


# MENUKAART

**WELKOM BIJ  
RESTAURANT EN PARTYCENTRUM WITVEN.**

**MET TROTS PRESENTEREN WIJ ONZE MENUKAART.  
MOCHT U ADVIES WENSEN OVER ONZE KAART,  
DAN ZIJN WIJ U GRAAG VAN DIENST.**

**BIJ DE VEGETARISCHE GERECHTEN STAAT EEN   
ICOONTJE. HEEFT U EEN DIEET OF SPECIFIEKE  
WENSEN? LAAT HET ONZE KOK WETEN. HIJ HOUDT  
HIER GRAAG REKENING MEE.**

**LEKKER ETEN MET  
UW FAMILIE, VRIENDEN OF COLLEGA'S?  
HIERVOOR HEBBEN WE VERSCHILLENDE HEERLIJKE  
KEUZEMENU'S SAMENGESTELD.**

**OOK AAN DE KLEINTJES HEBBEN WE GEDACHT. EN  
WANNEER ZE KLAAR ZIJN MET ETEN KUNNEN ZE  
ZICH VERMAKEN IN ONZE SPEELTUIN OF OP HET  
LUCHTKUSSEN.**

**WOENSDAG T/M ZONDAG GEOPEND VOOR  
LUNCH EN DINER.**

**RESERVEREN KAN VIA [WWW.WITVEN.NL](http://WWW.WITVEN.NL) OF  
TELEFONISCH OP 040 253 2727**

**01/03/2020**



# LUNCH

## Soepen

Soep van de dag	€ 4,75
Bospaddestoelensoep 	€ 4,75
Tomatensoep 	€ 4,75

## Broodjes (Heerlijke Italiaanse bol, met garnituur)

Carpaccio	€ 8,50
Zalm	€ 8,50
Ham	€ 4,75
Kaas 	€ 4,75

## Specialiteiten van het huis

Clubsandwich; <i>Kipfilet, bacon, kaas, ei, komkommer, rode ui, tomaat</i>	€ 8,75
---	--------

## Salades

Ceasar Salade <i>Met gebakken kipfilet, ei, croutons en kappertjes</i>	€ 8,50
Salade Brie  <i>Wasabisaus en pittenmix</i>	€ 8,50

## Lunchspecialiteiten van het huis

Uitsmijter ham/kaas <i>Van 3 eieren met ambachtelijk brood</i>	€ 7,95
Witven Burger <i>Burger, kaas, bacon, gefrituurde uienringen en friet, uienringen, augurk, tomaat en pittige cocktailsaus</i>	€ 12,25
Luxe-twaalf-uurtje <i>Kroketje, broodje ham, broodje kaas, kopje soep, gebakken ei met garnituur</i>	€ 10,95

## Lekker samen delen

Shared lunch <i>Plank gevuld met soep, brood en hapjes</i>	€ 10,10 p.p.
---	--------------



# MENU'S

## ONZE AANRADER

### VERRASSINGSMENU

*Geniet van de verwennerij van onze kok die wekelijks wisselt.*

Verrassingsmenu 3 gangen

€ 26,50

Verrassingsmenu 4 gangen

€ 30,10

Verrassingsmenu 5 gangen

€ 34,50

### SHARED DINING

€ 27,30 p.p.

*Shared dining is een vorm van dineren waarbij je in 3 ronden verschillende gerechten met je gezelschap deelt. Een echte verwennerij uit onze keuken. Ideaal om gesprekken op gang te brengen.*

Brood en dippings op de tafels

-----1-----

Plank met variatie aan:

Kopje soep van de dag

Diverse charcuterie

Zalmtartaar, gerookte vis, garnaltjes in knoflook

-----2-----

Keuze uit vlees, vis of vega

Met een gezamenlijk aanbod van aardappel- groentegarnituur

-----3-----

Plank met variatie aan:

Grand dessert



# GROEPSDINEREN

Voor groepen vanaf 8 personen

## GENDERMENU € 24,90

### Voor

*Geserveerd met brood en dippings*

Rundercarpaccio (meerprijs € 2,50)

Garnalencocktail

Romige champignonsoep 

### Hoofd

*Geserveerd met wedges en een frisse salade*

Spies van kippendijen

Varkenshaas

Zalmfilet

Ravioli met bospaddestoelen 

### Na

*Kies je voor iets zoets of hartigs?*

Grand dessert met mousse, ijs en vers fruit

Kaasplankje (meerprijs € 3,50)

