

THE WINE HOUSE

RESTAURANT - WINE BAR - PROEFLOKAAL - WIJNWINKEL

MENU KAART

LUNCH

BROODJES

AVOCADO

Avocado | Gepocheerd ei

11

KROKETTEN

Garnaal of kalfsvlees | Holtkamp

12

FLANK STEAK

Bavette | Anticucho

14

JAMÓN IBÉRICO

Ibérico Cebo de Campo | Tomaat

16

SOEP

BISQUE D'TOMAAT

Heirloom tomatensoep | Gruyère

14

LUNCH MENU

TWH 2 GANGEN MENU

Lunch menu | Binnen 30 minuten geserveerd

27,50

BITES

THE WINE HOUSE BREAD

Gezouten roomboter | Pittige makreel tapenade

7

IBERICO KROKETJES

Romige Spaanse Iberico kroketjes | Alioli

12

CALAMARIS

Citroen | Alioli

12

IBÉRICO CEBO DE CAMPO

Jamón

18

OESTER PLATEAU 6 STUKS

Creuse de Normande no. 3 | Gegratineerde Zeeuwse Creuse no. 2

22

CHEF'S SPECIALTIES
IV GANGEN MENU

PALING FOIE GRAS

Paling | Teriyaki | Ganzenlever

19

TEMPURA GAMBA ROLL

Krab | Ebi Tempura | Zalm tartaar | Avocado | Komkommer
Radijs | Lente ui | Spicy yuzu mayonaise

24

TOURNEDOS

250 gram ossenhaas | Perigourdine

32

PROFITEROLES

Room | Vanille ijs | Warme chocolade

12

WIJNPROEVERIJ 4 GANGEN

WIJNPROEVERIJ MET INSTAP WIJNEN

Halve glazen of hele glazen

20 / 35

WIJNPROEVERIJ MET MIDDENKLAS WIJNEN

Halve glazen of hele glazen

35 / 55

WIJNPROEVERIJ MET TOPKLASSE WIJNEN

Halve glazen of hele glazen

50 / 85

WIJNPROEVERIJ 5 GANGEN

WIJNPROEVERIJ MET INSTAP WIJNEN

Halve glazen of hele glazen

25 / 40

WIJNPROEVERIJ MET MIDDENKLAS WIJNEN

Halve glazen of hele glazen

40 / 60

WIJNPROEVERIJ MET TOPKLASSE WIJNEN

Halve glazen of hele glazen

60 / 90

VOORGERECHTEN & SHARED DINING

VLEES

IBERICO KROKETJES

Romige Spaanse Iberico kroketjes | Alioli

12

SATÉ VINO

Buikspek | Huisgemaakte piccalilly | Bloemkool crème

16

CHICKEN PILLOW

Dumplings gevuld met kip | Asian pesto | Black pepper

16

IBÉRICO CEBO DE CAMPO

Jamón

18

CARPACCIO

Ossenhaas | Parmezaanse kaas | Truffel vinaigrette | Fleur du Sel | Hazelnoot
Supplement: truffel of ganzenleverkrullen +4

18

IBERICO RIBS

Steamed buns | Ribfingers | Zoetzure komkommer | Spicy mayonaise

18

BEEF TATAKI

Ossenhaas | Crispy knoflook | Lente ui | Radijs | Japanse Wasabi dressing

18

VEGETARISCH

GUACAMOLE (AAN TAFEL BEREID)

Avocado | Tostada | Rode ui | Koriander | Knoflook

14

BURRATA TARTUFO

250 gram burrata | Vanille tomaten | Truffel | Fleur du Sel

18



OESTERS

OESTER PER STUK

Creuses de Normandie no. 3 | Gebrande citroen | Cabernet Sauvignon vinaigrette | Sjalot
3,50

CREUSES DE NORMANDE NO. 3

6 stuks | Gebrande citroen | Cabernet Sauvignon vinaigrette | Sjalot
18

GEGRATINEERDE ZEEUWSE CREUSES NO. 2

4 stuks | Hollandaisesaus | Parmezaanse kaas
19

OESTER PLATEAU 6 STUKS

Creuse de Normandie no. 3 | Gegratineerde Zeeuwse Creuse no. 2
22

KAVIAAR

ASETRA 10 GRAM

Kaviaar | Gravad lax | Blini's | Mimosa van ei | Crème fraîche | Bieslook
35

ASETRA 30 GRAM

Kaviaar | Gravad lax | Blini's | Mimosa van ei | Crème fraîche | Bieslook
85

SOEP

BISQUE D'TOMAAT

Heirloom tomatensoep | Gruyère
14





VOORGERECHTEN & SHARED DINING

VIS

HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL

Piment d'Espelette | Cocktailsaus

18

VENUS SCHELLEN

Venus schelpen | Piri piri | Tomaat | Witte wijn

18

THE WINE HOUSE GAMBA'S

Sobrasada | Boter

18

GRAVAD LAX

Huis gemarineerde zalm | Mierikswortelcrème

18

GEGRATINEERDE COQUILLES ON FIRE

Hollandaisesaus | Parmezaanse kaas

19

PALING FOIE GRAS

Paling | Teriyaki | Ganzenlever

19



SUSHI THE WINE HOUSE STYLE

SPICY TUNA ROLL

Tonijn | Tempura crunch | Komkommer | Lente ui | Togarashi

18

SALMON TORCH ROLL

Zalm | Tempura crunch | Kataifi | Avocado | Komkommer | Sesam | Teriyaki | Wasabi mayonaise

