

# RESTAURANT WILHELMINA

KEUZEMENU 23-02-2026 T/M 08-03-2026

## <sup>1</sup> VOORGERECHTEN:

Bombe van zwaardvis- aardappelsalade- aardappelschuim- bieslook tuille- salty fingers- radijs

Of

Tartaar van rundvlees- briochebrood- krokant eitje- kruidensalade- truffelcrème- truffel shiitake

## <sup>2</sup> TUSSENGERECHTEN:

Kabeljauw gekonfijt met citroen- kroketje van Hollandse garnaal- gestoofde prei- beurre blanc van citroen

Of

Ravioli van kalfswang- krachtige jus- schuim van Parmezaanse kaas- krokant van Parmezaanse kaas- paddenstoelen

## <sup>3</sup> HOOFDGERECHTEN:

Entrecôte gemarineerd in chimichurri- paprika gel- stoof van rundvlees- chimichurri saus- mais- courgette- bosui

Of

Vis van de dag- gamba- prakaardappel citroen, knoflook, bieslook- bosui- pompoen- pompoencrème- kreeftensaus

## <sup>4</sup> NAGERECHTEN:

Cheesecake van banaan- chocolade gel- luchtige chocolade ganache- cacao crumble- banaan- bananenijs- chocolade krokant

Of

Kaasplankje

**3 GANGEN 1,3,4 €55,00**

**4 GANGEN 1,2,3,4 €65,00**

**5 GANGEN 1,2,2,3,4 €75,00**

**FRIET NATUREL €3,95**

**FRIET TRUFFELMAYONAISE EN PARMEZAANSE KAAS €4,95**

# RESTAURANT WILHELMINA

SELECTIONMENU 23-02-2026 T/M 08-03-2026

## <sup>1</sup> STARTERS:

Bombe of swordfish- potatosalad- potatomousse- crisp of chives- salty fingers- radish

Or

Steak tartare- briochebread- crispy egg- salad of herbs- trufflecreeam- truffle shiitake mushroom

## <sup>2</sup> ENTREMENTS:

Cod confit in lemon- Dutch prawn croquet- braised leek- beurre blanc of lemon

Or

Ravioli of vealcheek - rich gravy- mousse of Parmesan cheese- crisp of Parmesan cheese- mushrooms

## <sup>3</sup> MAIN COURSE:

Sirloinsteak marinated in chimichurri- gel of bell pepper- beef stew- chimichurri sauce- corn- courgette- spring onion

Or

Fish of the day- prawn- mashed potato with lemon, garlic, chives- spring onion- pumpkin- pumpkin cream- lobster sauce

## <sup>4</sup> DESSERTS:

Cheesecake of banana- chocolat gel- airy chocolat ganache- cacao crumble- banana- banana icecream- chocolat crisp

Or

Cheeseplatter

**3 COURSE 1,3,4 €55,00**

**4 COURSE 1,2,3,4 €65,00**

**5 COURSE 1,2,2,3,4 €75,00**

**FRIES PLAIN €3,95**

**FRIES TRUFFELMAYONNAISE AND PARMESAN CHEESE €4,95**

# RESTAURANT WILHELMINA

## VOORGERECHTEN:

Bombe van zwaardvis- aardappelsalade- aardappelschuim- bieslook tuille- salty fingers- radijs **€17,50**

Tartaar van rundvlees- briochebrood- krokant eitje- kruidensalade- truffelcrème- truffel shiitake **€17,50**

## TUSSENGERECHTEN:

Kabeljauw gekonfijt met citroen- kroketje van Hollandse garnaal- gestoofde prei- beurre blanc van citroen **€25,00**

Ravioli van kalfswang- krachtige jus- schuim van Parmezaanse kaas- krokant van Parmezaanse kaas- paddenstoelen **€25,00**

## HOOFDGERECHTEN:

Entrecôte gemarineerd in chimichurri- paprika gel- stoof van rundvlees- chimichurri saus- mais- courgette- bosui **€36,50**

Vis van de dag- gamba- prakaardappel citroen, knoflook, bieslook- bosui- pompoen- pompoencrème- kreeftensaus **€29,50**

Chateau briand voor 2 personen- ossenhaas- aan tafel bereidde stroganoffsaus- bijpassende groenten- bijpassend aardappelgarnituur **€78,50**

## NAGERECHTEN:

Cheesecake van banaan- chocolade gel- luchtige chocolade ganache- cacao crumble- banaan- bananenijs- chocolade krokant **€13,50**

Of

Kaasplankje **€14,50**

**FRIET NATUREL €3,95**

**FRIET TRUFFELMAYONAISE EN PARMEZAANSE KAAS €4,95**

# RESTAURANT WILHELMINA

## STARTERS:

Bombe of swordfish- potatosalad- potatomousse- crisp of chives- salty fingers- radish **€17,50**

Steak tartare- briochebread- crispy egg- salad of herbs- trufflecream- truffle shiitake mushroom **€17,50**

## ENTREMENTS:

Cod confit in lemon- Dutch prawn croquet- braised leek- beurre blanc of lemon **€25,00**

Ravioli of vealcheek - rich gravy- mousse of Parmesan cheese- crisp of Parmesan cheese- mushrooms **€25,00**

## MAIN COURSE:

Sirloinsteak marinated in chimichurri- gel of bell pepper- beef stew- chimichurri sauce- corn- courgette- spring onion **€36,50**

Fish of the day- prawn- mashed potato with lemon, garlic, chives- spring onion- pumpkin- pumpkin cream- lobster sauce **€29,50**

Chateau briand for 2 persons- beef tenderloin- stroganoffsauce prepared at your table- matching vegetables- matching potato garnish **€78,50**

## DESSERTS:

Cheesecake of banana- chocolat gel- airy chocolat ganache- cacao crumble- banana- banana icecream- chocolat crisp **€13,50**

Cheeseplatter **€14,50**

**FRIES PLAIN €3,95**

**FRIES TRUFFLEMAYONNAISE AND PARMESAN CHEESE €4,95**

# RESTAURANT WILHELMINA

## LUNCHKAART:

<b>SOEP VAN DE CHEF</b>	<b>€13,50</b>
<i>Soup of the chef</i>	
<b>TOSTI HAM/ KAAS</b>	<b>€9,50</b>
<i>Toasti ham/ cheese</i>	
<b>UITSMIJTER HAM EN/OF KAAS</b>	<b>€14,50</b>
<i>Fried eggs with ham and/or cheese</i>	
<b>KROKETTEN MET RUSTIEK BROOD</b>	<b>€13,50</b>
<i>Croquettes with bread</i>	
<b>RUSTIEK BROOD 'GEZOND'</b>	<b>€14,50</b>
<i>Sandwich with ham, cheese, tomato, lettuce, cucumber, boiled egg, remoulade sauce</i>	

**WIJ SERVEREN DE GERECHTEN VAN ONZE LUNCHKAART UITSLUITEND OP  
VRIJDAG, ZATERDAG EN ZONDAG VAN 12:00 UUR TOT 16:30 UUR**