## RUNMENU € 28,00

### Voor

*Geserveerd met brood en dippings*

Rundercarpaccio

Zalmcarpaccio

Romige tomaten-crème-soep 

### Hoofd

*Geserveerd met wedges en een frisse salade*

Peppersteak

Gambaspies

Varkensoester

Ravioli met bospaddestoelen 

### Na

*Kies je voor iets zoets of hartigs?*

Grand dessert met mousse, ijs en vers fruit

Kaasplankje (meerprijs € 3,50)



# VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en dippings

## Soepen

Soep van de dag	€ 4,75
<i>Dagelijks wisselende verse soep naar het seizoen</i>	
Bospaddenstoelensoep 	€ 4,75
<i>Een licht gebonden soep met tuinkruiden</i>	
Tomatensoep 	€ 4,75
<i>Huisgemaakte vegetarische soep</i>	

## Koud

Rundercarpaccio	€ 9,80
<i>Met truffel mayonaise, rucola en Parmezaanse kaas</i>	
Zalmtartaar	€ 9,00
<i>Met citroen mayonaise</i>	
Garnalencocktail	€ 7,95
<i>Noorse garnalen met komkommer en cocktailsaus</i>	

## Warm

Gebakken gamba's	€ 8,20
<i>In een pittige sherry roomsaus met zongedroogde tomaat en knoflook</i>	

## Salades


Salade Brie 	€ 8,95
<i>Met wasabisaus en pittenmix</i>	
Ceasar salade	€ 8,20
<i>Met kip, ei, croutons en kappertjes</i>	
Mini Burgers	€10,20
<i>3 mini Burgers met 3 soorten garnituur</i>	

Proeverij van voorgerechten	€11,10
<i>Voor degene die niet kan kiezen</i>	



# HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met wedges & seizoensgroente

Kipspies saté	€ 13,25
<i>Van malse kippendijen, met huisgemaakte satésaus en Oosters garnituur</i>	
Varkenshaas	€ 16,25
<i>Met paddenstoelensaus</i>	
Witven Burger	€ 13,20
<i>Hamburger van 100% rundsvlees met sla, tomaat, mosterd, augurk, ui en tomatenchutney</i>	
Biefstuk	€ 19,00
<i>Gebakken biefstuk met een truffelsaus</i>	
Zalmfilet	€ 19,80
<i>Gebakken zalmfilet met kruidige Hollandaisesaus</i>	
Catch of the day	€ 18,50
<i>Verse vis met bijpassende saus</i>	
Ravioli 	€ 14,50
<i>Van Truffel en bospaddestoelen</i>	

*Onze seizoens-hoofdgerechten vindt u op de krijtborden.*

# NAGERECHTEN

Hazelnoottaartje met ijs	€ 7,95
Dame blanche	€ 6,90
Kaasplankje	€ 9,00
Cheesecake met bosvruchtenijs	€ 7,50
Chefs Dessert	€ 8,95



# KINDERGERECHTEN

## Voorgerechten

Kinder-tomatensoep	€ 2,90
Kinder-champignonsoep	€ 2,90
Ham met meloen	€ 4,75

*Een fris stukje meloen met ambachtelijke ham*

## Hoofdgerechten

Geserveerd met friet en appelmoes

Kipspiesje	€ 8,20
Kroketje	€ 6,10
Mini-frikadelletjes	€ 6,10
Kinderhamburger	€ 7,20
Kibbeling	€ 8,50

## Nagerechten

Een schatkistje uit onze ijsvriezer	€ 1,50
Kinderijsje met vanille-ijs	€ 3,50



# DRANKENKAART

## Koffie & thee

Thee	€ 2,20
Koffie	€ 2,20
Espresso	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,60
Koffie verkeerd	€ 2,60
Koffie compleet, met glaasje Baileys en bonbons	€ 5,60
Irish koffie (met Jameson-whisky)	€ 5,60
Spaanse koffie (met Licor 43)	€ 5,90
Franse koffie (met Cointreau)	€ 5,90
Italiaanse koffie (met Amaretto)	€ 5,50

## Frisdranken

Appelsap	€ 2,40
Bitter Lemon	€ 2,40
Cassis	€ 2,40
Chocomel	€ 2,60
Coca-Cola, Coca-Cola-light	€ 2,40
Fanta sinas	€ 2,40
Fristi	€ 2,60
Icetea	€ 2,50
Icetea green	€ 2,50
Jus d'orange	€ 2,30
Melk	€ 2,20
Ranja	€ 1,10
Rivella	€ 2,60
Spa rood, blauw	€ 2,40
7-UP	€ 2,40
Tomatensap	€ 2,40
Tonic	€ 2,40



