

De komende maanden...

Dit staat er de komende maanden op de agenda.
Meer informatie en reserveren: wanderisland.nl/agenda

Cozy Sundays at Wander

Elke zondag

Van 15.00 tot 18.00 schenken wij speciale premium wijnen per glas.

Christmas Vibes

Vanaf december

Vanaf december geniet je bij ons van kerstsfeer aan het water.

Cozy Dining Experience

28 november

Een avond met een vijfgangendiner en live entertainment.

Share your Wander moment

Tag ons op Instagram

@wander.island

www.wanderisland.nl

Jouw event organiseren?

Bedrijfsfeest, verjaardag of bruiloft, bij ons organiseer je een onvergetelijk event aan het water.
Neem contact op via info@wanderisland.nl



Willem Bernhart • Chef-kok Wander Island

Een kijkje in de keuken met Willem

“Voor mij begint goed eten bij goede producten en aandacht voor hoe je ermee omgaat. In onze keuken maken we zoveel mogelijk zelf. We dry-agen ons vlees in eigen huis, roken onze zalm zelf en gebruiken ambachtelijke bereidingen zoals pekelen en konfijten.

De gerechten mogen herkenbaar zijn, maar krijgen altijd iets eigens mee. Pure ingrediënten, veel smaak en technieken die tijd en aandacht vragen. Uiteindelijk willen we vooral dat je iets op tafel krijgt waarvan je denkt: ja, dit is gewoon écht lekker.”



W A N D E R
I S L A N D

Welkom bij Wander Island

Bij Wander Island geniet je van pure smaken en het uitzicht over de Vinkeveense Plassen.
Kies verschillende gerechten om samen te ontdekken, of stel je eigen voor-, hoofd- en nagerecht samen.
Neem de tijd, wij zorgen voor de rest.

Prikkel je smaakpapillen...

Even iets kleins proeven?

Alvast iets lekkers op tafel terwijl je de kaart bekijkt. Een glas erbij? We helpen je graag kiezen.



Scan voor ons **Engelse menu** en de **allergenenkaart**.
Allergie? Geef dit altijd door aan onze bediening.

BOULE GIOTTO | €9,50 🌿

Italiaans brood met olie en tzatziki

PANA PURI | €9,00

2 stuks | gevuld met een steak tartare van ossenhaas

CHARCUTERIE | €14,50

Ontdek Spaanse charcuterie vol smaak en traditie

OESTERS PER STUK | €5,00

Zeeuwse creuses – keuze uit:

- Klassiek – rodewijnazijn, sjalot en bieslook
- Exotisch – Asian style

GYOZA | €6,50

2 stuks | Pekingend gyoza's met crispy chili-olie, gochujangmayonaise, komkommer en rettich

PURE • FOOD • VIEWS • DRINKS • EVENTS

To Start & To Share



CHARCUTERIE | €14,50

Ontdek Spaanse charcuterie vol smaak en traditie

OESTERS PER STUK | €5,00

Zeeuwse creuses – keuze uit:

- Klassiek – rodewijnazijn, sjalot en bieslook
- Exotisch – Asian style

SPICY CHICKEN | €16,50

Met kimchi en BBQ-saus



GAMBA PIL PIL | €16,50

Geserveerd met brood

Gebakken in een licht pittige, zoete sambal met chili-knoflookolie

BONELESS SPARERIBS | €16,50

Zacht gegaarde spareribs met sriracha-mayonaise, bosui en krokante uitjes

CAMEMBERT UIT DE OVEN | €18,50 🌿

Met brood, Luikse stroop en noten

FLAMMKUCHEN THE ORIGINAL | €17,50

Met crème fraîche, spek, prei, ui en rucola

FLAMMKUCHEN BLUE PEAR | €17,50 🌿

Met crème fraîche, ui, prei, peer en blauwe kaas

GYOZA | €17,50

6 stuks | Pekingeed gyoza's met crispy chili-olie, gochujangmayonaise, komkommer en rettich

