

ZOMERhuismenu

Menu & Informatie - Restaurant Het Zomerhuis - editie 2014/2015 - Al 11 jaar de huiskamer van Wijk aan Zee!



U kunt bij ons gratis gebruik maken van WIFI



free WiFi

De code hiervoor is: zomerhuis
(allemaal kleine letters)

Vina



HUISWIJN

De huiswijn komt uit Spanje, Estremadura (Ribera del Guadiana)
Per fles: € 17,50
Per karaf: € 11,50
Per glas € 3,85

Witte huiswijn
ZORZALINO BLANCO,
Pardina druif
Heerlijke frisse witte wijn met geuren van ananas en citrus.

Rose huiswijn
ZORZALINO ROSADO,
Tempranillo
Zachte rose-wijn gemaakt van de Tempranillo-druiven
Heerlijke volle rose met geuren van bramen en bosaardbeien.

Rode huiswijn
ZORZALINO TINTO
Tempranillo
Soepele zachte kruidige rode wijn met groene tannines en tonen van rijp rood fruit.



TEMPRANILLO
RIBERA DEL GUADIANA

75 cl. 14% vol.

TINTO ROBLE

MEDE MOGELIJK GEMAAKT DOOR:
Paul Brantjes Wijnimport

Lekker lunchen voor 7,50?

Naast Het Zomerhuis, is onze lunchroom Gewoon. We hebben heerlijke broodjes en diverse salades. Elke week een andere lunchtopper, dat is een wisselend belegd broodje met een verse jus d'orange en een koffie/thee naar keuze voor maar € 7,50 p.p.

High tea

Wij serveren onze high tea in verschillende gangen op gekouderwets bloemetjesservices. Alles is vers en huisgemaakt! Kosten: € 18,50 p.p.

Feestje?

Voor een trouwerij, jubileum of gewoon een feest. Je kan Gewoon helemaal voor jezelf hebben! Informeer naar de mogelijkheden. Gewoon in Wijk aan Zee is vanaf 12.00 open
De Zwaanstraat 8 in Wijk aan Zee
Op maandag & dinsdag gesloten
www.gewooninwijaanzee.nl



Genieten van super lekkere koffie...
& huisgemaakte cheesecake en brouwnie!

Voorgerechten 8,50

Bij alle voorgerechten & soepjes serveren wij een broodje & smeerseltje

CARPACCIO van dungseden lendenbiefstuk gemarineerd met basilicumpesto-olie, oude kaas en notenmix.

WILDZWIJN & EEND combinatie van gerookte wildzwijnsham en geconfijte eend

* **STRUDEL VAN CAMEMBERT** op een salade van verse spinazie en appelstroopsaus

JAPANS SCHUITJE Charkin-sushi en Sashimi van tonijn en zalm, gefrituurde gamba's in tempurabeslag met sojadicp en wasabimayonaise

* **HEKSENPOTJE** van bospaddenstoelen in een romige saus van o.a. bosui, krulpeterselie en truffelolie. Gegratineerd met oude kaas uit de oven

BOMBE van gerookte rib-eye met pastasalade en brandnetelkaas en basilicummayonaise

Soepjes 5,50

* **PADDENSTOELENSOEP** Romige soep van paddenstoelen, verse kruiden uit eigen tuin en een vleugje truffelolie

* **POMODORISOEP** van pomodori tomaten, room, pesto en huisgemaakte soepstengel

Hoofdgerechten 18,50

Bij alle hoofdgerechten serveren wij groenten & aardappeltgerecht

HERTENBIEFSTUK ingesmeerd met Hoisin en mousseline van zoete aardappel

RUNDERRIB-EYE 180 gram met knoflookrucolapesto (350 gram € 23,50)

VARKENSHAASMEDAILLONS met een romige champignonsaus met een aardappengerosti

RUNDERSUKKADE met gebakken kastanjechampignons en een jus van lavas en truffel

DIAMANTHAAS 180 gram op herfstig stamppotje met een saus van gepofte knoflook en spek (350 gram € 23,50)

DORADEFILET met risotto, verse spinazie en een saus van knoflook en rozemarijn

VISPOTJE van diverse vis in een romige saus van venkel, courgette, champignons, dille en bosui

* **VEGETARISCHE QUICHE** van o.a. geroosterde paprika, tomaat, champignons, knoflook & thijm
Hierbij serveren wij een frisse salade

* Is vegetarisch of kan vegetarisch besteld worden!