

LUNCH

12 UUR - 16 UUR



BROODJES

DESEM VLOERBROOD BRUIN / WIT
(GLUTENVRIJ +1.5)

Uitsmijter ham / kaas – 12,5

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 SPECIAL

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

SALADES 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
per stuk, met diverse toppings

Perle Imperial Kaviaar – 45
10 gram incl. bijpassend garnituur

WIJS Bites (vanaf 2 personen) – 25 p.p.
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
(2 van elk soort of stel zelf samen)*

Broodplankje – 12.5
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

Kids 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*

Bourgondisch appelgebak – 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
een bijpassend wijnarrangement.

Reserveren kan via de website of vraag
de bediening.



PILS & SPECIAALBIEREN

Veltins - 4.2

Veltins 0.0% - 4

Veltins Radler - 4.2

Veltins Radler 0.0% - 4

Tesselaar texfree 0.0% - 5.9

Tesselaar eiland pilsener 5% - 5.9

Tesselaar Scuma di Mare 5% - 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

Wisselend Thema-Bier - vanaf 5.9

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



SOFT DRINKS

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 - 4.5

div. smaken, vraag de bediening

MOCKTAILS & COCKTAILS

Mocktails - 11

div. smaken, vraag de bediening

Cocktails - 13

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 hapjes om te delen



COCKTAILS

WIJS SPECIAL - 15

elke maand wisselend, vraag de bediening

BITTERKOEKJES - 13

amaretto · rum · vanille · sprite

LEMON SOUR - 13

limoncello · dry orange · vodka

PASSION PARTY - 13

dry orange · passievrucht · cava

WHISKEY SOUR - 13

bourbon · limoen · angostura bitter

CHERRY BLOSSOM - 13

rum · limoen · kersen

ESPRESSO MARTINI - 13

kahlúa · vodka · espresso

APEROL SPRITZ - 13

aperol · bruiswater · cava

LIMONCELLO SPRITZ - 13

limoncello · bruiswater · cava



EXTRA LUXE SPECIALS

Zeeuwse Creuse oesters - 4.5 p.st.

De Zeeuwse Creuse van De Oesterij uit Yerseke is een echte zilde delicatessen. Met vakmanschap gekweekt in Nationaal Park Oosterschelde, één van Europa's mooiste en meest voedselrijke broedgebieden.

Dankzij het zuivere water en de invloed van de Noordzee ontstaat een oester van uitzonderlijke kwaliteit.

Wat kun je verwachten?

- Type: Creuse
- Kweekmethode: bodemcultuur
- Smaak: verfijnd, fris, lichtfruitig en mooi zilt met een stevige bite

Geniet ze zoals jij wilt, met keuze uit onze diverse toppings.

Perle Imperial Kaviaar 10 gram - 45

De Perle Imperial is afkomstig van een hybride steur: een kruising tussen de Huso Dauricus (Beluga-familie) en de Acipenser Schrenckii (Asetra-familie).

Dat zorgt voor een verfijnde balans en een rijke, complexe smaak.

De steuren groeien op in een kwekerij aan een groot natuurlijk meer in China. Na hun eerste groeifase in bassins worden ze overgezet naar natuurlijke bassins in het meer, waar ze vrij kunnen rondzwemmen en toegang hebben tot natuurlijke voedselbronnen.

De Perle Imperial staat bekend om zijn licht gezouten, elegante smaak en stevige parels. Uiteraard geserveerd met bijpassend garnituur.



RESTAURANT WIJS

***Welkom in de polder.
Welkom bij WIJS.***

Bij Restaurant WIJS draait alles om aandacht.

Voor smaak, voor sfeer, voor het seizoen en natuurlijk voor jou als gast.

Chef Patron Duncan kookt vanuit een Franse basis, met internationale invloeden en hoogwaardige ingrediënten.

Iedere maand stelt hij een nieuw Menu du Chef samen: een verrassingsmenu van 4 t/m 7 gangen.

In het restaurant word je ontvangen door Maitre en Sommelier Marjo. Samen met het WIJS-team zorgt zij voor een ontspannen, persoonlijke beleving waarin je je welkom voelt, zonder dat het stijf wordt.

De zorgvuldig gekozen wijnpairing maakt het verhaal op tafel compleet. Niet overheersend, maar precies passend bij de gerechten en de smaken van het moment.

In alle rust, midden in de polder van Anna Paulowna, ooit zeebodem.

Een bijzondere plek waar je even loskomt van de dag. Waar je de tijd neemt om te proeven, te ontdekken en te genieten.

***Even uit.
Even samen.
Even WIJS.***

Wees welkom,
Duncan & Marjo



OOK BIJ WIJS

Of je nu uitgebreid komt dineren, rustig wilt lunchen of iets bijzonders te vieren hebt: bij WIJS nemen we de tijd voor smaak, sfeer en aandacht.

Bij ons kun je terecht voor:

Menu du Chef

Een verrassingsmenu van **4 t/m 7 gangen**, samengesteld door Chef Duncan. Desgewenst met zorgvuldig gekozen wijnpairing door Marjo. Op woensdag en donderdag serveren we een **2 en 3 gangen menu**.

Lunch & borrel

Voor koffie, lunch, mooie wijnen, bijzondere bieren en heerlijke **bites** op het terras of binnen in ons sfeervolle restaurant.

Kookworkshops

Samen koken, leren, proeven en genieten onder begeleiding van Chef Duncan en z'n team.

Private dining

Voor een besloten lunch, diner of avond met jouw gezelschap.

Bijeenkomsten & zakelijke diners

Een rustige plek voor overleg, ontvangst of een diner met aandacht, waar ruimte is voor goede gesprekken.

Feesten & bijzondere momenten

Van verjaardagen, jubilea en bruiloften tot een afscheid of bijeenkomst in besloten kring.

Catering op locatie

Van luxe hapjes en walking dinners tot een culinaire invulling die helemaal past bij jouw moment.

***Alles met aandacht.
Alles op z'n WIJS.***

Openingstijden

Woe t/m zondag: vanaf 12.00 uur.



WWW.RESTAURANT-WIJS.NL | +31 6 15 17 84 25