

Wil's  
**MENU**  
— EETSMAKELIJK —

[wilskrachtrotterdam.nl](http://wilskrachtrotterdam.nl)

## DECEMBER & NIEUW JAAR

**Wil's Keuzemenu; een bedrag, alles mag!**

3-gangen 27,5 p.p

-gangen 32,5 p.p

**= WISSELENDE WEEKSCHOTEL =**

vraag ernaar bij een van de medewerkers !

**ELKE 3e WOENSDAG v/d MAAND:**

**LIVE JAZZ!!** vanaf 20.00 uur

Hapje eten daarvoor?

Goed idee, reserveren gewenst!

## VOORAF OF ERBIJ

**Proscuitto Di Parma ham** met olijven  
Raw ham with marinated olives

**Jakitori kipspiesjes** met huisgemaakte pindasaus *(4 stuks)*  
Jakitori chicken skewer with peanut sauce

**Brood** met kruidenboter, margarine en tomatenpesto  
Bread with herb butter, butter and tomato pesto

**Nachochips** gegratineerd met parmezaan geserveerd met tomaten antiboise  
Nacho chips au gratin with parmesan and tomato antiboise

**Warme tapas** met verschillende warme vleeshapjes met sauzen *(leuk om te delen)*  
Hot tapas (nice to share) a variety of warm meat snacks with sauces

**Tapas Deluxe** met verschillende hapjes en brood met sauzen *(leuk om te delen)*  
Tapas Deluxe (nice to share) a variety of warm and cold snacks with bread and sauces



## VOORGERECHTEN

6,5	<b>Carpaccio</b> met rucola, spekjes, pijnboompitten, parmezaan en truffelmayonaise Beefcarpaccio with arugula, bacon, pine-nuts, parmesan and truffle mayonaise	11,-
6,5	<b>Gemarineerde zalm</b> met kruidenkaas, wakame en krotten-mosterdmayonaise Marinated salmon with cream cheese, wakame and beetroot mustard mayonaise	9,5
5,-	<b>Mozzarella Di Bufala</b> met tomaat, sla, basilicum en tomaten antiboise Mozzarella Di Bufala with tomato, lettuce, basil and tomato antiboise	8,5
5,-	<b>Gegratineerde gamba's</b> met sla, chilisaus en whiskeysaus Gamba' au gratin with herb butter, lettuce, chili sauce and whiskey sauce	7,5
11,-	<b>Geitenkaas</b> met groene asperges, vijgenbrood en honing mosterd Goat cheese with green asparagus, fig bread and honey mustard sauce	9,5
21,-	<b>Vitello Tonnato rosé gebraden kalfsvlees</b> met tonnatosaus, rucola, pijnboompitten en tomaat Vitello Tonnato; roasted veal with tuna sauce with arugula, pine-nuts and tomato	8,5
	<b>Proscuitto Di Parma ham</b> met galia meloen geserveerd met olijven Raw ham with melon and marinated olives	8,-
	<b>Carpaccio van gemarineerde champignons</b> met parmezaan, rucola en tomaten Carpaccio of marinated mushrooms with parmesan, rugula and tomato antiboise	7,5
	<b>Visplateau</b> met gemarineerde zalm, gerookte paling, gamba's, ui en whiskeysaus Fishplatter with marinated salmon, smoked eel, gamba's, onion and whiskey sauce	13,5



*Veel van onze gerechten zijn op verzoek ook glutenvrij mogelijk*  
Many of our dishes are also available gluten free

## SALADES

**Tonijnsalade** met sla, uitjes, kappertjes en tonnatosaus  
Tuna salad with lettuce, onion, capers and a sauce made of tuna, anchovies and capers 11,-

**Salade geitenkaas** met groene asperges, prosciutto di parma ham, vijgenbrood en honing-mosterd  
Goat cheese salad with green asparagus, raw ham, fig bread and honey mustard sauce 13,5

**Vissalade** met gemarineerde zalm, gerookte paling, gamba's, wakame, ui en whiskeysaus  
Fish salad with marinated salmon, smoked eel, gamba's, wakame, onion and whiskey sauce 16,5

**Salade caprese** met tomaat, mozzarella di bufala, pijnboompitjes en basilicum  
Salad with mozzarella di bufala, tomato, pine-nuts, lettuce, basil and tomato antiboise 12,5

**Cesar salade** met romijnse sla, croutons, knoflook, gekookt ei, parmezaan en worcestersaus  
Cesar salad; romaine lettuce, croutons, garlic, boiled egg, parmesan and worcester sauce 9,5

 *Onze salades worden geserveerd met biologisch brood*  
Our salads are served with biologic bread

## VISGERECHTEN

**Vis van de chef** wisselend visgerecht  
Weekly changing fish dish 21,-

**Op de huid gebakken zalmfilet** met wakame en groene asperges met antiboise  
Salmon filet baked on the skin with wakame, green asparagus and tomato antiboise 17,5

