

## **Geachte gast**

Hartelijk welkom in het statige, in 1892 gebouwde voormalige kantoor van notaris Walter.

Sinds september 1986 is Restaurant De Wilde Pieters gevestigd in dit prachtige herenhuis.

U bent niet alleen welkom voor een lunch of diner, De Wilde Pieters kan nog veel meer voor u betekenen.

Sinds kort is De Wilde Pieters op maandag t/m vrijdag geopend vanaf 9.00 uur 's morgens.

U kunt dan terecht voor een lekkere kop koffie met huisgemaakt gebak of voor een outdoor office afspraak.

Om 11.00 uur gaat ook de keuken open, zodat wij u vanaf dat moment kunnen laten genieten van een heerlijke lunch, bijzondere soorten finger food voor bij de borrel of een smaakvol diner.

Op zaterdag en zondag bent u vanaf 11.30 uur van harte welkom.

Een ongedwongen sfeer, verrassende gerechten met gebruik van uitsluitend verse producten en een uitgebreide wijnkaart, daar staat De Wilde Pieters voor.

De plek om lekker bij te praten of om een goede deal te sluiten!

Veel plezier bij De Wilde Pieters.

Rob Pieters

## Charcuterie

De letterlijke vertaling van charcuterie is fijne vleeswaren.  
Wij hebben voor u een aantal hele mooie ham- en worstsoorten  
geselecteerd.

Stel zelf uw favoriete combinatie samen en geniet van de heerlijke smaken!

Ibericoham, 50 gram € 5,50

Spaanse rauwe ham van het Iberisch varken, dat wordt gevoed met  
kastanjes

Salame tartufo, 50 gram € 5,50

Harde salami met een lichte truffelsmaak

Hazelnootworst, 50 gram € 5,50

Chorizo, 50 gram € 5,50

Kruidige worst met paprika van het Livar varken

Coppa Nostrana, 50 gram € 5,50

Italiaanse vleeswaren; gedroogd en gerookt nekstuk van varken

Pata Negra, 50 gram € 5,50

Spaanse ham van het Iberisch varken met een zachte smaak

Ham van eend, 50 gram € 5,50

Ham van wild zwijn, 50 gram € 5,50

Lomo ham, 50 gram € 6,50

Luchtgedroogde lende van het Iberisch varken

Om uw keuze uit de verschillende charcuterie helemaal af te maken;  
Wilde Pieters brood en knoflooksaus € 3,95

Wilde Pieters brood de luxe met wisselende smeersels € 5,50

Gamba's in tempura

5 stuks € 7,50

10 stuks € 14,00

## **Specialiteiten van de chef**

Licht gebonden soep van asperges met een vleugje sereh  
€ 7,50

Soepspecialiteit;

Elke week serveren wij een andere speciale soep.

Niet één van de standaard soepen, maar echt een soep die buiten de gebaande  
paden treedt.

€ 7,50

Salade met pikante kip, spekjes, geitenkaas en maanzaad, afgemaakt met een  
frambozendressing

€ 8,95

*Wijnsuggestie; Chateau de Berne 2009, Cotes de Provence € 6,55 per glas*

Carpaccio van het gerijpt weiderund met pesto, uienringen, pijnboompitten en  
natuurlijk Parmezaanse kaas

€ 11,95

*Wijnsuggestie; Fra Fort 2009, Priorat € 6,25 per glas*

In een jasje van sesam gebakken dagverse vis met asperges en een  
Yuzu-wasabidressing

€ 12,50

*Wijnsuggestie; Genoels Elderen Blauw 2009 Chardonnay, België € 7,25 per glas*

Rilette van gerookte Emster forel met groene asperges en een tapenade van  
zongedroogde tomaatjes

€ 12,50

*Wijnsuggestie; Sinols Blanc 2010, Empordalia € 4,75 per glas*

Cocktail van rose garnalen anno 2012

laat u verrassen!

€ 12,95

*Wijnsuggestie; Domaine la Croix Belle 2009, Languedoc € 5,25 per glas*

Gerookte lende van het rosékalf met chorizo, asperges en een saus van gepofte  
paprika

€ 14,50

*Wijnsuggestie; Domaine de Grezan 2010 Chardonnay, Pays d'Oc € 5,75 per glas*

## Hoofdgerechten

Catch of the day;  
een keuze uit dagverse vissoorten, bereid op een wijze die het beste bij deze  
verschillende vissoorten past

