

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
oosterzwammen - 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.

KOFFIE & SPECIALS

Espresso - 3.6

Dubbele espresso - 4

Koffie - 3.6

Decaf - 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

(Irish whiskey)

Spanish Coffee - 12

(Tia Maria, Licor 43 or Kahlúa)

Italian Coffee - 12

(Amaretto)

French Coffee - 12

Grand Marnier of Cointreau)

THEE

Thee assortiment van Tea Cultures – 3.5
keuze uit diverse *organische & fairtrade*
theesoorten

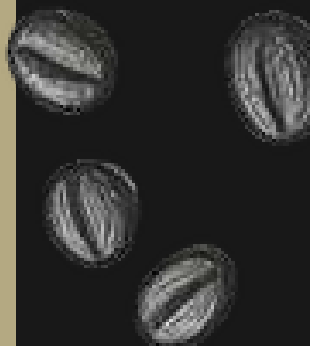
Verse munt – 4

Verse gember – 4

Verse munt & gember – 4.5

Chai latte – 4.5

Dirty chai latte – 5.2





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 - 4.5

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



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

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





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. Op woensdag & donderdag serveren we een 'sneller menu' van 2 of 3 gangen.

In het restaurant word je ontvangen door Maître 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.

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.

BUFFETTEN OP LOCATIE

Iets te vieren, een zakelijke bijeenkomst of gewoon samen genieten? WIJS verzorgt smakvolle buffetten op locatie vanaf 20 personen, met aandacht voor kwaliteit, presentatie en natuurlijk lekker eten. Van uitgebreid koud buffet tot warm buffet of een combinatie van beide. Maatwerk is uiteraard ook mogelijk!

LUNCH BUFFET

19.5 p.p.

- Diverse soorten brood
- Diverse vleeswaren
- Diverse kaassoorten
- Rundvleessalade
- Verse fruitsalade
- Verse tomatensoep van Pomodori tomaten

KOUD BUFFET

39.5 p.p.

- Schaal carpaccio + garnituur
- Schaal rauwe ham + garnituur
- Gerookte zalm
- Gerookte paling
- Hollandse garnalen
- Vegetarische pastasalade
- Diverse soorten brood
- Smeersels: aioli, tapenade en boter

KOUD & WARM BUFFET

49.5 p.p.

- Combinatie van gerechten uit warme en koude buffet
- Inclusief brood en smeersels

OMELETTE SIBERIËNNE

Optioneel dessert - 7.5 p.p.

OLD ENGLISH LUNCH BUFFET

29.5 p.p.

- Diverse soorten brood
- Diverse vleeswaren
- Diverse kaassoorten
- Rundvleessalade
- Verse fruitsalade
- Verse tomatensoep van Pomodori tomaten
- Pastasalade
- Roerei van vrije uitloopeieren
- Gebakken spek
- Gebakken kruidige worstjes
- Geroosterde tomaat

WARM BUFFET

42.5 p.p.

- Zacht gegaarde runderlende met truffeljus
- Gebakken paddenstoelen
- Aardappelgratin
- Pasta pesto
- Gebakken Black Tiger garnalen
- Kabeljauw met mosterdsaus
- Gegrilde groenten
- Kippendij op Oosterse wijze
- Rijst
- Fruitsalade
- Brood met smeersels

LUXE HAPJES CATERING

Mogelijkheden & prijs op aanvraag.
Diverse soorten luxe hapjes.





ONTDEK WIJS

Of je nu uitgebreid wilt tafelen, spontaan wilt lunchen, zin hebt in een goed glas wijn of iets bijzonders wilt organiseren: bij WIJS kan het allemaal.

Menu du Chef

Uitgebreid tafelen van vrijdag t/m zondag met een verrassingsmenu van 4 tot 7 gangen, geïnspireerd op het seizoen.

Even WIJS

Woensdag & donderdag vanaf 17.00 uur: een verrassingsmenu van 2 of 3 gangen voor wie lekker uit eten wil, maar wat korter wil tafelen.

Lunch & Luxe Lunch

Woensdag t/m zondag vanaf 12.00 uur ben je welkom voor lunch van onze kaart. Liever wat uitgebreider? Kies van vrijdag t/m zondag op reservering voor onze luxe 3-gangenlunch.

Borrel & Bites

Van opening tot sluit ben je welkom voor een borrel met mooie wijnen, speciaalbier, alcoholvrije verrassingen, oesters en fijne bites om te delen.

WIJS @ Home

Ook buiten WIJS kun je van ons genieten: van luxe hapjes en buffetten tot complete catering op locatie. Er is van alles mogelijk.

Proeverijen & bijzondere avonden

Bij WIJS organiseren we regelmatig proeverijen en bijzondere culinaire avonden. Zin om aan te schuiven? Houd onze socials in de gaten!



RESTAURANT WIJS

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

Sinds 2023 is Restaurant WIJS een plek voor verfijnd eten, mooie wijnen en ontspannen gastvrijheid.

Fine dining is onze basis, maar WIJS is er voor veel meer. Van lunch en borrel tot een uitgebreid Menu du Chef, een bijzondere proeverij of gewoon een goed glas wijn met iets lekkers erbij.

Van woensdag t/m zondag ben je vanaf 12.00 uur welkom en kun je de hele dag bij ons aanschuiven. Voor een klein verwenmoment, een heerlijke lunch of een complete avond uit.

Chef Duncan kookt met het seizoen, vanuit een Franse basis en met internationale invloeden.

Marjo zorgt voor de gastvrijheid, de wijnen en een persoonlijke, ontspannen ontvangst.

Samen met het WIJS-team zorgen zij ervoor dat het je aan niets ontbreekt en je vooral heerlijk kunt genieten.

En dat allemaal midden in de rust en ruimte van Anna Paulowna, op grond die ooit zeebodem was.

Een plek om even los te komen van de dag. Om te proeven, te ontdekken en vooral te genieten.

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

Wees welkom,
Duncan & Marjo