**Gamba's** roer gebakken met chilisaus en whiskeysaus  
Gamba's with chili sauce and whiskey sauce 16,5

**Scholfilets** in de boter gebakken met basilicum en kruidenboter  
1, 2 or 3 soles baked in butter with basil and garlic butter v.a. 1 15,- v.a. 2 18,- v.a. 3 21,-

## VLEESGERECHTEN

**Steak Wilskracht** met gebakken champignon, ui en jus  
Tender steak baked to your liking with mushrooms, onion and gravy 21,-

**Mexicaanse schotel** wrap met kip en taco met gehakt, salade en antiboise  
Mexican dish; wrap filled with chicken and taco with minced meat, salad and antiboise 17,5

**Roerbakken haaspuntjes, kipstukjes en gamba's** met pittige ketjapsaus  
Tender loin tips, chicken tips and gamba's with spiced soya sauce 21,-

**Puntjes van de haas** met stroganoffsaus  
Baked tender tips with stroganoff sauce 19,-

**Kipsaté** met pindasaus, cassave, kleine groentenloempia en salade  
Chicken satay with peanut sauce, cassave, vegetable egg roll and salad 16,-

**Huis gemarineerde spareribs** hete of zoete marinade met knoflooksaus en salade  
Spareribs with hot or sweet marinade to your liking, served with garlic sauce and salad 17,5

**Wilskracht burger** met ui, kaas, tomaat, salade en saus  
Homemade hamburger with onion, cheese, tomato, salad and hamburger sauce 16,-

Alle vlees- en visgerechten worden geserveerd met verse groente en naar keuze gebakken aardappelen of verse frieten, tenzij anders vermeld.  
All meat and fish dishes are served with fresh vegetables and fried potatoes or fresh fried chips to your liking, unless stated otherwise.

## EXTRA

	KLEIN	NORMAAL
<b>Verse frieten</b> - Fried chips	2,50	3,50
<b>Gebakken aardappelen</b> - Fried potatoes	2,50	3,50
<b>Verse groenten</b> - Fresh vegetables	2,50	3,50
<b>Groene salade</b> - Green salad	2,50	3,50

## KOFFIELIEFHEBBERIJ

<b>Koffie gaat wild</b> - koffie met frangelico en room	6,5
<b>Let's make it Irish</b> ; koffie met ierse whiskey, bruine suiker en room	6,5
<b>Vive la France</b> ; koffie met Grand Marnier en room	6,5
<b>Dolce Vita</b> ; koffie met amaretto en room	6,5
<b>Domme koffie</b> ; koffie met D.O.M. Benedictine en room	6,5
<b>Groeten uit Italië</b> ; koffie met sambuca en room	6,5
<b>Spanje als besluit</b> ; koffie met Tia Maria en room	6,5
<b>Ook lekker luxe bij de koffie</b> ; met een glas Baron Otard VSOP	10,-
<b>Warme chocomelk met slagroom</b>	3,5
<b>Cappuccino - Espresso Macchiato - Koffie met slagroom</b>	3,-
<b>Latte Macchiato - Koffie verkeerd</b>	3,-
<b>Koffie - Espresso - Thee</b> (in diverse smaken)	2,5
<b>Verse munt thee</b>	3,25



U wilt cafeïne vrije koffie? Dat kan!  
Would you like decaffeinated coffee? That's possible!

## DESSERTS

<b>Voor de kinderen</b> - For the children	
<b>Waterijsje</b> - water ice	2,5
<b>Kindersurprise</b> - kids surprise	3,5
<b>Amuse van vanille roomijs</b> met chocoladesaus en slagroom Amuse vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream	4,-
<b>Amuse van vanille roomijs met advocaat</b> en slagroom Amuse vanilla ice cream with egg nog and whipped cream	4,-
<b>Mojito sorbet</b> van limoensorbetijs, verse munt, rum, limoen en bruiswater Mojito sorbet with lemon sorbet ice, fresh mint, rum, lime and mineral water	7,5
<b>Vanille roomijs</b> met chocoladesaus en slagroom Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream	6,5
<b>Chocoladecoupe</b> met stracciatella, witte en Belgisch chocolade ijs en slagroom Stracciatella, white and Belgium chocolate ice cream and whipped cream	6,5
<b>Sorbet</b> met vers fruit, sorbetijs, smoothie en slagroom Sorbet ice with fresh fruits, smoothie and whipped cream	8,5
<b>Vanille roomijs</b> met banaan en chocoladesaus en slagroom Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream	7,5
<b>Chef's dessert</b> een lekkernij van verschillende desserts Chef's dessert; a variation of desserts	10,-
<b>Huisgemaakte tiramisu of appeltaart</b> met slagroom Homemade tiramisu or apple pie with whipped cream	4,-
<b>Kaasplankje</b> een selectie van heerlijke goudse reypenaer kaassoorten en vijgenbrood Cheese platter; different kinds of luxury Gouda cheeses with fig bread	10,-



Vegetarisch mogelijk  
Vegetarian available

wilskrachtrotterdam.nl

LIKE US ON FACEBOOK! 