

LUNCH

DONDERDAG T/M ZONDAG VANAF 12 UUR



BROODJES

DESEM VLOERBROOD BRUIN / WIT
(GLUTENVRIJ +1.5)

Uitsmijter ham / kaas – 12

Uitsmijter ham / kaas / spek – 14

Omelet naturel – 12

Omelet ham / kaas – 14

Huisgemaakte tonijnsalade – 14
met sla, tomaat, komkommer, rode ui, kappertjes en gekookt ei

Gegratineerde geitenkaas – 14.5
met honing, sla, pecannoten, zongedroogde tomaat, komkommer en honingmosterdsaus

Gegrilde kip (warm) – 14.5
met sla, taugé, bosui, gefrituurde ui, zonnebloempitten en Oosterse saus

Gerookte zalm – 15.5
met sla, tomaat, komkommer, rode ui, kappertjes, gekookt ei en wasabi mayonaise



BURGER

WIJS Burger Special – 16.5
200 gram Double Dutch burger, sla, tomaat, augurk, gebakken spek, cheddar kaas, rode ui en burgersaus

MAALTIJDSALADES INCL. DESEMBROOD

Huisgemaakte tonijnsalade – 18
met sla, tomaat, komkommer, rode ui, kappertjes en gekookt ei

Gegratineerde geitenkaas – 18.5
met honing, sla, pecannoten, zongedroogde tomaat, komkommer en honingmosterdsaus

Gegrilde kip (warm) – 18.5
met sla, taugé, bosui, gefrituurde ui, zonnebloempitten en Oosterse saus

Gerookte zalm – 20.5
met sla, tomaat, komkommer, rode ui, kappertjes, gekookt ei en wasabi mayonaise

TOSTI'S SCHIACCIATA BRUIN / WIT

Klassiek – 7
*ham en/of kaas
saus naar keuze (+0.5)*

Brie – 8
brie, honing en pecannoten

Tuna Melt – 9
huisgemaakte tonijnsalade en cheddarkaas

LEKKER VOOR ERBIJ

Zeeuwse oesters van de Oesterij – 4.5
met diverse toppings

WIJS Bites (vanaf 2 personen) – 24.5
met amuses, brood, smeersels, olijven, nootjes, gamba's, bruschetta's en meer

Huisgemarineerde olijven – 5

Gemixte nootjes – 4.5

Mini loempia's (vegan) – 8.5
met chilisaus – 8 stuks

Torpedo garnalen – 9.5
met chilisaus – 8 stuks

Gefrituurde kippendij – 9.5
*met Oosters tintje & limoenmayo
8 stuks*

Texels rondje – 9.5
*minikroketjes gevuld met
Texels rundvlees, garnalen en
oesterzwammen - 6 stuks
(twee van elk soort of stel je eigen
combi samen)*

Broodplankje – 12
met diverse smeersels, nootjes & olijven

Broodplankje deLuxe – 18.5
*met smeersels, nootjes, olijven,
gerookte zalm en coppa di Parma*

Kaasplankje deLuxe – 17
*WIJS selectie van 4 kazen van
Marije's Kaaswinkel met garnituur*





ZOETE LEKKERNIJEN

Kinder ijscoupe – 6.5
*twee bolletjes ijs, slagroom en spikkels
in leuke meeneembeker*

Fruitige sorbet – 8
*drie bolletjes ijs, fruit, aardbeiensaus
en slagroom*

Coupe WIJS – 9.5
*affogato van vanille-ijs met espresso,
karamelblokjes, karamelsaus,
chocoladesaus en slagroom*

Warme Apfelstrudel – 4.8
+ slagroom (+0.5)
+ vanille-ijs (+0.8)

Huisgemaakte brownie – 3.5

Bonbon proeverij – 5
*selectie van 3 bonbons van
chocolatier Pasamore*

LUXE LUNCH

3-gangen verrassingsmenu – 55 p.p.

Vrijdag t/m zondag (ontvangst tussen
12.30 en 14.00 uur).

Hetzelfde verrassingsmenu als
's avonds, eventueel uit te breiden met
extra gangen en een bijpassend
wijnarrangement.

Reserveren kan via de website of vraag
de bediening.