# DRANKENKAART

## Bieren

Bavaria Radler	€ 2,80
Corona	€ 4,60
Dommelsch pils	€ 2,40
Hoegaarden witbier/rose	€ 3,50
Jupiler alcoholvrij bier	€ 2,80
Leffe dubbel	€ 4,00
Leffe tripel	€ 4,50
Leffe blond	€ 4,50
Palm	€ 3,50

## Wijnen, huiswijnen per glas

Rode wijn, Cabernet Sauvignon	€ 3,50
Rosé, Croix de Bezaard	€ 3,50
Chardonnay	€ 3,50
St.Killian, zoet	€ 3,50
Prosecco, flesje 0,2 l.	€ 7,10

## Likeuren

Amaretto	€ 3,80
Baileys	€ 3,80
Blue Curacao	€ 3,80
Cointreau	€ 4,80
Drambuie	€ 4,80
Kontiki	€ 3,80
Liqor 43	€ 4,80
Malibu	€ 3,80
Passoa	€ 3,80
Peachtree	€ 3,80
Pisang Ambon	€ 3,80
Safari	€ 3,80
Tia Maria	€ 4,80
Mixdranken	€ 4,30



# DRANKENKAART

## Whiskey's

Ballantines	€ 4,30
Jack Daniels	€ 5,20
Jameson Irish whiskey	€ 4,30
Johnny Walker Red Label	€ 4,30
Seagram's	€ 4,30
William Lawson	€ 3,80

## Overige alcoholische dranken

Advocaat	€ 3,10
Apfelkorn	€ 3,10
Apricot Brandy	€ 3,10
Armagnac	€ 4,80
Bacardi	€ 3,80
Calvados	€ 4,80
Campari	€ 3,10
Citroenbrandewijn	€ 3,10
Coebergh bessenjenever	€ 3,10
Cognac Joseph Guy ***	€ 4,80
Cognac Remi Martin V.S.O.P.	€ 5,90
Gordon Gin	€ 3,80
Grand Marnier	€ 4,80
Jagermeister	€ 3,10
Jenever, jong/oud	€ 3,10
Martini rode/witte vermouth	€ 3,10
Pernod	€ 4,80
Port, rood/wit	€ 3,10
Schrobbeler kruidenlikeur	€ 3,10
Sherry dry, Sherry medium	€ 3,10
Smirnoff Wodka	€ 3,80
Vieux	€ 3,10



## Wijnen per fles

Chardonnay, Claro, Sauvignon Blanc - <i>per fles 0,75 ltr.</i>	€ 16,50
Hele frisse, fruitige en toch ronde en volle wijn die goed combineert met uiteenlopende visgerechten.	
Riesling, Baron d'Alsace - <i>per fles 0,75 ltr.</i>	€ 19,50
Een wijn van de nobelste druiven ter wereld. Droog, pittig, met frisse zuren, delicaat gefruït en een bouquet van grote finesse.	
Paolo Leo Chardonnay "Numen", Puglia – Italië - <i>per fles 0,75 ltr.</i>	€ 27,25
Een rijke, vol, tropische wijn met een tikje spice.	
Pinot Noir, Pascale Bouchard, Bourgogne - <i>per fles 0,75 ltr.</i>	€ 26,30
Kersenrood van kleur. In de neus komt het typische bouquet van Pinot Noir terug: zwarte bessen, kersen en vlierbessen, een onderton van citrus, bloemen en munt. Volle rode wijn met veel fruit.	
Cabernet Sauvignon Louis Felipe Edwards, Chili - <i>per fles 0,75 ltr.</i>	€ 18,25
Deze Cabernet Sauvignon produceert een zachte en rijke rode wijn met mooi fruit, rijpe frambozen en bessen. Vanille toets aangevuld met wat chocolade.	
Rosé de Syrah, la croix de Bézard, vin de pays d'oc - <i>per fles 0,75 ltr.</i>	€ 16,50
De Syrah-druif staat bekend om zijn stevige kruidige wijnen. Deze rosé is een heel fruitige, kruidige wijn met frisse zuren.	
Muscat de Beames de Venice - <i>per glas</i>	€ 4,65
Een volle, fruitige, zoete dessertwijn met een fris zuurtje op het einde. Drink hem bij het dessert of als u zin heeft in zoet.	
Prosecco Pronol - <i>per flesje 0,20 ltr.</i>	€ 6,95
Klein flesje mousserende witte wijn.	