STEAK TARTAAR VAN DRY-AGED BIET | €19,50 🌿

Met mosterd, ui, ketchup, augurk en mayonaise
(Vegan mogelijk)

GEROOSTERDE POMPOEN | €16,50 🌿

Met een crème van zoete aardappel en koriander

GEKONFIJTE PEKINGEEND | €19,50

6 stuks warme flensjes | Gekonfijte eendenbout met komkommer, rettich, bosui en hoisinsaus

FALAFEL TACO | €16,50 🌿

3 stuks | Soft shell taco's met falafel, koriander en tomaat

Mains & To Share

RIB EYE | €34,50

250 gr | *pepersaus erbij +€2,50*

TOURNEDOS | €37,50

Met romige gorgonzola saus

PEKINGEEND | €36,50

Pekingeedfilet en een papadum gevuld met gekonfijte pekingeend, geserveerd met hoisin en flensjes

UDONNOEDEL | €27,50 🌿

Met groenten, gamba's en een frisse Thaise salade
(vegetarisch mogelijk)

ZWAARDVIS | €29,50

Met een curry-bloemkoolcrème en Thaise crispy chili-olie

OSSENHAAS EN KIPPENDIJ VAN HET VUUR | €29,50

Gemengd plateau van 6 spiesjes | Indonesich gekruid met een soya-pinda saus

CHICKEN TANDOORI | €29,50

Geserveerd met een papadum

CATCH OF THE DAY | Dagprijs

Een wisselende selectie van de chef met verse vis. Vraag ons team naar de vis van de dag.

Sides

VERSE FRITES | €6,50 🌿

Met mayonaise

ZOETE-AARDAPPELFRIET | €8,00 🌿

Met truffelmayonaise

SEIZOENSSALADE | €6,50 🌿

Met wisselende ingrediënten

SEIZOENSGROENTE | €9,50 🌿

Met wisselende ingrediënten

Sandwiches

Sandwiches serveren we tot 15.00 uur.

Onze broodjes worden geserveerd op Italiaans landbrood. Glutenvrij brood mogelijk (+€2,50)

EGGS BENEDICT | €17,50

Met spinazie, gerookte zalm of boerenham en hollandaisesaus

PASTRAMI | €16,00

Met een frisse salade

SPICY CHICKEN | €16,00

Met siracha, mayonaise, bosui en rode peper

BURRATA | €16,00 🌿

Met rucola, basilicum en cherry tomaatjes

SOEP VAN DE DAG | €14,50

Heerlijke soep van onze chef

Kaviaar

KAVIAAR | €95,00

30 gram Osietra Caviar | met blinis, toast, crème fraîche, rode ui, gekookt ei en bieslook
+ huisgerookte zalm (suppl. €12,50)

Taste Explore Share



Desserts

WANDER MESS | €13,50

Met amarena-ijs en warme kersen

TOFFEE PECAN | €9,50

Toffee-pecan meringue ijstaart

LAVA CAKE | €11,50

Warm chocoladetaartje met chocolade-ijs en chocoladeschaafsel

TIRAMISU | €13,50

À la minute gemaakt, koffiocrème met lange vingers, amaretto en een schuim van caramel en mascarpone

BLUE STILTON DADELS | €12,50

Brioche met in port gedrenkte druiven, dadel, rozijnen en Luikse stroop

Tip van ons: combineer je dessert met een after dinner drink.

Vraag ons team naar de aanraders.



Kids

Voor onze jongste gasten t/m 12 jaar

BOLOGNESE | €10,50

Met tomatensaus en gehakt

POFFERTJES | €9,50 🌿

Met boter en poedersuiker

CHICKEN BITES | €10,50

Geserveerd met verse frites

Ook voor kleine fijnproevers

VIS | €18,50

Geserveerd met mais en verse frites

BIEFSTUK | €18,50

Geserveerd met mais en verse frites