18

CALIFORNIA ROLL

Krab | Avocado | Komkommer | Red tobiko | Wasabi mayonaise

18

DRAGON ROLL

Black tiger garnaal | Avocado | Gegrilde Japanse unagi | Togarashi | Unagi saus

22

SURF & TURF ROLL

Beef tataki | Ebi tempura | Avocado | Teriyaki | Truffel mayonaise

22

TEMPURA GAMBA ROLL

Krab | Ebi Tempura | Zalm tartaar | Avocado | Komkommer | Radijs | Lente ui
Spicy yuzu mayonaise

24

BLACK TRUFFEL CARPACCIO ROLL

Ossenhaas carpaccio | Zwarte truffel | Ebi tempura | Avocado | Rucola
Parmezaanse kaas | Pijnboompitten | Kappertjes | Teriyaki saus
Truffel mayonaise

24

LOBSTER ROLL

Kreeft | Tempura asperge | Granny Smith appel | Tempura crunch
Spicy yuzu Kosho mayonaise

28

SHARED DINING SUSHI MIX

Chef's choice sushi mix 24, 32 of 40 stuks

48 / 60 / 85

ASIAN THE WINE HOUSE STYLE

CRISPY TUNA RICE

4 stuks | Gefrituurde sushi rijst | Tonijn tartaar | Daikon cress
Lente ui | Kimchi mayonaise

14

SASHIMI 6 STUKS

Zalm of Tonijn

16

BEEF TATAKI

Ossenhaas | Crispy knoflook | Lente ui | Radijs | Japanse Wasabi dressing

18

SASHIMI BOWL OMAKASE

Chef's choice sashimi mix 12 of 24 stuks

26 / 50

HOOFDGERECHTEN

VIS

ZALMFILET

Op de huid gebakken zalmfilet | Venkel | Beurre Blanc

24

ZEETONG

Indien gewenst aan tafel gefileerd

2 stuks | Citroen | Peterselie | Witte wijn | Kappertjes

38

KREEFT

KREEFT A LA PLANCHA

Gegrilde kreeft | Dragonboter

38

KREEFT THERMIDOR

Gegratineerde kreeft | Hollandaisesaus | Gruyère

38

VEGATARISCH

RAVIOLI

Ricotta | Spinazie | Saliejus

18

PASTA VAN DE DAG

Wisselende pasta van de chef

22

HOOFDGERECHTEN

VLEES

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET GARNITUUR

STEAK TARTAAR (AAN TAFEL BEREID)

Ossenhaas | Kappertjes | Worcester saus | Sjalot | Mosterd
Augurk | Ei | Brioche

22

AMY WINEHOUSE STEAK

150 gram ossenhaas | Rode wijn jus

24

FLANK STEAK ANTICUCHO

200 gram dun getrancheerde bavette | Anticucho

28

ENTRECÔTE

225 gram entrecôte | Pepersaus

29

TOURNEDOS

250 gram ossenhaas | Perigourdine

32

SURF & TURF

Ossenhaas | Halve kreeft

37,50

STEAK TARTAAR ROYALE (AAN TAFEL BEREID)

Klassieke steak tartaar | Asetra kaviaar 10 gram

39

CHATEAU BRIAND

Vanaf 2 personen | 750 gram Ossenhaas | Stroganoff

39,50 p.p.

SIDES

THE WINE HOUSE FRIET

Mayonaise

4

WINTER GROENTEN

Gegratineerd met Gruyère

4



K A A S

KAASPLANKJE

Diverse soorten kazen | Kletzenbrood
3 soorten kazen
5 soorten kazen
12 / 16

PORT PROEVERIJ

3 verschillende porten
14

D E S S E R T S

AFFOGATO

Koffie | Baileys | Vanille ijs
9

SGROPPINO TWH

Vanille ijs | Citroen ijs | Vodka | Bubbels | Limoncello
12

PROFITEROLES

Room | Vanille ijs | Warme chocolade
12

MOELLEUX

Pure chocolade | Witte chocolade | Witte chocolade ijs
12

CRÈME BRÛLÉE

Klassiek
14

GRAND DESSERT

Vanaf 2 personen | Verrassingsdessert van de Chef
19.50 p.p.

S P E C I A L C O F F E E S

IRISH

Whiskey
10

FRENCH

Grand Marnier | Cointreau
10

SPANISH

Tia Maria | Licor 43
10

ITALIAN

Amaretto
10