*Wijnsuggestie; Bolfan Libertin 2009, Kroatië € 6,25 per glas*

Schotel van lintpasta met gewokte groente en Parmezaanse kaas  
€ 16,50

*Wijnsuggestie; Gentil Hugel 2009, Alsace € 5,95 per glas*

Wokschotel Piri Piri;  
pittig pikant gemarineerde kip uit de wok

€ 16,50

*Wijnsuggestie; Domaine la Croix Belle 2009 Shyraz, Languedoc € 6,35 per glas*

Vegetarische aspergeschotel

€ 16,50

*Wijnsuggestie; Domaine de Grezan 2010 Chardonnay, Pays d'Oc € 6,50 per glas*

Gebakken varkenshaas met een romige saus van champignons

€ 17,50

*Wijnsuggestie; Chateau Colombier Monpelou 2004, Pauillac € 8,25 per glas*

Combinatie van een gebakken lamsrumpsteak met een stoofpotje van lam

€ 19,50

*Wijnsuggestie; Sinols Coromina 2005, Empordalia € 6,75 per glas*

Gebakken rib-eye van het rosékalf met een saus van truffel

€ 24,50

*Wijnsuggestie; Monthélie 2003 Pinot Noir, Bourgogne € 8,95 per glas*

Gegrilde runderentrecôte met een pittige saus van paprika, tomaat en zure room,  
afgeblust met wodka

€ 24,95

*Wijnsuggestie; Leidersburg 2002 Cabernet Sauvignon, Zuid Afrika € 7,90 per glas*

Biefstuk van de ossenhaas ( 180 gr. ) met een luchtige pepersaus

€ 29,50

*Wijnsuggestie; Altos de Suena Grenache en Syrah, Spanje € 6,95 per glas*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rauwkostsalade, verse seizoensgroente  
en een aardappelgarnituur.

Daarnaast kunt u de volgende bijgerechten apart bestellen;

Portie asperges ( 6 stuks ) € 5,00

Puntzak frietjes € 2,75

Bakje mayonaise € 1,25

Gebakken aardappeltjes € 2,75

Portie groente van de dag € 2,50

Portie rauwkostsalade € 2,50

## Nagerechten

Keuze uit onze wagen met 15 verschillende soorten kaas.  
uw selectie van 6 soorten kaas wordt geserveerd met een portsiroop, 2 verschillende  
soorten chutney, briochebrood en een cracker speciaal

€ 10,50

*Proeverij van madeira, oude port en oude sherry € 7,75 per 3 glaasjes*

Crème Brulée met een bolletje vanille-ijs

€ 6,95

Parfait van koffie en met ahornsiroop gezoete en gebrande pecannoten,  
afgemaakt met een vleugje honing

€ 8,50

Crème van champagne met een coulis van rode vruchten

€ 8,95

Panna cotta met vanille en citrusfruit, geserveerd met een bolletje grapefruitijs

€ 9,75

Mousse van donkere chocolade met een saus van witte chocolade

€ 9,95

## **Keuzemenu**

2 gangen € 25,00 p.p.

3 gangen € 29,50 p.p.

Soep specialiteit

of

Salade met pikante kip, spekjes, geitenkaas en maanzaad, afgemaakt met een frambozendressing

of

Salade van rucola met gebakken champignons, Terwoldse geitenkaas en walnoten

-----

Vis van de dag, bereid op een wijze die het beste bij deze vis past

of

Schotel van lintpasta met gewokte groente en Parmezaanse kaas

of

Gebakken varkenshaas met een romige saus van champignons

-----

Selectie van 5 soorten kaas met boerenbrood, chutney en siroop van port

of

Crème Brulée met een bolletje vanille-ijs

of

Mousse van donkere chocolade met een saus van witte chocolade

## Outdoor Office

Wij serveren u graag een lekkere kop koffie, gemaakt van vers gemalen bonen van het Italiaanse koffiehuis Musetti.  
Musetti maakt gebruik van duurzaam geproduceerde koffiebonen, die worden gebrand en gemengd tot mooie melanges met een fijne afdrank.

Koffie € 2,75  
Cappuccino € 2,95  
Grote, speciale cappuccino € 5,50  
Espresso € 2,75  
Dubbele espresso € 4,95  
Decafé € 2,75  
Decafé cappuccino € 2,95  
Latte machiato € 3,25

Liever thee dan koffie?  
Maak een keuze uit de 13 verschillende losse theesoorten en laat u verrassen door een aantal bijzondere smaken.  
€ 2,95

## Business menu

€ 25,00 p.p.