KOFFIE & SPECIALS

Espresso - 3.6

Dubbele espresso - 4

Koffie - 3.6

Décafe - 3.6

Koffie verkeerd - 4

Cappuccino - 4

Latte Macchiato - 4.5

+ Special shot (+0.8)

*keuze uit karamel, vanille, kaneel,
hazelnoot, witte chocolade*

Hot chocolate - 4.5

+ Slagroom (+ 0.5)

Irish Coffee - 12

(Ierse whiskey)

Spanish Coffee - 12

(Tia Maria, Licor 43 of Kahlúa)

Italian Coffee - 12

(Amaretto)

French Coffee - 12

Grand Marnier of Cointreau)

THEE

Thee assorti Tea Cultures - 3.5

keuze uit div. bio&fairtrade theesoorten

Verse munt - 4

Verse gember - 4

Verse munt & gember - 4.5

Chai Latte - 4.5

Dirty Chai Latte - 5.2





PILS & SPECIAALBIEREN

Veltins - 4.2

Veltins 0.0% - 4

Veltins Radler - 4.2

Veltins Radler 0.0% - 4

Tesselaar eiland pilsener 5% - 5.9

Tesselaar texfree 0.0% - 5.9

Tesselaar witte teller-aar 4.9% - 6.1

Tesselaar eilandkriebel 6% - 6.1

Tesselaar strandstruner 5% - 6.4

Tesselaar slufte bok 7% - 6.6

Tesselaar ezelen bok 7.5% - 6.6

Tesselaar bruuzer 9% - 7.2

OPEN WIJNEN

WIT - 7.5

*keuze uit Chardonnay, Pinot Grigio,
Verdejo en Sauvignon blanc*

Natureo muskat 0.0% - 7

ROOD - 7.5

*keuze uit Tempranillo, Merlot,
Monastrell en blend
Syrah/Merlot/Garnatxa*

Natureo Syrah/Garnatxa 0.0% - 7

ROSE - 7.5

wisselend, vraag de bediening

CAVA - 9

wisselend, vraag de bediening

ROSE CAVA 0.0% - 8

VRAAG NAAR ONZE WIJNKAART VOOR EXCLUSIEVE WIJNEN PER FLES
OF LAAT JE VERRASSEN DOOR DE SOMMELIER



FRISDRANKEN

Mineraalwater - 3.6

Mineraalwater bruisend - 3.6

Rivella - 3.6

Tonic - 3.6

Bitterlemon - 3.6

Coca Cola - 3.6

Coca Cola zero - 3.6

Fristi / Chocomelk - 3.6

Melk - 3

IJsthee groen - 3.8

IJsthee sparkling - 3.8

Ginger ale - 3.8

Appelsap bio - 4

Verse jus d'orange - 4

Soof Lemonades - 4

div. smaken, vraag de bediening

MOCKTAILS & COCKTAILS

Mocktails - 10.5

div. smaken, vraag de bediening

Cocktails - 12.5

div. smaken, vraag de bediening

Cocktail toren - 45 p.p.

(vanaf 2 personen)

samen genieten van cava, een keuze uit Limoncello Spritz of Aperol Spritz, een cocktail uit onze lijst en bijpassende luxe hapjes



COCKTAILS

WIJS SPECIAL - 15
elke maand wisselend, vraag de
bediening

BITTERKOEKJES - 12.5
amaretto · rum · vanille · sprite

LEMON SOUR - 12.5
limoncello · dry orange · vodka

PASSION PARTY - 12.5
dry orange · passievrucht · cava

WHISKEY SOUR - 12.5
bourbon · limoen · angostura bitter

CHERRY BLOSSOM - 12.5
rum · limoen · kersen

ESPRESSO MARTINI - 12.5
kahlúa · vodka · espresso

APEROL SPRITZ - 12.5
aperol · bruiswater · cava

LIMONCELLO SPRITZ - 12.5
limoncello · bruiswater · cava



RESTAURANT WIJS

Welkom in de mooie polder.
Welkom bij WIJS.

In dit fine dining restaurant is persoonlijke aandacht en kwaliteit geen belofte, maar een vanzelfsprekendheid.

De keuken staat onder leiding van Chef Patron Duncan en laat zich leiden door het seizoen en door wat het moment vraagt.

Met hoogwaardige ingrediënten, klassieke Franse technieken en internationale fusion-invloeden wordt iedere maand een nieuw Menu du Chef samengesteld.

Je kiest uit 4 t/m 7 gangen, waarbij de avond zich in een rustig en doordacht tempo ontvouwt.

In het restaurant word je ontvangen door Maître en Sommelier Marjo, die samen met het WIJS-team zorgt voor een ontspannen en persoonlijke beleving.

De zorgvuldig samengestelde wijnpairing sluit naadloos aan op het menu en versterkt de smaken op tafel, zonder de keuken te overheersen.

In een stijlvolle en serene setting krijg je de tijd. Tijd om te proeven, te ontdekken en te genieten van een avond die met aandacht is opgebouwd, van keuken tot tafel.

Wees welkom!

Duncan & Marjo

