



Bij Wolters ervaart u dezelfde bourgondische smaak, aandacht en kwaliteit als zijn Bossche Broertje Allerlei. Maar dan in Heesch (NB).

A la carte,
Ideale locatie voor groepen.
Mooi groot terras.
Gratis voor de deur parkeren.

Dinsdag t/m vrijdag geopend
van 16.00 uur tot 21.30 uur.
Zaterdag en zondag geopend
vanaf 12.00 uur. Maandag's gesloten.

't Dorp 94, 5384 MD Heesch
Tel: 0412 474 083
info@restaurantwolters.nl
www.restaurantwolters.nl

HISTORISCHE GASTVRIJHEID BIJ RESTAURANT WOLTERS

In oktober 2013 zijn wij begonnen met 'restaurant Wolters' in dit prachtige monumentale pand, midden in het gezellige hart van Heesch. Het gebouw kent in zijn bijzondere en rijke historie uiteenlopende bestemmingen. Zo was hier vroeger een stop- en drinkplaats voor paarden van postkoetsen, is het tijdelijk in gebruik geweest als gevangenis en was het lange tijd de woning van burgemeester Wolters en zijn gezin.

Tijdens de verbouwing deden we bij het doorbreken van een muur tussen de keuken en het restaurant een bijzondere, en voor ons wel heel toepasselijke vondst: een soeplepel!

Bij navraag bij een antiquair bleek het te gaan om een zilveren lepel uit het begin van de 20ste eeuw. De soeplepel dus, van (de huishoudster van) burgemeestersvrouw Petronella Wolters-van Dijk.

Voor ons - met de naam 'restaurant Wolters' - al in gedachten, dé bevestiging dat dit pand binnen het gemiddelijke dorp Heesch, een bijzonder gastvrije en culinaire plek is. Daarom presenteren we hier sinds 2013 vol trots een toegankelijk, sfeervol en kwalitatief culinair concept. Waarbij bourgondische gezelligheid vanzelfsprekend centraal staat.

En de soeplepel? Die heeft natuurlijk een prachtig plaatsje gekregen bij ons in de keuken. Als symbool van gastvrijheid en inspiratiebron voor onze gerechten! Zo hebben we op onze kaart een tomatensoep gebaseerd op een authentiek Brabants recept uit 1908 met de oorspronkelijke en ambachtelijke ingrediënten uit de tijd van burgemeester Wolters.

Bent u nieuwsgierig naar onze bijzondere vondst? Vraag er gerust naar. Want wij zijn zo trots op deze prachtige soeplepel, dat we u hem heel graag laten zien!

KOUD VOOR | COLD STARTERS

SALADE WOLTERS 13
pata negra, little gem, coquilles met ganzenleverkrullen
salad with pata negra, little gem, coquilles and goose liver curls

CARPACCIO 11,50
carpaccio van rund met pesto en parmezaanse kaas óf met een truffelmayo (ganzenleverkrullen +5 / mix +1)
beef carpaccio with pesto and parmesan cheese or truffle mayo (foie gras shavings a +5 extra / mix +1)

SASHIMI 12,50
klassiek japans gerecht van verse rauwe zalm en / of tonijn
sashimi classic japanese dish of fresh raw salmon and / or tuna

VITELLO TONATO 12
zacht gegaarde rosbief met huisgemaakte tonijn mayonaise, kappertjes, zoetzure komkommer en croutons
roasted veal with green aspergus, carrots and apple tarragon vinaigrette, this can also be served with veal sweetbreads

PLATEAU WOLTERS 28
(VANAF 2 PERSONEN)
combinatie van 5 verschillende voorgerechten
wolters platter, combination of 5 different kinds of starters (for 2 people)

WISSELEND VEGETARISCH VOORGERECHT 8,50

DAILY SPECIAL VEGETARIAN STARTERS DISH

SOEP | SOUP

TOMATENSOEP 5,50
crème fraiche, peterselie, met of zonder echte ballen
tomato soup, crème fraiche, parsley, with or without meatballs

KREEFTENSOEP 9,50
met bieslook en rivierkreeftenstaartjes
fresh lobster soup with chive and freshwater crayfish tails

DAGSOEP 6,50
wisselende soep
soup of the day

TRIO VAN WOLTERS SOEPJES 7,50
3 verschillende soepjes
3 different small soups



WARM VOOR | HOT STARTERS

GEBAKKEN GANZENLEVER 14,50
met appel portsaus, gekarameliseerde peer en suikerwafel
pan seared goose liver with apple port sauce, pear and dutch sugar bread