Licht gebonden soep van asperge en een vleugje sereh  
of  
Salade van rucola met geitenkaas, walnoten en gebakken champignons  
-----  
Vis van de dag met bijpassende saus en garnituur  
of  
Combinatie van een gebakken lamsrumpsteak met een stoofpotje van lam  
-----  
Koffie of thee naar keuze

## Lunchgerechten

te bestellen van 11.00 tot 16.00 uur

Twee kroketten met brood € 7,25

Open tosti, belegd met gebakken champignons, paprika, ui en spek,  
gegratineerd met kaas € 7,75

Boerenomelet € 8,25

Twaalfuurtje;

3 sneetjes brood, belegd met eiersalade, een kroket en een uitsmijtertje kaas  
€ 8,95

Halfeentje;

3 sneetjes brood, belegd met een omeletje groene kruiden, een uitsmijtertje  
rosbief en roerei met gerookte zalm  
€ 9,50

Uitsmijter Wilde Pieters;

3 sneetjes brood, belegd met ham, kaas, rosbeef, 3 gebakken eieren en  
uitgebakken spek, geserveerd met een bol eiersalade  
€ 9,75

*Wilt u liever een andere uitsmijter, laat het ons weten.*

Saté;

spies van gemarineerde kip met satésaus en geserveerd met kroepoek,  
frietjes en rauwkostsalade  
€ 14,50

## Luxe broodjes

te bestellen van 11.00 tot 16.00 uur

Waldkornbroodje, belegd met ham, kaas, tomaat, gekookt ei, paprika en  
augurk  
€ 8,75

Walkornbroodje, belegd met gerookte lende van het rosékalf, chorizo,  
asperges en een saus van gepofte paprika  
€ 9,95

Noten-vruchtenbol, belegd met lauwwarme brie, honing en walnoten  
€ 9,25

Boerenbol, belegd met roomkaas, gerookte zalm en bieslook  
€ 9,95

Waldkornbroodje, belegd met mayonaise, rucola en tonijn op olie, afgemaakt  
met vers gemalen zwarte peper en uiringen  
€ 9,95

Noten-vruchtenbol, belegd met carpaccio van het gerijpt weiderund,  
afgemaakt met pesto, uiringen en Parmezaanse kaas  
€ 9,95

Boerenbol, belegd met twee soorten fijne vleeswaren, geserveerd met uiringen  
en augurk  
€ 9,95

Vloerbroodje, belegd met gebakken reepjes kip, spek en tomaat, gegratineerd  
met kaas en geserveerd met knoflooksaus en frietjes  
€ 11,75

## **Soepen**

te bestellen van 11.00 tot 16.00 uur

Licht gebonden soep van asperges en sereh  
€ 7,50

Soep specialiteit;  
Elke week een andere, speciale soep  
€ 7,50

## **Maaltijdsalades**

te bestellen van 11.00 tot 16.00 uur

Salade van rucola met Terwoldse geitenkaas, gebakken champignons,  
geroosterde noten en een chutney van appel  
€ 12,50

Mediterraanse salade met uiringen, kappertjes, ansjovis en diverse gebakken  
dagverse vissoorten  
€ 13,50

Carpaccio van het gerijpt weiderund, afgemaakt met pesto, pijnboompitten  
en Parmezaanse kaas  
€ 12,50

## **Wilde Pieters Lunchspecialiteit;**

te bestellen van 11.00 tot 16.00 uur

Licht gebonden soep van asperges, begeleid door een salade met pikante kip,  
spekjes, geitenkaas en maanzaad, afgemaakt met een frambozendressing  
€ 14,50

## Charcuterie

te bestellen van 11.00 tot 21.30 uur

De letterlijke vertaling van charcuterie is fijne vleeswaren.  
Wij hebben voor u een aantal hele mooie ham- en worstsoorten  
geselecteerd.

Stel zelf uw favoriete combinatie samen en geniet van de heerlijke smaken!

Ibericoham, 50 gram € 5,50

Spaanse rauwe ham van het Iberisch varken, dat wordt gevoed met  
kastanjes

Salame tartufo, 50 gram € 5,50

Harde salami met een lichte truffelsmaak

Hazelnootworst, 50 gram € 5,50

Chorizo, 50 gram € 5,50

Kruidige worst met paprika van het Livar varken

Coppa Nostrana, 50 gram € 5,50

Italiaanse vleeswaren; gedroogd en gerookt nekstuk van varken

Pata Negra, 50 gram € 5,50

Spaanse ham van het Iberisch varken met een zachte smaak

Ham van eend, 50 gram € 5,50

Ham van wild zwijn, 50 gram € 5,50

Lomo ham, 50 gram € 6,50

Luchtgedroogde lende van het Iberisch varken

## **Finger food**

te bestellen van 11.00 tot 21.30 uur

Notenmix De Wilde Pieters € 1,50

Gemengde gemarineerde olijven € 4,00

Oude Amsterdamse kaas met grove mosterd € 6,00

Van Dobben bitterballen

5 stuks € 3,00

10 stuks € 6,00

Pittige gehaktballetjes met knoflooksaus

5 stuks € 3,50

10 stuks € 7,00

Gamba's in tempura

5 stuks € 7,50

10 stuks € 15,00

Wilde Pieters brood met knoflooksaus € 3,95

Wilde Pieters brood de luxe met wisselende smeersels € 5,50