccia	---

HOOFDGERECHTEN

Frites zit inbegrepen bij de gerechten. Luxe frites i.p.v. frites is + 2⁵⁰.
Verfijn uw gerecht met een persoonlijke keuze uit de "Bijgerechten".

Vlees

Steak Kwizzenjèr Runderfilet truffel-runder jus crème	20 ⁵⁰
Sous-vide gegaarde eendenbout Five-spice sinaasappelsaus crème	19 ⁵⁰
Hamburger Kwizzenjèr Tomatensalsa relish van augurk sla ui cheddar	15 ⁵⁰
Charcuterie maaltijdsalade Assorti vleeswaren truffelcrème focaccia	16 ⁵⁰
Saté van varkenshaas (200gr.) Pindasaus kroepoek atjar salade	17

Vis

Duo van snoekbaars met gamba's Tomaten-Pernodsaus crème	19 ⁵⁰
Vangst van de week Wisselend visgerecht	18

Pêcheur maaltijdsalade Assorti vis & garnaal citroenmayonaise focaccia	18 ⁵⁰
--	------------------

Vega

Ravioli aubergine il Norma Tomaat Pecorino basilicum	16
Frisse Mediterraanse maaltijdsalade Couscous gefrituurde feta venkel Ras el Hanout focaccia	15 ⁵⁰
Hamburger Veggie (spicy) Paprika kidneyboon maïs mozzarella relish van augurk sla	15 ⁵⁰

BIJGERECHTEN ✓

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

Frites met mayonaise Rustieke frites met schil	3 ⁵⁰
Luxe frites met Parmezaan & truffelmayonaise Rustieke frites met schil (in het menu + 2 ⁵⁰)	6
Seizoensgroenten Warme seizoensgroenten	7
Frisse salade Sinaasappel-mosterd dressing	4 ⁵⁰
Desem brood Kruidenboter tomatentapenade	6

NAGERECHTEN ✓

Jersey melk panna cotta Witte chocolade framboos pecannoten	9 ⁵⁰
Mango parfait Ananas pure chocolade crème fraîche	10 ⁵⁰
Kaas (in het menu + 4) Vier kaasjes gevuld brood chutney walnoot	13 ⁵⁰
Petit peu Bolletje vanille ijs slagroom	3 ⁵⁰
Coupe dame blanche Vanille ijs warme chocolade saus slagroom	8 ⁵⁰
Coupe chocolade Warme chocolade saus slagroom	8 ⁵⁰
Coupe karamel Koffie Kenia toffeesaus slagroom	8 ⁵⁰
Coupe kersen Warme kersen slagroom	8 ⁵⁰
Coupe aardbeien (alleen in het seizoen) Verse aardbeien aardbeiensaus slagroom	8 ⁵⁰