GAMBA'S PILL PILL 11,50
met paksoi, lente-ui en rode peper
king prawns with pak choi, spring onion and red pepper

ABDIJKAASJE 9,50
gegrild met preiselberen, ook beschikbaar als hoofdgerecht voor 13,50
grilled abbey cheese with redcurrant jelly, also available as main course for 13,50

HALVE KREEFT 14,50
met spinazie, zeekraal, venkel en citroen vinaigrette
half lobster with spinach, samphire, fennel and lemon vinaigrette

PASTA PORTOBELLO 10,50
zongedroogde tomaten, knoflook, pijnboompitten, parmezaanse kaas (ook als hoofdgerecht 13,50)
portobello mushrooms, sundried tomatoes, garlic, pesto, pine nuts and parmesan cheese

VOOR ALLERGENENINFORMATIE
KUNT U ZICH WENDEN TOT ONZE MEDEWERKERS.
FOR ALLERGEN INFORMATION PLEASE TURN TO OUR STAFF.

VLEES | MEAT

TOURNEDOS (200 GRAM) 22,50
echte ossenhaas met kruidenboter
fillet of beef with herb butter

BAVETTE (200 GRAM) 19,50
flanksteak

FRANS KIPPETJE UIT DE OVEN 17,50
citroen kip met zongedroogde tomaat, olijven en livar ham, ook extra pittig te bestellen 'marrakech'
poussin (french young chicken) with lemon, sun dried tomato, olives, local free range cured ham

LUXE WOLTERS BURGER 13,50
met brioche, panchetta, manchego, mosterd en huisgemaakte ketchup
beefburger deluxe with toast, panchetta, manchego cheese and homemade ketchup

SPARERIBS 16,50
huisgemarineerd
home-marinated

Saus | Sauce

groene peper + 2
port-sjalotten
bospaddenstoelen
green pepper
port shallots
forrest mushrooms

gebakken + 3
paddestoelen
of gebakken uien
fried mushrooms
or onions

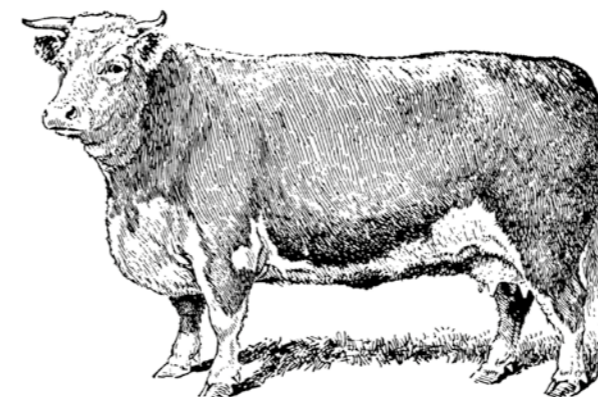
gebakken + 6
ganzelever
pan sealed goose liver

CHEF'S MENU

3 GANGEN 30
3-COURSE

4 GANGEN 38
4-COURSE

5 GANGEN 44
5-COURSE



WISSELEND VEGETARISCH HOOFDGERECHT 17

DAILY SPECIAL VEGETARIAN MAIN COURSE

VIS | FISH

CATCH OF THE DAY 21
wisselend, dagelijks vers vanuit yerseke zeeland
changing dish, with what the sea has to offer

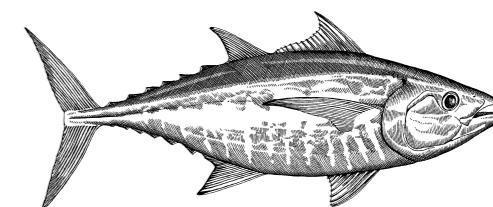
LADYSOLE (250 GRAM) 19
vers gebakken zeetong met remoulade saus
sole, fresh daily with remoulade sauce

VIS TRIO 21,50
wisselende vis trio
fish trio variation

KREEFT 27,50
seizoensgroenten, zeekraal en schaaldieren reductie
lobster with vegetables from the season, samphire, crustacean reduction

TONIJN 22,50
met paksoi, spinazie, little gem sla, lente-ui en teriyaki
tuna with pak choi, spinach, little gem sla, spring onion and teriyaki

GAMBA'S PILL PILL 22,50
met paksoi, lente-ui en rode peper
king prawns with pak choi, spring onion and red pepper



OESTERS (PER STUK) 2,60
zeeuwse platten of fines clares geserveerd met rode wijn azijn met sjalot en citroen
oysters per piece (flat or fines clares oyster) served with red wine vinegar and lemon

