

Voorgerechten

Koude voorgerechten

*Salade geitenkaas met bietenmousse,
gedroogd spek en walnoten**

€ 10,75

Bonbon van vitello met appel, kappertjes en tonijnmayonaise

€ 11,50

*Carpaccio van huisgerookte zalm
met zoetzure komkommer en een mosterd-dille vinaigrette*

€ 12,50

Wynser binnenkomer
Proeverij van diverse voorgerechten*

€ 12,75

* Ook vegetarisch/veganistisch mogelijk

*Brood op de plank***

Broodvariatie van vloerbrood en stokbrood met diverse smearsels

€ 7,50

** *Glutenvrij brood in huis*

Soepen

Friese uiensoep met kaasstengels

€ 6,50

*Gebonden preisoep met mosterd en gedroogd spek**

€ 6,50

* Ook vegetarisch mogelijk

Warme voorgerechten

*Taartje van kastanjechampignons en brie,
geserveerd met een frisse salade*

€ 9,75

*Dungesneden eendenborst met gekarameliseerde walnoten,
rucola en een saus van cranberry*

€ 12,50

Kinderen

Voor de kinderen hebben wij een speciale kinderkaart.

*Ook kunnen zij kiezen voor een gerecht van onze
à la carte kaart. Dit gerecht kan dan geserveerd worden als
een halve portie, voor de helft van de prijs.*

Allergenen

Heeft u allergie? Meld het ons!

Hoofdgerechten

Vegetarische gerechten

*Vegetarische creatie van de chef-kok **
Vraag de bediening!
€ 18,50

*Vegetarische tapasplank geserveerd met diverse
vegetarische gerechtjes, zowel koud als warm **
€ 19,50

* Ook veganistisch mogelijk

Visgerechten



Snoekbaarsfilet met selderijpuree en gekarameliseerde uien
€ 23,50

Huisgerookte zalmfilet met kaaskoekjes en een saus van rucola
€ 24,50

Wat toevallig voorbij zwom
€ dagprijs

Vleesgerechten

*“Ingewikkelde” kip met spek en broccoli,
geserveerd met een saus van mosterd en kaas*

€ 20,50

*Runderstoofpot met Grutte Pier bier, Friese kruidkoek
en een stampot van zoete aardappel*

€ 21,50

*Langzaam gegaard buikspek met uiencompote,
appel en zuurkoolstampot*

€ 22,50

*Varkenshaas met bospaddenstoelen, gebakken ui,
een rode wijn jus en walnoten*

€ 23,50

*Biefstukpuntjes van het “Black Angus” rund op boerenwijze
(met ui, spek, paprika en champignons)*

€ 26,50

Burgers

Bietenburger (vegan) op basis van rode biet en soja

€ 16,50

Krokant gepaneerde kipburger

€ 17,50

Rundvleesburger van het black Angus rund

€ 18,50

*Alle burgers worden geserveerd met sla, tomaat, augurk,
bijpassende sauzen en frites **

** Aanpassingen mogelijk*

Nagerechten

Griekse yoghurt/appeltaart trifle

*Griekse yoghurt met appel,
kaneel en koekcrumble*

€ 7,50

Dame blanche

3 bollen stracciatella-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

€ 8,00

Amaretto parfait

*Amarettoparfait met, in witte wijn gekookte,
stoofperen en Amaretto*

€ 8,00

Brownie

*Brownie overgoten met karamel/balsamico-saus,
geserveerd met stroopwafels en slagroom*

€ 8,50

Chocoladevariatie

Feestelijke chocoladeproeverij op het bord

€ 8,50



Eetcafé
de Winze
1993 - 2023 30 JAAR

Koffie & Likeur

*Speciale koffies, warme dranken en likeuren
zijn te vinden op onze koffiekaart!*